



brasserie de la fontaine

Table vivante de l'Hôtel de la Fontaine



carte du midi

Lunch menu

À partager • To share

Croque truffe		16€
<i>Truffle croque-monsieur</i>		
Légumes croquants et purée de légumes	 	12€
<i>Crunchy vegetables and mashed vegetables</i>		

Entrées • Starters

Avocat pané, farce au crabe bleu		23€
<i>Breaded avocado, stuffed with blue crab</i>		
Gaspacho melon, brousse du Rove, olive et concombre	 	16€
<i>Melon gazpacho with Brousse du Rove cheese, olives and cucumber</i>		
Tartare de thon, condiment basilic et chips de riz		20€
<i>Bluefin tuna tartare with basil sauce and rice crisps</i>		
Salade provençale (comme une Niçoise)		21€
<i>Provençal salad (like a Niçoise salad)</i>		
Tomates de couleur, burrata, vinaigrette de gaspacho et focaccia	 	18€
<i>Heirloom tomatoes, burrata, gazpacho dressing and focaccia</i>		
Tartelette courgette et ricotta		16€
<i>Zucchini and ricotta tartlet</i>		



carte du midi

Lunch menu

Plats • Dishes

Poulpe grillé, sauce chimichurri, purée d'artichaut et légumes fondants  24€
Grilled octopus with chimichurri sauce, artichoke purée and tender vegetables

Filet de daurade snacké, sauce safranée et fleurs de courgettes farcies  28€
Seared sea bream fillet, saffron sauce and stuffed zucchini flowers

Suprême de volaille, jus au thym, pommes sautées tomate et olives  24€
Chicken breast, thyme jus, sautéed potatoes with tomato and olives

Burger de la Fontaine, frites maison 25€
La Fontaine's Burger, homemade french fries

Risotto primavera et légumes de saison  20€
Spring risotto with seasonal vegetables

Viande d'origine française et UE - Prix nets, service compris
Meat of French and EU origin - Net prices, service included

 Végétarien
Vegetarian

 Sans gluten
Gluten-free



carte du soir

Evening menu

À partager • To share

Frites au parmesan et à la truffe <i>Parmesan and truffle french fries</i>	 	9€
Croque truffe <i>Truffle croque-monsieur</i>		16€
Légumes croquants et purée de légumes <i>Crunchy vegetables and mashed vegetables</i>	 	12€
Beignets de fleurs de courgette et sauce yaourt aux herbes fraîches <i>Zucchini flower fritters with yogurt sauce and fresh herbs</i>		12€
Accras de morue, mayonnaise épicée <i>Cod fritters, spicy mayonnaise</i>		11€
Ceviche de daurade aux herbes fraîches <i>Sea bream ceviche with fresh herbs</i>		15€
Tartelette tartare de thon <i>Tuna tartare tartlet</i>		14€
Tartare de bœuf et chips de riz <i>Beef tartare with crispy rice chips</i>		14€
Banon au four, miel de lavande et toasts <i>Baked Banon cheese, lavender honey and toast</i>		15€
Planche de charcuteries et fromages <i>Assorted charcuterie and cheese board</i>		24€

Viande d'origine française et UE - Prix nets, service compris
Meat of French and EU origin - Net prices, service included

 Végétarien
Vegetarian

 Sans gluten
Gluten-free



desserts

desserts

- | | |
|---|---|
| Soupe de fruits rouges au basilic
<i>Red berries soup with basil</i> |  12€ |
| Clafoutis aux abricots et au romarin
<i>Apricot and rosemary clafoutis</i> | 10€ |
| Gratin de pêches
<i>Peach gratin</i> |  11€ |
| Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées
<i>Chocolate mousse with caramelised peanuts</i> |  9€ |
| Demi Banon ou Brousse du Rove (arrosé +2€)
<i>Half Banon cheese or Brousse du Rove (+€2 served with a dash of alcohol)</i> | 9€ |



lowe marin