



L'Orangerie



Tarifs et plats uniquement disponibles à la carte - Dishes and rates only available à la carte

NOTRE CARTE DU DEJEUNER – LUNCH MENU

Nos Entrées – Our Starters

Le mesclun tomates et olives aux copeaux de Grana Padano. <i>Mesclun salad with tomato, olives and Grana Padano shavings.</i>	16 €
Les tranches de Saumon confit à l'aneth, guacamole au piment doux <i>Slices of candied salmon, Guacamole with sweet pepper</i>	17 €
Le Carré niçois aux légumes printaniers, vinaigrette tranchée balsamique <i>"Carré niçois" with spring végétales, and balsamic vinegar dressing</i>	18 €
La crousti-bruchetta niçoise au basilic <i>Fine Crispy "Bruchetta" with basil</i>	16 €
Les fleurs de courgettes farcies aux petits légumes du soleil <i>Courgette flowers stuffed with small vegetables</i>	17 €
La ballotine de Caille farcie aux senteurs de Truffe <i>Quail ballotine stuffed with Paris Mushrooms and Truffle</i>	18 €

Nos Plats – Our Dishes

Le dos de cabillaud vapeur, aioli de légumes persillés <i>Steamed cod, "aioli" of parsley vegetables</i>	29 €
Les côtes d'agneau marinées et grillées, petit ragoût de fèves et tomates au thym <i>Grilled and marinated lamb chops, small ragout of beans and tomatoes with thyme</i>	25 €
Le filet de bœuf poêlé, pommes rissolées et sa quenelle de ratatouille confite <i>Pan fried fillet of beef, potatoes with candied "ratatouille"</i>	30 €

Les desserts ou le Fromage – Desserts or Cheese

L'assiette de Fromage – <i>Cheese plate</i>	12€
Le moelleux fondant au chocolat noir – <i>Black chocolate "fondant"</i>	
La tuile chocolat amandes, sorbet clémentine - <i>Chocolate & almond thin crispy biscuit with clementine ice cream</i>	
La douceur de blanc d'œufs aux agrumes et son cœur de mangue vanillé - <i>Sweet egg white with citrus fruits and its heart of vanilla & mango</i>	
Le sablé breton aux framboises, chiboust citron vert et basilic - <i>Breton shortbread with raspberries, with lime and basil cream</i>	
La tarte citron au thym frais, bâtons de meringue mentholés - <i>Lemon tart with fresh thyme, menthol meringue sticks</i>	
Le carpaccio de fruits frais au jus de la passion – <i>Fresh fruit carpaccio with passion fruit juice</i>	

L.B.T

La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

