

L'INSTANT FRAICHEUR DU DEJEUNER

UNE TABLE GOURMANDE DANS UN LIEU D'EXCEPTION



Benjamin Bourgoin, chef passionné et engagé pour qui transmettre l'amour du produit est une évidence.

Il affectionne une cuisine généreuse et gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de produits locaux.

« Parce qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits » réf P.B. il sélectionne rigoureusement ses producteurs.

Amoureux de la cuisine niçoise son inspiration vient naturellement d'un mélange terre et mer.



Benjamin Bourgoin, a passionate and committed chef for whom transmitting the love of the product is a matter an evidence.

He loves generous and gourmet cuisine based on fresh seasonal products, mostly from local produce.

"Because there is no good cooking without good products" by P.B. he rigorously selects his producers.

In love with the cuisine of Nice, his inspiration comes naturally from a mixture of land and sea.



SAVEUR - PASSION - AUTHENTICITÉ



Coté salades:

Salade Caesar

Salade romaine, sauce Caesar maison, blanc de volaille grillé, bacon croustillant, copeaux de parmesan, oignons rouges, œuf dur, filets d'anchois, croutons de campagne.

Romaine salad, homemade Caesar sauce, grilled chicken breast, crispy bacon, shaved parmesan, red onions, hard-boiled egg, anchovy fillets, country croutons.

14€/21€

Salade Niçoise

Salade mesclun, œuf dur, thon, anchois, légumes crus de saison.

Mixed greens salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, raw seasonal vegetables.

18€/25€

Salade Fraicheur végétarienne

Salade mesclun, avocat, légumes crus de saison.

Mixed greens salad, avocado, raw seasonal vegetables.



12€/19€

Coté Entrées:

Assiette de beignets de légumes et panisses maison, mayonnaise au citron

Chick peas fries, lemon mayonnaise.



14€

Tomates et mozzarella di buffala aux fruits de saison

Mozarella and tomatoes salad, seasonal fruits

18€

Petits farcis Nissart

Stuffed vegetables Nicoise style.

19€

Focaccia mortadelle et mozzarella di Buffala, pistou de pistache et riquette

Focaccia mortadella and mozzarella di Buffala, pistachio and rucicola

20€

Tartare de saumon aux fruits exotiques, coulis d'herbes

Salmon tartar with exotic fruits, herbs coulis

21€

Salade tiède de poulpes confits et pomme de terre aux tomates cerises

Octopus and baby potatoes salad.

22€

Ballotine de foie gras mi-cuit

Toast de pain de campagne et réduction de balsamique.

Terrine foie gras and toast country bread.

23€

Prix net, service compris

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.



Coté pâtes fraîches:

Ravioles de veau et ricotta, crème de parmesan au basilic 18€
Veal and ricotta ravioli, parmesan creamy sauce.

Risotto à l'italienne, riquette et copeaux de parmesan 19€
Italian risotto, rucola et parmesan.

Linguines aux gambas et tomates fraîches 22€
Linguine, shrimps and fresh tomatoes.

Viandes et Poissons:

Club sandwich du Cantemerle 20€
Frites maisons et salades mélangées
Cantemerle club sandwich, fries and salads.

Poitrine de volaille fermière rôtie 22€
pomme purée et salades mélangées.
Roasted chicken breast, fries and salads.

Tartare de boeuf au couteau 24€
Frites maison et salades mélangées.
Beef tartare knife cut, fries and salads.

Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel 26€
Frites maison et salades mélangées.
Sirloin beef, herbs butter, fries and salads.

Filet de loup d'élevage Français à la plancha 28€
sauce vierge et ratatouille niçoise.
Seabass à la plancha, virgin sauce and ratatouille.

Pavé de thon rouge mi-cuit, 29€
rougail de tomates fraîches et riz créole
Red tuna steack, fresh tomatoes rougail and rice

Poisson entier selon arrivage pour deux personnes 110€
Grilled fish for two

Coté sucré:

Pâtisserie maison à choisir en vitrine 8€
Homemade pastry from the glassroom

Assortiment de glaces ou sorbets de Néron Glacier 4€/boule
Artisan ice cream or sorbet assortment.

Assiette de fromages affinés 12€
miel du pays et salades mélangées.

Prix net, service compris

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.



La Table du
Cantemerle
VENCE - CÔTE D'AZUR

GLACE ET SORBET ARTISANAUX

NERON GLACIER

LOUIS DUBOIS
NERON GLACIER
VIEUX NICE



LES GLACES

Vanille de Madagascar
Chocolat noir
Café
Grand Marnier

LES SORBETS

Fraise
Citron
Mangue
Framboise

4€ la boule



LISTE DES ALLERGÈNES

Salade caésar	Céleri, Poissons, Œuf, Moutarde, Lait, Céréales.
Salade Niçoise	Céleri, Poissons, Moutarde, Œuf.
Salade Fraicheur végétarienne	Céleri, Moutarde.
Assiette de beignets et panisses maison et mayonnaise au citron.	Lait, Moutarde, oeuf, arachides.
Tomates et mozarella di buffala aux fruits de saison	lait, moutarde, céréales
Petits farçis Nissart	Lait, Moutarde, Céréales, Œuf.
Focaccia mortadelle et jambon cru, pistou de pistache et riquette	Lait, Moutarde, Céréales, Œuf.
Tartare de saumon aux fruits exotiques, coulis d'herbes	Poissons, moutarde
Salade tiède de poulpes confits et pomme de terre au safran.	Poissons, moutarde
Ballotine de foie gras mi-cuit.	Céréales
Ravioles de veau et ricotta, crème de parmesan au basilic	Céréales, lait, fruits à coques
Linguines aux gambas et tomates fraîches.	Céréales, crustacés, lait
Risotto à l'italienne, riquette et copeaux de parmesan	Céréales, lait.
Club sandwich du Cantemerle	Moutarde, œuf, céréales
Tartare de boeuf au couteau	Moutarde, œuf.
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel.	Lait
Poitrine de volaille fermière rôtie.	Lait, sulfites
Filet de loup d'élevage Français à la plancha.	Poissons, moutarde.
Pavé de thon rouge mi-cuit,	Poissons, moutarde, céleri
Pâtisserie maison à choisir en vitrine	lait, céréales, oeufs
Assortiment de glaces ou sorbets de Néron Glacier.	lait
Assiette de fromages affinés	Lait, Moutarde

Nos Producteurs Préférés

Our Favorite Producer

Flavien Falchetto

(Pêcheur en petit bateau du Cros de cagnes)

La ferme des Grenouilles

(Fabrice Leroy, maraicher bio à Villeneuve-Loubet)

La Cambuse

(Davide Dalmasso, produits italiens de sélection, Golf Juan)

La ferme de l'Escaillon

(Fromage de vache (o6 Andon)

Pains et Tradition

(Jean Kircher, Meunier et Boulanger)

Fromagerie de la Crous

(Fromage de chèvre frais et affinés, o6 Cipières)

Néron Glacier

(Louis Dubois, artisan glacier, o6 Nice)

Coquillages Giol

Producteur d'huitres et moules, baie de Tamaris, La Seyne sur mer

Truffes et Morilles de Gourdon

(cultivateur et ramasseur de truffes et morilles GOURDON o6)



Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Nos volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Nos viandes porcines et caprines sont nées, élevées et abattues en France.