



La Pignatelle

--- Restaurant / Afterwork ---

*"La Gastronomie est l'Art d'utiliser
la nourriture pour créer le Bonheur !"*

*"Gastronomy is the Art of using food
to create Happiness !"*

Prix en € - Taxes et service inclus

Nos Entrées / Our Starters

<i>Salade de Pétales D'Endives au Roquefort et Noix, Velouté au Balsamique</i> <i>Chicory -Endive with Blue Cheese and Walnut Salad</i>	<i>13.00</i>
<i>Rouleaux de Printemps au Saumon, Menthe Fraîche et Sauce Soja</i> <i>Cold Spring Rolls with Salmon, Mint and Soja Sauce</i>	<i>15.00</i>
<i>Croustillant de St Jacques et Tombée de Poireaux, Crème de Citron</i> <i>Creamy Leeks and Scallops Cooked in a Puff Pastry, Lemon Cream</i>	<i>16.00</i>
<i>Carpaccio de Bresaola, Roquette et Voile de Parmesan</i> <i>Bresaola Carpaccio with Parmesan Cheese and Rocket Salad</i>	<i>15.00</i>
<i>Soupe de Poisson « Maison » servie avec Rouille et Croûtons</i> <i>Homemade Fish Soup with Rust Sauce and Croutons</i>	<i>12.00</i>
<i>Salade de Harengs Fumés aux Pommes de Terre Vitelotte et Huile Tiède</i> <i>Smoked Herring and Warm Potatoes Salad</i>	<i>14.00</i>
<i>Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs, Pain Croustillant aux Céréales</i> <i>Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread</i>	<i>19.00</i>
<i>Cuisses de Grenouilles Poêlées en Persillade, Mesclun de Salade</i> <i>Pan-Fried Frog Legs Cooked with Parsley Sauce</i>	<i>15.00</i>
<i>Farandole de Petits Farcis Niçois Tièdes, Mesclun de Salade</i> <i>Selection of Fresh Vegetables Stuffed with Meat, Mix Salad (Nice Speciality)</i>	<i>13.00</i>

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Viandes

- Poêlée de Rognons de Veau à la Graine de Moutarde Ancienne,
Pommes Sautées à l'Ail* 19.50
Veal Kidneys in a Creamy Mustard Sauce, Garlic Roasted Potatoes
- Confit de Canard « Maison », Pommes Sautées à l'Ail* 19.50
Duck Confit (Crispy-skinned duck leg cooked in its own fat), Garlic Potatoes
- Navarrin D'Agneau Printanier, Petits Légumes Frais* 19.00
Spring Lamb Stew with Vegetables
- Ballottine de Volaille façon « Saltimbocca », Pommes Sautées Grenailles* 20.00
Ballotine of Chicken Wrapped like « Saltimbocca », New Potatoes
- Mini-Côte de Bœuf (380g), Frites Maison et Salade* 28.00
T-Bone Steak (380g), French Fries and Salad
- Emincé de Magret de Canard Rôti au Thym, Ail Confit
Gratin Dauphinois « Maison »* 24.00
Duck Breast Roasted with Thyme, Garlic Confit, Creamy Potato Gratin
- Escalope de Veau à la Milanaise ou Normande (Crème et Champignons)* 21.00
Veal Milanese Escalop (Breadcrumbs) or Normande (Mushrooms Sauce)

Nos Plats / Our Mains Courses

Les Poissons

<i>Longe D'Espadon aux Herbes, Barigoule D'Artichauts et Tomate Farcie</i> <i>Half Cooked Pan Swordfish Steak with Herbs, Artichokes Barigoule and Stuffed Tomato</i>	<i>22.00</i>
<i>Dos de Saumon Grillé, Compotée de Chou Rouge et Piperade de Poivrons,</i> <i>Sauce Teriyaki aux Agrumes</i> <i>Grilled Salmon with Asian Citrus Sauce, Red Cabbage and Peppers Piperade</i>	<i>21.00</i>
<i>Filet de Loup Rôti, Millefeuille de Polenta et Ratatouille, Crème de Poivron Rouge</i> <i>Fresh Seabass Filet Roasted, Thousand Leaves (Millefeuille) with Polenta and Ratatouille</i>	<i>19.00</i>
<i>Sole (350g) « Belle Meunière », Pommes Vapeurs</i> <i>Sole « Meunière », Steamed Potatoes</i>	<i>28.50</i>
<i>Aïoli de Cabillaud à la Provençale,</i> <i>Ronde de Légumes Frais au Gros Sel</i> <i>Provençal Aioli (Cod Fish), Fresh Vegetables, Aioli Sauce</i>	<i>21.00</i>
<i>Bouillade de Crustacés en Bisque de Homard et Petits Légumes</i> <i>Bouillade of Shellfish with Vegetables Simmered in the Lobster Sauce</i>	<i>22.00</i>

Les Pâtes

<i>Ravioles Ricotta – Epinard, Sauce Tomate ou Huile D'olive</i> <i>Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato Sauce or Olive Oil</i>	<i>17.00</i>
<i>Pennes aux Aubergines et Parmesan</i> <i>Eggplant Pasta (Penne) with Parmesan Cheese</i>	<i>16.00</i>
<i>Spaghettis aux Fruits de Mer et Gambas, Bisque de Homard</i> <i>Seafood Spaghettis with Prawns, Lobster Sauce</i>	<i>18.00</i>

Nos Desserts / Our Desserts

Tous Nos Desserts sont faits Maison

<i>Tarte « Bourdaloue » aux Poires</i> <i>French Pear Pie</i>	<i>7.50</i>
<i>Croquant de Brich à la Fraise, Crème Pâtissière à la Vanille</i> <i>Crispy Strawberries Cake with Pastry Cream</i>	<i>8.00</i>
<i>Crêpes au Grand Marnier et Fruits Confits, Sauce Chocolat</i> <i>Grand Marnier Crepe with Candied Fruits and Chocolate Sauce</i>	<i>8.50</i>
<i>Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly</i> <i>Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream</i>	<i>8.50</i>
<i>Crumble aux Pommes</i> <i>Apple Crumble</i>	<i>8.00</i>
<i>Profiteroles à la Crème Vanillée, Caramel au Beurre Salé</i> <i>Vanilla Profiteroles with Caramel Sauce</i>	<i>8.50</i>
<i>Café Gourmand</i> <i>Mix of Different Desserts Served with the Coffee</i>	<i>9.00</i>
<i>Granité de Pommes au Vieux Calvados / Colonel : Sorbet Citron, Vodka</i> <i>Apple Ice Cream with Calvados / Lemon Ice Cream with Vodka</i>	<i>9.00</i>
<i>Assortiment de Glaces ou Sorbets (2 Boules)</i> <i>Ask for our Ice Cream Flavours (2 Scoops)</i>	<i>7.50</i>

Menu Rayon de Soleil à 28 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

Salade de Pétales D'Endives au Roquefort et Noix, Velouté au Balsamique
Chicory -Endive with Blue Cheese and Walnut Salad

Rouleaux de Printemps au Saumon, Menthe Fraîche et Sauce Soja
Cold Spring Rolls with Salmon, Mint and Soja Sauce

Salade de Harengs Fumés aux Pommes de Terre Vitelotte et Huile Tiède
Smoked Herring and Warm Potatoes Salad

Navarrin D'Agneau Printanier, Petits Légumes Frais
Spring Lamb Stew with Vegetables

Filet de Loup Rôti, Millefeuille de Polenta et Ratatouille, Crème de Poivron Rouge
Fresh Seabass Filet Roasted, Thousand Leaves (Millefeuille) with Polenta and Ratatouille

Ballottine de Volaille façon « Saltimbocca », Pommes Sautées Grenailles
Ballotine of Chicken Wrapped like « Saltimbocca », New Potatoes

Crêpe au Grand Marnier et Fruits Confits,
Sauce Chocolat
Grand Marnier Crepe with Candied Fruits and Chocolate Sauce

Tarte « Bourdaloue » aux Poires
French Pear Pie

Croquant de Brück à la Fraise, Crème Pâtissière à la Vanille
Crispy Strawberries Cake with Pastry Cream

Menu Gourmet à 38 Euros

Une Entrée, Un Plat, Un Dessert

Croustillant de St Jacques et Tombée de Poireaux, Crème de Citron
Creamy Leeks and Scallops Cooked in a Puff Pastry, Lemon Cream

Ferrine de Foie Gras de Canard « Maison » aux Trois Saveurs,
Pain Croustillant aux Céréales
Homemade Duck Foie Gras with Slices of Toasts and Cereal Bread

Carpaccio de Bresaola, Roquette et Voile de Parmesan
Bresaola Carpaccio with Parmesan Cheese and Rocket Salad

Longe D'Espadon aux Herbes, Barigoule D'Artichauts et Tomate Farcie
Half Cooked Pan Swordfish Steak with Herbs, Artichokes Barigoule and Stuffed Tomato

Emincé de Magret de Canard Rôti au Thym, Ail Confit et Gratin Dauphinois
Duck Breast Roasted with Thyme, Garlic Confit and Creamy Potato Gratin

Dos de Saumon Grillé, Compotée de Chou Rouge et Piperade de Poivrons, Sauce Teriyaki aux
Agrumes
Grilled Salmon with Asian Citrus Sauce, Red Cabbage and Peppers Piperade

Profiteroles à la Crème Vanillée, Caramel au Beurre Salé
Vanilla Profiteroles with Caramel Sauce

Crumble aux Pommes
Apple Crumble

Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly
Warm Chocolate Cake with Homemade Whipped Cream

Menu Enfant / Children Menu

Sirap de Fruit

Fruit Syrup

+

Lasagne de Bœuf « Maison »

Beef Lasagne

Ou | Or

Nuggets Poulet à l'Américaine

Chicken Nuggets

+

Glace au Choix (1 Boule)

Ice Cream (1 Scoop)

12.50 Euros