



MENU 4

Bellevue - 35€



Commencement

Le Crabe comme une rilette au combava,
mangue et pousse de soja

OU / OR

Stracciatella et tomates Datterino

Plats

Suprême de poulet label rouge, houmous aux herbes et curry,
légumes de saison

OU / OR

Pavé de Saumon français à la Plancha
et son écrasé de pommes de terre aux cébettes et piquillos

Gourmands

Le Célèbre Baba au Rhum arrosé de son Sailor Jerry,
litchi et chantilly vanillé

OU / OR

L'assiette de fruits frais de saison



LE CAFÉ DE LA PLACE



MENU

Restaurant Gourmand Créatif



04.93.45.31.24 - www.lecafedelaplace.fr
Place Bellevue - 314 rue Saint-Sauveur - 06110 LE CANNET
n° de siret : 790 559 199 00027

Commencement et partage ☺

Le Crabe comme une rilette au combava, mangue et pousse de soja.....	14
La Focaccia au jambon blanc truffé et tome du piémont	16
Assiette de Pata Negra, ricotta di buffala aux poivrons grillés, gressins	18
Foie gras de canard maison à l'anguille fumée et condiment citron	19
Burrata di Puglia 250 gr à la Truffe, tomates Datterino et copeaux de truffe d'été	24



Les Plats ☺

Suprême de poulet label rouge, houmous aux herbes et curry, légumes de saison	23
T-Bone Pata Negra, mousseline de maïs et sweet corn grillé	30
Filet de Veau cuit à basse température et minis légumes grillés au beurre AOP	32
Le bœuf de Salers « Dry Aged » Cavatelli à la crème de truffe.....	36
Pavé de Saumon français à la Plancha et son écrasé de pommes de terre aux cébettes et piquillos.....	23
Le Thon rouge de méditerranée comme une niçoise, émulsion anchoïad et pistou de basilic.....	29
Le Turbot grillé dans sa nage de homard, petit pois, fèves et fraises.....	36



Les Accompagnements ☺

Cassolette de légumes de saison	6
Frites maison aux herbes de Provence	6
Mousseline de maïs au jus de viande	6
Assiette de mesclun du pays et légumes croquants	6
Cavatelli à la crème de truffe	9

Les incontournables ☺

Le tartare de bœuf charolais au couteau	20
L'Assiette Végan «houmous et légumes du marché»	21
Le tartare Aller-Retour aux pignons de pins et magret fumé	21
Le Poke Bowl au thon rouge, avocat, mangue et concombre	22
Le Poke bowl au bœuf soja, petit pois, fèves et légumes croquants	22
Risotto carnaroli intégral aux calamars grillés et anguille fumée	22
Gnocchis à la crème de truffe et copeaux de truffe d'été	24



Pour nos jeunes convives ☺

Aiguillette de poulet et son écrasé de pommes de terre.....	12
La petite pâte fraîche du moment	12



Le coin des Gourmands ☺

Les glaces des Alpes (Maître artisan glacier) Nos Parfums :

Vanille bourbon, chocolat valrhona, citron bergamote, poire williams, framboise, noix de coco	3
L'assiette de fruits frais de saison	11
Le Célèbre Baba au Rhum arrosé de son Sailor Jerry, litchi et chantilly vanillé	12
Le chocolat 75% en ganache, macaron yuzu, mangue passion et crumble de noisette	12
Les fruits rouges de Provence, crème de pistache de Sicile et meringue à la framboise	12
Gorgonzola Crémeux et tome du piémont	10