

Restaurant Béatrice

La carte

Formée par de grands chefs étoilés Michelin : Alain Ducasse, Didier Aniès et Patrick Raingear, notre Cheffe, Aude Romero-Filipowski, vous propose une cuisine inspirée par les jardins et ses parfums raffinés. Ses recettes sont élaborées avec des produits frais, locaux et entièrement transformés dans notre cuisine.

Trained by famous Michelin-starred chefs, Alain Ducasse, Didier Aniès and Patrick Raingear, our Head Chef, Aude Romero-Filipowski, proposes dishes inspired by the gardens and their sophisticated fragrances. Her recipes are carefully crafted using fresh local produce, prepared exclusively in our kitchens.

Assiettes gourmandes

Gourmet Dishes

LA PENSÉE

24 €

Velouté de légumes de saison servi avec un œuf poché, fondue de poireaux, noisettes, chorizo ibérique et pain croustillant au fromage frais

Seasonal vegetable velouté, served with a poached egg, leek fondue, hazelnuts, Iberian chorizo and crispy bread with cream cheese

L'ORCHIDÉE

26 €

Salade de riz noir à la cacahuète et coriandre, fines tranches de saumon fumé, mangue, avocat, edamames, et légumes croquants, assaisonnée d'une vinaigrette à la sauce soja et cacahuète

Black rice salad with peanuts and coriander, thinly-sliced smoked salmon, mango, avocado, edamame beans and crunchy vegetables, seasoned with soya sauce and peanut vinaigrette

LA CAMÉLIA

25 €

Feuilleté de cabécou aux oignons rouges confits, pousses d'épinards, cerneaux de noix, magret fumé, et fruit de saison rôti, assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et sirop d'érable

Cabécou cheese turnover with red onion confit, spinach leaves, walnut kernels, smoked duck breast and roasted seasonal fruit, seasoned with wholegrain mustard and maple syrup vinaigrette

Suggestions

Suggestions

PLAT DU JOUR Selon l'inspiration du chef
Dish of the day, according to the chef's inspiration

24 €

TARTE SALÉE DU JOUR & MESCLUN
Savoury tart of the day with young salad leaves

18 €

Menus

Menus

Hortensia

26 €

Tarte salée du jour & mesclun
*Savoury tart of the day
with young salad leaves*

Pâtisserie fine au choix
Your choice of pastry

Pensée

34 €

Assiette gourmande Pensée
Pensée gourmet platter

Pâtisserie fine au choix
Your choice of pastry

Enfant

12 €

*Jusqu'à 12 ans
12 years old and under*

Croque-Monsieur
*Grilled ham and cheese
sandwich*

Jus d'orange ou jus de pomme
Orange or apple juice

Glace
Ice-cream

Pâtisseries fines

Pastries

LE PRALIN

Biscuit aux noisettes, crème pralinée onctueuse amandes
et noisettes, glaçage lacté-amandes
*Hazelnut biscuit with a creamy almond and hazelnut
praline and creamy almond frosting*

11 €

L'EXOTIQUE

Biscuit roulé, confit de fruits exotiques,
noix de coco râpée et sablé croquant
*Swiss roll with exotic fruit confit, grated coconut
and crunchy shortbread*

11 €

LE MONT BLANC

Pâte sablée aux amandes, confit de cassis,
meringue, crémeux de marrons et chantilly vanille
*Almond shortbread, blackcurrant confit, meringue,
creamed chestnuts and vanilla Chantilly*

11 €

Glaces

Ice-creams

4 € la boule
4 € per scoop

Vanille bourbon, chocolat,
café, yaourt, pistache, noisette,
caramel beurre salé
*Bourbon vanilla, chocolate,
coffee, yoghurt, salted butter
caramel, pistachio, hazelnut*

Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats
est disponible à la demande • Fin de service du déjeuner 15h00.
*Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is
available upon request • End of lunch service 3:00 pm.*



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Restaurant Béatrice

Les douceurs

Pâtisseries fines

Pastries

LE PRALIN

11 €

Biscuit aux noisettes, crème pralinée onctueuse amandes et noisettes, glaçage lacté-amandes

Hazelnut biscuit with a creamy, almond and hazelnut praline and creamy almond frosting

L'EXOTIQUE

11 €

Biscuit roulé, confit de fruits exotiques, noix de coco râpée et sablé croquant

Swiss roll with exotic fruit confit, grated coconut and crunchy shortbread

LE MONT BLANC

11 €

Pâte sablée aux amandes, confit de cassis, meringue, crèmeux de marrons et chantilly vanille

Almond shortbread, blackcurrant confit, meringue, creamed chestnuts and vanilla chantilly

Glaces

Ice-creams

LA COUPE DE GLACE

4 € la boule

Vanille bourbon, chocolat, café, yaourt, pistache, caramel beurre salé, noisette

4 € per scoop

Bourbon vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, salted butter caramel, pistachio, hazelnut

L'heure du thé

Teatime

15 €

Après 15h
After 3 p.m.

Thé ou infusion
Tea or herbal tea

Pâtisserie fine au choix
Your choice of pastry

Le goûter de Béatrice

Béatrice's teatime

10 €

Boisson chaude au choix
Your choice of hot beverage

Gâteau du jour
(Cake, brownie...)
Cake of the day
(Cake, brownie, etc.)

Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is available upon request.



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Restaurant Béatrice

Les Boissons

Boissons fraîches

Cold beverages

Coca-cola/zéro (33 cl)	6 €
Orangina (25 cl)	6 €
Fever-Tree tonic ou or Ginger beer (20 cl)	6 €
Limonade Bio du Comté de Nice (33 cl) <i>Organic Comté de Nice lemonade (33 cl)</i>	6 €
Jus de fruits Bio Maison Benedetti (33 cl) Orange, Poire, Pomme-framboise <i>Organic Maison Benedetti fruit juice (33 cl)</i> Orange, Pear, Apple-Raspberry	8 €
Sirop à l'eau <i>Fruit cordial</i> Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, violette <i>Mint, pomegranate, lemon, strawberry, peach, violet</i>	3 €
Supplément sirop <i>Syrup supplement</i>	1 €

Cocktails sans alcool

Mocktails

Le Zépher 12 € Jus de pomme, ginger beer, cannelle et sirop de vanille <i>Apple juice, ginger beer, cinnamon and vanilla syrup</i>	12 €
Le Béatrice 12 € Jus de cranberry, sirop de violette, limonade et romarin <i>Cranberry juice, violet syrup, lemonade and rosemary</i>	12 €

Eaux minérales

Mineral water

Perrier (33 cl) 5 €	5 €
808 Eau minérale naturelle du Pays d'Aix-en-Provence plate ou pétillante (75cl) 808 Pays d'Aix-en-Provence natural mineral water Still or sparkling (75cl) 7 €	7 €
L'eau potable est offerte gracieusement <i>Tap water is available free of charge</i>	

Boissons chaudes

Hot beverages

Café expresso <i>Espresso coffee</i>	3,80 €
Café décaféiné <i>Decaffeinated coffee</i>	3,80 €
Café noisette <i>Caffè macchiato</i>	3,90 €
Café américain <i>Americano</i>	5 €
Café double expresso <i>Double espresso</i>	6,80 €
Café au lait <i>Caffè latte</i>	5 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5 €
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	6,70 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6,70 €
Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	7,70 €

Thés

Tea

Breakfast 6 €	6 €
Ceylan 6 €	6 €
Darjeeling 6 €	6 €
Earl Grey 6 €	6 €
China Lapsang souchong 6 €	6 €
Grand goût Russe 6 € Citron-caviar, bergamote, pétales de fleur <i>Lemon-caviar, bergamot, flower petals</i>	6 €
Chine Gunpowder <i>Gunpowder tea</i> 6 €	6 €
Thé vert menthe <i>Green tea with mint</i> 6 €	6 €
Vanille <i>Vanilla</i> 6 €	6 €
Quatre fruits rouges <i>Four red berry</i> 6 €	6 €
Passion fleurs <i>Flower Passion</i> 6 € Thé blanc, pétales de fleur, arôme abricot, huile essentielle de rose <i>White tea, flower petals, apricot aroma, rose essential oil</i>	6 €

Infusions, tisanes

Infusions & herbal teas

Passion framboise <i>Raspberry Passion</i> 6 € Cynorrhodon, pomme, hibiscus, framboise, fruit de la passion <i>Rose hip, apple, hibiscus, raspberry, passion fruit</i>	6 €
Samba <i>Samba</i> 6 € Hibiscus, pomme, orange, pétales de fleur <i>Hibiscus, apple, orange, flower petals</i>	6 €
Tisane Fidji <i>Fidji herbal tea</i> 6 € Citronnelle, citron vert, pomme, gingembre, écorces d'orange <i>Lemongrass, lime, apple, ginger, orange zest</i>	6 €
Tisane Happy Dreams <i>Happy Dreams herbal tea</i> 6 € Citronnelle, badiane, écorces de citron, huile essentielle de clémentine, arôme vanille <i>Lemongrass, star anise, lemon zest, essential clementine oil, vanilla aroma</i>	6 €
Tisane de Noël <i>Christmas herbal tea</i> 6 € Cannelle, mélisse, fèves de cacao, cardamome, réglisse, gingembre, baies roses, clou de girofle <i>Cinnamon, lemon balm, cacao bean, cardamom, liquorice, ginger, pink peppercorn, cloves</i>	6 €
Tisane du Berger <i>Shepherd's herbal tea</i> 6 € Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle <i>Lemon verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom, lemongrass</i>	6 €
Camomille <i>Chamomile</i> 6 €	6 €
Verveine <i>Lemon verbena</i> 6 €	6 €
Tilleul <i>Lime blossom</i> 6 €	6 €
Menthe poivrée <i>Peppermint</i> 6 €	6 €

Bières

Beer

 *Bières du Comté de Nice*
Comté de Nice Beer

Bière blonde Bio du Mercantour (33 cl) 7 €
Organic Mercantour lager (33 cl)

Bière blanche Bio Côte d'Azur (33 cl) 7 €
Parfum citron bergamote
Organic Côte d'Azur lager (33 cl)
Lemon bergamot flavour

Bière ambrée Bio du Mercantour (33 cl) 7 €
Organic Mercantour amber beer (33 cl)

Apéritifs

Aperitifs

Gin Cap Tonic (26cl) 13,50 €
Gin Cap, fever-tree tonic, citron, romarin
Gin Cap, fever-tree tonic, lemon & rosemary

Kir vin blanc (16 cl) 9 €
Cassis, pêche
Kir with white wine (16 cl) Blackcurrant, peach

Kir royal (16 cl) 18,50 €
Cassis, pêche
Kir royal (16 cl) Blackcurrant, peach

Pastis 51 (4 cl) 8 €
Pastis 51 (4 cl)

Martini rouge (4 cl) 8 €
Martini Rosso (4 cl)

Whisky (4 cl) 11 €

Whisky 12 ans d'âge (4 cl) 18 €
aged 12 years (4 cl)

Calvados (4 cl) 16 €

Armagnac (4 cl) 20 €

Vins et Champagnes

Wines & Champagnes

Champagne *Champagne*

Champagne Louis Roederer Collection 244

Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé

Verre <i>glass</i>	Bouteille <i>bottle</i>	Bouteille <i>bottle</i>
15 cl	50 cl	75 cl

18 €

95 €

18 €

120 €

Les Blancs *White*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO

Pouilly-fumé Domaine Dutartre. AOC Pouilly-fumé

Chablis Domaine Christophe et fils. AOC Chablis

Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR

10 €
8,50 €

30 €

43 €

10 €

41 €

8,50 €

48 €

Les Rosés *Rosé*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO

Clos Beylesse. AOP Côte de Provence

Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR

10 €
8,50 €

30 €

43 €

10 €

45 €

8,50 €

Les Rouges *Red*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO

Château de Crémat. AOP Bellet

Château du Marquis de Mons. AOP Margaux

Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR

8,50 €

34 €

48 €

8,50 €

45 €

8,50 €

55 €

Prix nets. Service compris | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Net prices. Service included | Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD