

## Les Desserts

Les cinq douceurs de Nicole 36 €

Mousse au chocolat blanc, framboises  
Crème caramel traditionnelle  
Mangue fraîche. Sorbet mangue et abricot  
Soupe de fraises au basilic, sorbet citron  
Tiramisu traditionnel

---

Mousse au chocolat blanc, framboises 14 €  
Crème caramel traditionnelle 14 €  
Mangue fraîche. Sorbet mangue et abricot 14 €  
Soupe de fraises au basilic, sorbet citron 14 €  
Pain perdu, fruits rouges marinés et sorbet 14 €  
Tiramisu traditionnel 14 €  
Vacherin glacé aux pêches et verveine 14 €  
Assiette de fruits de saison 21 €  
Glaces et sorbets Pierre Geronimi *la boule* 5 €

Crèmes glacées :  
Café de l'arbre à café, Caramel au beurre salé, Chocolat noir  
Noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, Pistache de Bronté  
Vanille de Madagascar

Sorbets : Citron Jaune, Framboise, Fraise, Passion

La Petite Maison  
DE NICOLE

  
HÔTEL BARRIÈRE  
**LE MAJESTIC**  
CANNES

  
LES TABLES  
**BARRIÈRE**  
♦ ♦ ♦ ♦ ♦

## À Partager

L'attrait de Nicole : (À partir de 2 personnes)

58 € / pers.

Salade d'artichauts violets, anchois, tomates et roquette  
Tomates du pays, burrata, basilic et huile d'olive  
Crevettes tièdes, huile d'olive, citron, basilic

Rigatoni crémeux, truffe de saison

Tiramisu traditionnel

Le choix du sud : (À partir de 2 personnes)

32 € / pers.

Salade d'artichauts violets, anchois, tomates et roquette  
Tomates du pays, Burrata, basilic et huile d'olive  
Poivrons et tomates cerises rôties, chips d'ail et roquette  
Tartare de daurade royale, échalote, ciboulette et citron

## Les Entrées

Caviar Neuvic, condiment à la russe 30gr / 50gr	110 € / 210 €
Salade d'artichauts violets, anchois, tomates et roquette	18 €
Tomates du pays, Burrata, basilic et huile d'olive	24 €
Poivrons et tomates cerises rôties, chips d'ail et roquette	16 €
Carpaccio de Gambero Rosso, herbes fraîches et agrumes	32 €
Tartare de daurade royale, échalote, ciboulette et citron	19 €
Tourteau frais, sucrine, avocat, miel	26 €
Crevettes tièdes sauvages, huile d'olive, citron, basilic	38 €
Soupe de poisson maison, croûtons, rouille et fromage	19 €
Petits farcis Niçois, sauce tomate et basilic	18 €
Beignets de fleur de courgette, sauce tomate	22 €
Poulpe grillé, tomate, piquillos, roquette	29 €

## Les Pâtes & Truffes

Gnocchi, tomates cerises, ail et parmesan. Roquette	22 €
Rigatoni crémeux, truffe du moment	48 €
Rigatoni, tomates, olive et piment, Burrata	24 €
Mafaldine à la bisque de homard. Homard rôti	68 €

## Les Poissons

Loup de mer, courgettes et roquette	54 €
Rouget rôti, piperade de poivron	42 €
Les belles crevettes sauvages, cébette, piment, huile d'olive	64 €
Daurade Royale sauvage grillée au fenouil (1kg) (pour 2 personnes)	162 €
Sole meunière ou grillée (400-500gr)	84 €

## Les Viandes

Jarret de veau à la Provençale, rigatoni tomate (1.5kg) (pour 2 personnes)	62 €
Poulet fermier entier à la provençale. (1.2kg) (pour 2 personnes / 45 minutes de cuisson)	68 €
Carré d'agneau en croûte de pistache. (600gr) Ratatouille Niçoise, jus d'agneau (pour 2 personnes / 30 minutes de cuisson)	84 €
T Bone de bœuf Simmental. (850gr) Sauce : Béarnaise / Poivre / Vin rouge (pour 2 personnes)	98 €
Quasi de veau aux anchois. (160gr) Sauce tomate, olive, persil, ail doux.	39 €
Filet de Bœuf Simmental. (180gr) Sauce : Béarnaise / Poivre / Vin rouge	46 €
Foie gras poêlé	sup 10 €
Truffe noire	sup 20 €

### Accompagnements :

Purée de pomme de terre	8 €
Ratatouille Niçoise	8 €
Épinard au beurre aillé	8 €
Rigatoni crémeux, truffe du moment	22 €
Purée de pomme de terre truffe du moment	22 €

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France, Angus Irlande. Le veau a pour origine garantie la France. Le thon utilisé dans les plats de cette carte est du thon frais d'Albacore. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Prix nets en Euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banque. Mise en place le Vendredi 28 juin 2019.

Plat végétarien

Prix nets, service compris.