



Restaurant
La Bastide
du Roy





Pour Commencer...

Salade César aux Tenders de Poulet Panés, Oeufs Bio et sauce Maison 25€



Salade Thaï aux Crevettes, julienne de Légumes, Sauce Soja Citron et 3 Belles Gambas sauvages 32€



Vitello Tonnato, Tuiles de Parmesan et Frites Maison 28€



Carpaccio de Filet de Loup, Marinade Citron Vert et Huile d'Olive , 26€
Petite Salade de Pomme de Terre aux Herbes Fraîches et Chips de Socca



Salade de Poulpe préparée Maison, Tartare de Tomate Baie de Cassis 29€
et Menthe Fraîche





Pour se faire plaisir...

Tartare de Boeuf Condiments Niçois Préparé par nos Soins,
Sauce Versailles, Servi avec ses Frites Maison

31€



Pluma ibérique sur la Plancha Marinée aux Agrumes et Légumes Wok

28€



Belle Escalope de Veau Milanaise servie avec ses Frites Maison

34€



Entrecôte Black Angus Aberdeen 300 gr servie avec son Jus Corsé
et ses Frites Maison

41€



Chicken Bacon Burger, Steak Haché Black Angus
sauce BBQ maison servi avec ses Frites Maison

29€





Vue Mer...

Tentacules de Poulpe cuites 18h Basse Température, Légumes d'été et Sauce Chimichurri 32€



Filet de Loup sur la Plancha, Julienne de Légumes au Soja et petite Salade de Fenouil Croquant 26€



Filet de Saint Pierre sauce Vierge, Taboulet de petit Épeautres aux Herbes Rafraîchissantes 28€





En Italie...

Nos Tagliatelles Maison

Tagliatelles aux Tomates Fraîches et Basilic

24€



Tagliatelles aux Gambas Sauvages 3 pièces et Bisque de Homard

32€





Pièces à Partager 2 pers

Carré d'Agneau des Adrets 8 Côtes

80€



Tomahawk Black Angus 200 kg

95€



Accompagnement au choix:
Frites maison, Légumes, Salade



Toutes nos Viandes sont Servies avec Notre Jus de Veau Maison

Supplément Sauce:

Truffes Mélanosporum 9€

Sauce Poivre 7€





Menu Enfant

20€

Sirop à l'eau ou Soda

Au choix:

- Poisson
- Jambon
- Steak haché
- Poulet



Accompagnement

- Frites Maison
- Riz
- Légumes



Une Boule de Glace au choix
Vanille - Chocolat - Citron -
Fraise - Framboise





La qualité au coeur de nos assiettes

Toutes nos viandes sont d'origine Française de nos éleveurs
“Fournisseur Formia à Monaco, fournisseur officiel du Palais Princier”



Nos poissons sont frais et livrés chaque jour
“Fournisseur poissonnerie Deloye”



Nos légumes sont saisonniers en circuit court
“Fournisseur saveurs d'Azur à Saint Laurent du Var”



Toutes nos pâtes sont faites maison
ainsi que l'intégralité de notre carte

