



L A S B R I S A S
restaurant d'été

ENTRÉES / STARTERS / PRIMI PIATTI

Véritable salade niçoise version Las Brisas 2011 The real salad niçoise « Las Brisas 2011 » Insalata nizzarda versione « Las Brisas 2011 »	30 €
Coque de croque-légumes du potager de mon ami Christian Ardizzone & dip sauce Vegetables from the garden of my friend Christian Ardizzone & dip sauce Verdura croccante del mio amico Christian Ardizzone & salsa dip	24 €
Tomates anciennes du pays & Burrata à l'huile d'olive « Terra Bormane » Tomatoes & Burrata mozzarella with olive oil « Terra Bormane » Pomodori e Burrata all'olio d'oliva « Terra Bormane »	24 €
Gaspacho andalou & cake au chorizo condimenté Andalusian gazpacho & cake seasoned with chorizo Gaspacho andaluso e dolci conditi con chorizo	15 €
Salade frivole de quinoa « volaille, papaye, fenouil, noix de coco, menthe » Quinoa salad « poultry, papaya, fennel, coconut, mint » Insalata di quinoa frivolo « pollame, papaia, finocchio, cocco, menta »	22 €
Cœur de laitue au tartare de saumon à l'huile d'olive citron/gingembre Lettuce heart with salmon tartare flavoured with olive oil and lemon/ginger Tartare di salmone, cuore di lattuga con olio d'oliva e limon/zenzero	17 €
Bod Lanmè salad « avocat, asperge, mozzarella di buffala, kiwi » Bod Lanmè salad « avocado, asparagus, buffalo mozzarella, kiwi » Bod Lanmè salad « avocado, asparagi, mozzarella di buffala, kiwi »	20 €

PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO / PASTA & RISOTTI

Risotto Vialone Nano aux ailerons de volaille Carnaroli risotto of chicken wings Risotto Carnaroli di ali di pollo	22 €
Risotto Vialone Nano aux courgettes trompettes Zucchini Carnaroli Risotto Risotto Carnaroli alle zucchine	18 €
Ravioli Plin Castelmagno au bouillon de sauge Plin Castelmagno ravioli in sage broth Ravioli Plin di Castelmagno in brodo di salvia	18 €
Tortiglioni sautées à la putanesca Tortiglioni « putanesca style » Tortiglioni alla puttanesca	22 €
Taglioni au pistou Taglioni with pesto sauce Taglioni al pesto	18 €

AU GRILL / FROM THE GRILL / ALLA GRIGLIA

Poissons & crustacés / Fishes & seafood / Pesci & crostacei

Loup entier / Whole sea bass / Branzino	50 €
Daurade royale entière / Whole sea bream / Orata reale	42 €
Tranche épaisse d'espardon / Swordfish steak / Trancio di pesce spada	32 €
Brochette de calamars / Skewer of squids / Spiedino di calamari	30 €
Gambas XXL / King prawns XXL / Gamberi XXL	70 €
Homard bleu / Blue lobster / Astice blue	75 €
Langouste / Crayfish / Aragosta	150 €

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre écrasées aux herbes et olives, légumes vapeur et sauce vierge à la mangue.

All our grills are accompanied by mashed potatoes with herbs and olives, olive oil with mango and steamed vegetables.

Tutte le nostre grigliate sono accompagnate da una purée di patate alle erbe e olive, olio d'oliva con mango e verdure al vapore.

DANS NOS CUISINES

Viandes / Meats / Carne

- Cœur d'entrecôte de bœuf « Angus »,
pomme fondante, sucrine & sauce Choron 34 €
« Angus » beef steak, potatoes, lettuce & Choron sauce
Cuore di filetto di manzo « Angus », patate, lattuga e salsa Choron
- Carré d'agneau Aveyronnais, tian de légumes et frites de panisse, jus au thym 28 €
 Rack of lamb, vegetables and fried panisse, thyme gravy
 Carré d'agnello, tian di verdure e panisse fritte, sugo al timo
- Suprême de poulet fermier Bio rôti, cocotte de légumes aux olives taggiasches 27 €
 Breast of Bio roast chicken farmer, vegetables with taggiasche olives
 Supreme di pollo arrosto Biologico, casseruola di verdure con olive taggiasche
- Local boy « crab cake, gambas, travers de porc » 26 €
 Local boy « crab cake, king prawns, pork ribs »
 Local boy « torta di granchio, scampi, maiale costine »
- Sliders « hamburger / saumon fumé au raifort / fromages / avocat au crabe » 28 €
 Sliders « hamburger / smoked salmon with horseradish / cheese / avocado with crab »
 Sliders « hamburger / salmone affumicato / rafano / formaggi / granchio con avocado »

DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

- Panacotta vanille, framboise & macarons 11 €
 Panacotta vanilla, raspberry & macarons
 Panacotta alla vaniglia, lampone & amaretti
- Feuilletine au chocolat, crème glacée au mascarpone 11 €
 Chocolate feuilletine, mascarpone ice cream
 Feuilletine al cioccolato, crema al mascarpone
- Tarte au citron de Menton meringuée 11 €
 Menton lemon pie meringue
 Torta al limone di Mentone
- Cannelloni croustillant aux fruits rouges, sorbet menthe 11 €
 Crispy cannelloni with red fruits, mint sorbet
 Cannelloni croccanti con frutta rossa, sorbetto alla menta
- Nage de fraises en infusion de lavande 11 €
 Strawberries infused with lavender
 Fragole all'infuso di lavanda

GLACES & SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS / GELATI

- Banana Split glace vanille / banane / chocolat / chantilly / amandes effilées 12 €
 Vanilla ice cream / banana / chocolate / chantilly / sliced almonds
 Gelato alla vaniglia / banana / cioccolato / panna montata / mandorle
- Pêche Melba glace vanille / pêche / chantilly / amandes effilées 12 €
 Vanilla ice cream / peach / chantilly / sliced almonds
 Gelato alla vaniglia / pesca / panna montana / mandorle
- Tutti Frutti mangue / passion / ananas / coco / fruits frais 12 €
 Mango / passion fruit / pineapple / coconut / fresh fruits
 Mango / frutto della passione / ananas / coco / frutta fresche
- Monégasque fraise / framboise / citron / mascarpone / meringue 12 €
 Strawberry / raspberry / lemon / mascarpone / meringue
 Fragola / lampone / limone / mascarpone / meringhe
- Profiteroles choux / glace vanille / chantilly / chocolat chaud 12 €
 Stuffed pastries / vanilla ice cream / chantilly / hot chocolate sauce
 Choux / gelato alla vaniglia / panna montana / cioccolata calda

Marcel Ravin, Executive Chef

PISCINE / LAGON

Tarifs Visiteurs (selon disponibilité)
Visitors rates (according to availability)
Tariffa visitatori (secondo disponibilità)

Adulte : 90 €

Enfant 6 - 12 ans : 60 €

Enfant - 6 ans : gratuit

Tickets en vente à la Conciergerie
Tickets on sale at the Concierge Desk
Biglietti in Vendita alla Conciergeria

SUMMER BRUNCH

75 € par personne,
rosé de Provence inclus

Tous les dimanches à partir de 12h30
Every Sundays from 12.30 pm
Ogni domenica dalle 12.30 ore

CARTE DES VINS

Nos Champagnes d'Été

	75 cl	150 cl
Deutz « Brut Classic » SA	85 €	
Bollinger « Spéciale Cuvée » SA	95 €	
Ruinart blanc de blancs SA	130 €	
Perrier Jouet « Blason Rosé » SA	95 €	
Billecart Salmon « Brut Rosé » SA	120 €	260 €
Veuve Clicquot Ponsardin rosé SA	130 €	
Dom Pérignon 2002	400 €	950 €
Cristal Roederer 2002	420 €	1 070 €

Nos Blancs Méditerranéens

	50 cl	75 cl	150 cl
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite « Grande Réserve » 2009	25 €	35 €	
Côtes de Provence, Château Pas du Cerf « Rocher des Croix » 2010	30 €	40 €	
Bandol, Domaine de Terrebrune 2010		45 €	
Cassis, Château Barbanau « Clos Val Bruyère » 2008		45 €	100 €
Corse Sartène, Domaine Fiumicicoli 2009		50 €	
Bellet, Château de Crémat 2008		65 €	
Vermentino Albithia 2008 - Sardaigne		35 €	
Chardonnay Insolia « Angimbe » Cusumano 2009 - Sicile		40 €	

Nos Rosés de Provence

	50 cl	75 cl	150 cl
Côteaux Varois, Château Margillière « Bastide » 2010	25 €	35 €	
Côtes de Provence, Château de Berne « Cuvée Spéciale » 2010		40 €	
Côtes de Provence, Château Miraval « Pink Floyd » 2010	30 €	40 €	
Bellet, Domaine de Toasc 2010		45 €	
Cassis, Clos Sainte Magdeleine 2010		50 €	
Corse Figari, Clos Canarelli 2010		50 €	
Côtes de Provence, Château Barbeyrolles 2010		55 €	125 €
Côtes de Provence, Château de Selle 2010		65 €	140 €

Nos Rouges d' Ici et d' Ailleurs

	50 cl	75 cl
Cannonau di Sardegna « Feudi della Medusa » 2005		35 €
Côteaux Varois, Château La Calisse 2008		40 €
Côtes de Provence, Domaine de Jale « La Bouïsse » 2006	30 €	45 €
Bandol, Domaine Gros Noré 2007		55 €
Saint Chinian, Domaine Borie La Vitarèle « Terres Blanches » 2008		40 €
Savigny les Beaune, « Vieilles Vignes » Seguin Manuel 2006		50 €
Morgon, « Nature » Marcel Lapièrre 2009		55 €
Lalande de Pomerol, Château Les Cruzelles 2000		80 €

Pour nos Grands Crus, l'IPAD est à votre disposition.
Nos prix s'entendent taxes et service inclus.