



brasserie de la fontaine

Table vivante de l'Hôtel de la Fontaine



pour commencer

To start

À partager • To share

Croque truffe 16€
Truffle croque-monsieur

Légumes croquants et purée de légumes 12€
Crunchy vegetables and mashed vegetables

Banon au four, miel de lavande et toasts 15€
Baked Banon cheese, lavender honey and toast



entrées

Starters

- | | | |
|---|---|-----|
| Avocat pané, farce au crabe bleu
<i>Breaded avocado, stuffed with blue crab</i> | | 23€ |
| Gaspacho melon, brousse du Rove, olive et concombre
<i>Melon gazpacho with Brousse du Rove cheese, olives and cucumber</i> |   | 18€ |
| Tartare de thon, condiment basilic et chips de riz
<i>Bluefin tuna tartare with basil sauce and rice crisps</i> |  | 19€ |
| Ceviche de daurade aux herbes fraîches
<i>Sea bream ceviche with fresh herbs</i> |  | 19€ |
| Tomates de couleur, burrata, vinaigrette de gaspacho et focaccia
<i>Heirloom tomatoes, burrata, gazpacho dressing and focaccia</i> |   | 18€ |



plats

Dishes

Salade provençale (comme une Niçoise) <i>Provençal salad (like a Niçoise salad)</i>		23€
Risotto primavera et légumes de saison <i>Spring risotto with seasonal vegetables</i>		23€
Poulpe grillé, sauce chimichurri, purée d'artichaut et légumes fondants <i>Grilled octopus with chimichurri sauce, artichoke purée and tender vegetables</i>		26€
Filet de daurade snacké, sauce safranée et fleurs de courgettes farcies <i>Seared sea bream fillet, saffron sauce and stuffed zucchini flowers</i>		28€
Suprême de volaille, jus au thym, pommes sautées tomate et olives <i>Chicken breast, thyme jus, sautéed potatoes with tomato and olives</i>		25€
Tartare de boeuf à la provençale, frites maison <i>Provençal beef tartare, homemade french fries</i>		25€
Burger de la Fontaine, frites maison <i>La Fontaine's Burger, homemade french fries</i>		26€



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> | 12€ |
| Gratin de pêches
<i>Peach gratin</i> |  12€ |
| Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées
<i>Chocolate mousse with caramelised peanuts</i> |  10€ |
| 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€ |



lour marin