

Restaurant Béatrice

Le brunch

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.

Brunch

55 €

Cocktail au choix

Your choice of cocktail

LE MIMOSA
Champagne, jus d'orange frais
Champagne with fresh orange juice

LE BÉATRICE
Jus de cranberry, sirop de violette, limonade et romarin
Cranberry juice, violet syrup, lemonade and rosemary

Une assiette gourmande au choix

Your choice of gourmet dish

ASSIETTE ALPHONSE
Tartine de pain à l'avocat, houmous de betterave, féta et œufs pochés, accompagnée d'une salade de mesclun et granola salé.
Avocado toast with beetroot hummus, feta and poached eggs, accompanied by mixed salad leaves and savoury granola.

ASSIETTE LÉONORA
Salade de pousses d'épinards, saumon fumé, suprême de pamplemousse et fèves de soja, servie avec des pancakes au sarrasin et une crème fouettée au citron vert.
Spinach leaf salad, smoked salmon, grapefruit segments and soja beans, served with buckwheat pancakes and whipped cream with lime.

MADAME BÉATRICE
Croque madame au jambon blanc à la truffe, sauce mornay au comté et œuf au plat, accompagné de pommes de terre grenailles rôties et salade de mesclun.
Toasted ham and cheese sandwich with truffle, mornay sauce with Comté cheese and a fried egg, accompanied by roasted new potatoes and mixed salad leaves.



VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD

Boisson chaude au choix

Your choice of hot beverage

Café expresso <i>Espresso coffee</i>	Thé Darjeeling
Café décaféiné <i>Decaffeinated coffee</i>	Thé Earl Grey
Café noisette <i>Caffè macchiato</i>	Thé Passion fleurs <i>Flower passion tea</i>
Café américain <i>American coffee</i>	Tisane Happy Dreams <i>Happy Dreams herbal tea</i>
Café double expresso	Tisane de Noël <i>Christmas tea</i>
Café au lait <i>Caffè latte</i>	Tisane Passion framboise <i>Raspberry passion tea</i>
Cappuccino	

Assortiment de viennoiseries et cake maison

Assortment of homemade pastries & cakes

Douceur au choix (à la part)

Your choice of sliced dessert

Flan pâtissier <i>Custard tart</i>
Cheesecake, coulis de fruits exotiques <i>Cheesecake with exotic fruit coulis</i>
Cookie aux trois chocolats <i>Triple chocolate cookie</i>

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*

Boissons gourmandes

10 €

Gourmet beverages

CAFÉ LATTE CARAMEL
Sirop de caramel, lait chaud, café expresso, chantilly, sauce caramel.
Caramel syrup, steamed milk, espresso coffee, Chantilly cream and caramel sauce.

CHAÏ LATTE
Thé noir au lait chaud et aux épices (cannelle, badiane, cardamome et gingembre) sirop d'érable et mousse de lait.
Black tea with steamed milk and spices (cinnamon, star anise, cardamon and ginger), maple syrup and milk foam.

CHOCOLAT VIENNOIS DE BÉATRICE
Chocolat chaud, chantilly, guimauves, sauce chocolat et éclats de pralin noisette.
BÉATRICE'S VIENNESE HOT CHOCOLATE
Hot chocolate with Chantilly cream, marshmallows, chocolate sauce and hazelnut praline pieces.

Boissons fraîches

Cold beverages

Les Softs <i>Soft drinks</i>	6 €
Coctails sans alcool <i>Mocktails</i>	12 €
Eaux Minérales <i>Mineral waters</i>	7 €
Bières du Comté de Nice <i>Comté de Nice Beer</i>	7 €

Boissons chaudes

Hot beverages

Café expresso <i>Espresso coffee</i>	3,80 €
Teas, Infusions, Tisanes <i>Teas, Infusions, Herbal Teas</i>	6 €

Vins et Champagnes

Wines & Champagnes

Champagne *Champagne*

Champagne Louis Roederer Collection 244
Champagne Louis Roederer Brut rosé millésimé

Les Blancs *White*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO		30 €	43 €
Pouilly-fumé Domaine Dutartre. AOC Pouilly-fumé	10 €		41 €
Chablis Domaine Christophe et fils. AOC Chablis			48 €
Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR	8,50 €		

Les Rosés *Rosé*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO		30 €	43 €
Clos Beylesse. AOP Côtes de Provence	10 €		45 €
Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR	8,50 €		

Les Rouges *Red*

Château Font du Broc. AOP Côtes de Provence BIO		34 €	48 €
Château de Crémat. AOP Bellet			45 €
Château du Marquis de Mons. AOP Margaux			55 €
Domaine Le Songe de Don Bosco, Cuvée L'orphelin. IGP VAR	8,50 €		