Desserts Maison 9,60€

Dessert du Jour,
Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au Chocolat,
Crumble, Île Flottante
L'Incroyable Moelleux au Chocolat 55% **10,90€**

Boissons Chaudes

Sélection Kusmi Tea 4,90€
Expresso 2,80 € - Décaféiné 2,80 € - Double Expresso 4,90€ Américain 2,90€ - Noisette 2,90€ - Capuccino 4,90€

Cocktails de Dessert 10,90€

Expresso Martini (Vodka/Kahlua/Expresso/Sucre)
Coffee Bourbon (Bourbon/Sucre/Café/Mousse de Lait)
Brandy Alexander (Cognac/Crème de Cacao/Crème Anglaise)
Expresso Grappa (Grappa/Kahlua/Amaretto/Expresso)
Colonel (Vodka, Limocello, Sorbet Citron)
Don Papa Cream (Don papa, Baileys, Crème, Vanille)

Digestifs 4cl

Sélection d'Eaux de Vie d'Alsace 7,90€
Poire - Prune - Mirabelle - Framboise
3Liqueurs Exceptionnelles « Soleia » de Nice 7,90€
Limoncello - Clémentine
Sur Demande
Calvados - Cognac - Armagnac - Rhum - Grappa…

Prix Net Service Compris Toutes Taxes Comprises

Menu du Midi

MENUS DU JOUR - MENUS OF THE DAY

Formule Express **22,90€**

Plat du Jour + Entrée ou Dessert

Formule Gourmande **26,90€**

Plat du Jour + Entrée et Dessert

Entrée à choisir - Starter to choose

Entrée du Chef	Starter of the Day
Gaspacho Maison	Homemade Gaspacho
Terrine de Porc Français	French Pork Terrine
Brie Truffé Maison (Aestivum)	Homemade Truffle Brie
Saucisson « Bellota »	Dry Sausage

Plats du Jour à choisir - Main Courses to choose

Poisson ou Viande ou Pâtes du Jour
Plat Végétarien sur Demande, selon disponibilité

Tous nos plats sont cuisinés le matin par notre Chef à partir d'un maximum de produits frais.
Dans la mesure du possible nous pouvons adapter nos recettes à vos attentes, sans gluten, sans lactose, etc...

Prix Net Toutes Taxes Comprises, Service inclus, (Tips Not Included)

Menu du Midi

LA CARTE

Entrées - Starters

Entrée du Jour **8,90€**
Velouté d'Hive **8,90€**

Starter of the Day **8,90€**
Winter Soup **8,90€**

Spécialités - Specialties

Terrine de Porc Français
Brie Truffé Maison
Saucisson tranché « Bellota »

French Pork Terrine
Homemade Truffle Brie
Dry Sausage « Bellota »

8,90€ 50g ou**13,90€** 100g

Pata Negra « Bellota » 36 mois - Cured Ham
Foie Gras de Canard Mi-cuit- Sémi-Coocked Duck Foie Gras
13,90€ 50g ou **23,90€** 100g

Plats - Main Courses

Plat du Jour - Dish of the Day 16,90€
Voir Tableau *(Poisson ou Viande ou Pâtes)*

Salade César - Caesar Salad 17,90€
(Romaine, Tomates Confites, Croûtons, Parmesan, Poulet Français, Bacon grillé Sauce Maison)

Tartare de Bœuf à la Française - Beef Tartare 20,90€
(Boeuf Français 180g, Rösti, Coleslaw)

Hamburger du Chef 21,90€
(Boeuf haché Français 150g, Bacon, Morbier, Oignons grillé, Rösti,Sauce Maison, Coleslaw

Le 24 Nice

Carte des Vins - Wines List

IGP Méditerranés Blanc, Rosé, Rouge Verre 12,00cl **4,00€**
Pichet 50cl **12,90€**/ 125 cl **25,90€**

Famille Perrin *Aop Côtes du Rhône (Epicé et Sec / Spicy and Dry)*
Rouge Verre 4,90€ / Btlle 24,50€
Sainte Lannes Igp Côtes de Gascogne *(Sec et Frais / Fredy and Dry)*
Blanc Verre 4,90€ / Btlle 24,50€

Domaine d'Or et de Gueule *Igp Pont du Gard*
Rouge Verre 5,50€ / Btlle 27,50€ *(Rond et Fuité / Round and Fruity)*
Blanc Verre 5,50€ / Btlle 27,50€ *(Sec et Équilbré/ Dry and Balanced)*

Peyrassol *Igp Méditerranée (Frais et Fuité / Fresh and Fruity)*
Rosé/Blanc Verre 6,50€ / Btlle 32,50€

Domaine Laporte *Igp Val de Loire (Sec et Vif / Dry and Lively)*
Blanc Verre 6,90€ / Btlle 34,50€

Domaine Grivot *Bourgogne Aligoté (Rond et Fuité / Round and Fruity)*
Blanc Verre 7,90€ / Btlle 39,50€

Domaine de Toasc *Igp Nice(Corsé et Frais / Racy and Fresh)*
Rouge/Rosé Verre 8,90€ / Btlle 44,50€

Jas Monge *Côtes de Provence (Aix, Fruité et Aromatique / Fruity and Aromatic)*
Rosé/Blanc Verre 7,50€ / Btlle 37,50€

Domaine Haut Perrays *Crémant de Loire*
Blanc Pétillant Verre 6,90€ / Btlle 34,50€

Prix Net Toutes Taxes Comprises, Service inclus, (Tips Not Included)

Carte des Boissons - Drinks Menu

Eaux Minérales

Thonon Eau Plate - Still Water 75cl **5,70€**
Vals Eau Pétillante -Sparkling Water 75cl **5,70€**

Sans Alcool - Alcohol Free

Spritz (ss alcohol) **6,90€**
Galvanina Artisanal Ginger Ale - Pomegranate - Ice Tea **6,90€**
Limonade Niçoise 33cl **4,90€**
Jus de Fruits Alain Millat 25cl **5,90€**/33cl **6,90€**
(Selon les Saisons, Raisin, Pêche, Pommes, Fraise,..)
Coca Cola Zéro 33cl **4,50€**/Coca Cola 33cl **4,50€**

Nos Bières - Beers

Blue Coast Nice Blonde ou/or IPA Btlle 33cl **5,50€**
Blue Coast Nice Sans Alcool Btlle 33cl **5,50€**
Bière du Mois - Beer of the Month Btlle **6,00€**

Apéritifs - Short Drinks

Pastis (4cl) **4,90€**
Martini Rouge/Blanc (8cl) **6,90€**
Gin / Vodka / Rhum / Whisky (4cl) **7,90€**

Prix Net Toutes Taxes Comprises, Service inclus, (Tips Not Included)

Le Vingt4 Nice

Evening Menu

Three Course Menu 42,90€ (1 Pers.)

Starter/Main course/Desert
*To choose from the selection**

Wine Pairing 21,90€ (1 Pers.)

3 glasses of wine 12cl
Selected by the team

Starters

Chef's Seasonal Starter **14,00€***
Creation of the moment

Homemade Winter soup **12,00€***
Seasonal Vegetable/Croutons
Fresh Rosé/Dry White

French Pork Terrine 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Pickles
Dry Rosé/Fruity Red

Truffles stuffed Brie de Meaux 50g **9,50€*** / 100g **14,50€**
Mascarpone/ Truffles (Tuber Aestivum)
Spicy Red/Oaky White

Snails in French Brioche **16,00€**
Bleu cheese Cream/Garlicl/Parsley
Fresh Red/Sweet White

Baked Camembert Flambéed with Calvados **15,90€**
Honey/Green Apple/Clavados
Intense Red/Dry White

Baked Saint-Félicien Cheese **13,90€**
White Wine/Rosemary
Fruity Red/Fruity White

36 months Cured Pata Negra « Bellota » 50g **14,50€** / 100g **24,90 €**
Strong Red/Spicy Red

Semi-cooked Duck Foie Gras 50g **14,50€** / 100g **24,90€**
Chutney/Gingerbread
Fruity White/Sweet White

Service and Taxes Included,Tips not included

Main Courses (Min1per pers.)

Pasta with fresh Truffle **23,90€***
Homemade Truffle Sauce /Poached Egg /Baby Spinach
Spicy Red/Complex White

Coq au Vin de Provence **23,90€***
Späztles /Girolles
Fruity Red /Local Red

Fresh Salmon Fillet « à la bisque » **26,90€***
Provence Chard/Artichoke Heart/Salicorn
Dry White//Fruity Rosé

HamBurger **22,90€**/*no bun* **21,90€**
French Beef 150g/Bacon/Morbier/Salad/Rösti/Grilled onions/Coleslaw
Tannic Red/Local Beer

Pan-fried French Tenderloin **24,90€**
Goat cheese sauce/Spelt risotto/Leek/Pecan nuts
Spicy Red/Complex White

French Duck Breast, Armagnac sauce *200g* **26,90€** *400g* **38,90€**
Prunes/Celery cream /Gratin Dauphinois
Spicy Red/Slightly Oaky White

Snacked Octopus 125g **24,90€** 225g **36,90€**
Butternut squash /Chorizo/Drop peppers/Grilled corn
Dry White/Dry Rosé

Braised Lamb Shank with rosemary **29,90€**
Lentils trilogy//Roasted carrots
Intense Red/Tanic Red

Premium Beef Fillet *200g* **39,90€** *300g* **48,90€**
Green pepper sauce/Roasted carrots/Gratin dauphinois
Intense Red/Peppery Red

Service and Taxes Included,Tips not included

Homemade Desserts 9,60€*

Dessert of the Day
Crème Brûlée - Tiramisu - Choco Mousse - Crumble - Île Flottante

The Famous Chocolate Moelleux (Lava Cake) 55% **10,90€**

Hot Drinks

Selection Kusmi Tea 4,90 €
Expresso 2,80 € - Decaf Café 2,80 € - Double Expresso 4,90€
American 2,90 € Machiatto 2,90€ - Capuccino 4,90€

Dessert Cocktails 10,90 €

Expresso Martini (Vodka/Kahlua/Expresso/Sucre)
Bourbon Coffee (Bourbon/Sucre/Café/Crème Épaisse)
Brandy Alexander (Cognac/Crème de Cacao/Crème Épaisse)
Expresso Grappa (Grappa/Kahlua/Amaretto/Expresso)
Colonel (Vodka/Limoncello/Sorbet Citron)
Don Papa Cream (Rhum/Baileys/Crème/Vanille)

Digestifs 4cl

Alsace Fruit Brandies 7,90 €
Pear - Prune - Raspberry - Mirabelle

Exceptional Liquors from Nice 7,90 €
Limoncello - Clementine

On request from (4cl)
Cognac - Armagnac - Rum - Grappa, …

Service and Taxes Included,Tips not included

Le Vingt4 Nice

Carte du Soir

Menu 3 Plats 42,90€ (1 Pers.)

Entrée/Plat/Dessert
*A choisir parmis la séléction**

Accord Mets et Vins 21,90€ (1 Pers.)

3 verres de Vins 12cl
Sélectionné par l'équipe

Entrées

Entrée du Moment **14,00€***
Création du Chef

Velouté de Saison **12,00€***
Légumes de Saison/ Croûtons
Rouge Frais/Blanc Sec

Terrine de Porc Français 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Condiments
Rosé Sec/Rouge Épicé

Brie de Meaux Maison à la Truffe 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Mascarpone/Brisure de Truffe (Tuber Aestivum)
Rouge Charnu/Blanc Boisé

Escargots en Brioche **16,00€**
Crème au bleu/Persillade
Rouge Frais/Blanc Doux

Camembert Chaud Flambé au Calvados **15,90€**
Miel/Pomme Verte/Calvados
Rouge Corsé/Blanc Fruité

Saint-Félicien au Four **13,90€**
Vin blanc/Romarin
Rouge Fruité/Blanc Sec

Pata Negra « Bellota » 36 mois 50g **14,50€** /100g **24,90 €**
Rouge Tannique/Rouge Épicé

Foie Gras de Canard Mi-cuit 50g **14,50€** /100g **24,90€**
Chutney/Pain d'épice
Blanc Fruité/Blanc Liquoreux

Prix Net Service Compris Toutes Taxes Comprises

Plats (Min 1 par pers.)

Pâtes à la Truffe fraîche **23,90€ ***
Crème à la Truffe (Tuber Aestivum)/Oeuf Poché/Feuilles d'épinards
Rouge Epicé/Blanc Typé

Coq au Vin de Provence **23,90€ ***
Spätzle (Pâtes aux œufs) /Girolles
Rouge Fruité /Rouge Tannique

Filet de Saumon « Frais » Snacké **26,90€ ***
Blettes/Cœurs d'Artichauts/Bisque maison/Salicorne
Blanc Sec/Rosé Vif

HamBurger **22,90€** /*sans Bun* **21,90€**
Boeuf Français 150g/Lard/Morbier/Salade/Rosti/Oignons grillés/Coleslaw
Rouge Ample/Bière Niçoise

Filet Mignon de Porc Français **24,90€**
Sauce au Chèvre Frais/Risotto d'épeautre/Poireau/Noix de Pécan
Blanc Équilibré/Rouge Épicé

Poulpe à la plancha 125g **24,90€** 250g **36,90€**
Crème de butternut/Chorizo/Poivrons goutte/Maïs grillé
Blanc Vif/Rouge Léger

Magret de Canard IGP aux Pruneaux 200g **26,90€** 400g **38,90€**
Sauce à l'Armagnac/Mousseline de Céleri/Gratin Dauphinois
Rouge Epicé/Blanc Boisé

Souris d'Agneau Braisée au romarin **29,90€**
Trio de lentilles/Carottes rôties/Jus d'agneau
Rouge Boisé/Rouge Tanique

Filet de Bœuf Français Grillé 200g **39,90€** /300g **48,90€**
Sauce au Poivre vert/Carottes rôties/Gratin Dauphinois
Rouge Puissant/Rouge Épicé

Desserts Maison 9,60€*

Dessert du Jour,
Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Crumble, Île Flottante
L'Incroyable Moelleux au Chocolat 55% **10,90€**

Boissons Chaudes

Sélection Kusmi Tea 4,90€
Expresso 2,80 € - Décaféiné 2,80 € - Double Expresso 4,90€
Américain 2,90€ - Noisette 2,90€ - Capuccino 4,90€

Cocktails de Dessert 10,90€

Expresso Martini (Vodka/Kahlua/Expresso/Sucre)
Coffee Bourbon (Bourbon/Sucre/Café/Mousse de Lait)
Brandy Alexander (Cognac/Crème de Cacao/Crème Anglaise)
Expresso Grappa (Grappa/Kahlua/Amaretto/Expresso)
Colonel (Vodka, Limocello, Sorbet Citron)
Don Papa Cream (Rhum, Baileys, Crème, Vanille)

Digestifs 4cl

Sélection d'Eaux de Vie d'Alsace 7,90€
Poire - Prune - Mirabelle - Framboise
3Liqueurs Exceptionnelles « Soleia » de Nice 7,90€
Limoncello - Clémentine

Sur Demande
Calvados - Cognac - Armagnac - Rhum - Grappa…

Prix Net Service Compris Toutes Taxes Comprises

Le Vingt4 Nice

Evening Menu

Three Course Menu 42,90€ (1 Pers.)

Starter/Main course/Desert
*To choose from the selection**

Wine Pairing 21,90€ (1 Pers.)

3 glasses of wine 12cl
Selected by the team

Starters

Chef's Seasonal Starter **14,00€***
Creation of the moment

Homemade Winter soup **12,00€***
Seasonal Vegetable/Croutons
Fresh Rosé/Dry White

French Pork Terrine 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Pickles
Dry Rosé/Fruity Red

Truffles stuffed Brie de Meaux 50g **9,50€*** / 100g **14,50€**
Mascarpone/ Truffles (Tuber Aestivum)
Spicy Red/Oaky White

Snails in French Brioche **16,00€**
Bleu cheese Cream/Garlicl/Parsley
Fresh Red/Sweet White

Baked Camembert Flambéed with Calvados **15,90€**
Honey/Green Apple/Clavados
Intense Red/Dry White

Baked Saint-Félicien Cheese **13,90€**
White Wine/Rosemary
Fruity Red/Fruity White

36 months Cured Pata Negra « Bellota » 50g **14,50€** / 100g **24,90 €**
Strong Red/Spicy Red

Semi-cooked Duck Foie Gras 50g **14,50€** / 100g **24,90€**
Chutney/Gingerbread
Fruity White/Sweet White

Service and Taxes Included,Tips not included

Main Courses (Min1per pers.)

Pasta with fresh Truffle **23,90€***
Homemade Truffle Sauce /Poached Egg /Baby Spinach
Spicy Red/Complex White

Coq au Vin de Provence **23,90€***
Späztles /Girolles
Fruity Red /Local Red

Fresh Salmon Fillet « à la bisque » **26,90€***
Provence Chard/Artichoke Heart/Salicorn
Dry White//Fruity Rosé

HamBurger **22,90€**/*no bun* **21,90€**
French Beef 150g/Bacon/Morbier/Salad/Rösti/Grilled onions/Coleslaw
Tannic Red/Local Beer

Pan-fried French Tenderloin **24,90€**
Goat cheese sauce/Spelt risotto/Leek/Pecan nuts
Spicy Red/Complex White

French Duck Breast, Armagnac sauce *200g* **26,90€** *400g* **38,90€**
Prunes/Celery cream /Gratin Dauphinois
Spicy Red/Slightly Oaky White

Snacked Octopus 125g **24,90€** 225g **36,90€**
Butternut squash /Chorizo/Drop peppers/Grilled corn
Dry White/Dry Rosé

Braised Lamb Shank with rosemary **29,90€**
Lentils trilogy//Roasted carrots
Intense Red/Tanic Red

Premium Beef Fillet *200g* **39,90€** *300g* **48,90€**
Green pepper sauce/Roasted carrots/Gratin dauphinois
Intense Red/Peppery Red

Service and Taxes Included,Tips not included

Homemade Desserts 9,60€*

Dessert of the Day
Crème Brûlée - Tiramisu - Choco Mousse - Crumble - Île Flottante

The Famous Chocolate Moelleux (Lava Cake) 55% **10,90€**

Hot Drinks

Selection Kusmi Tea 4,90 €
Expresso 2,80 € - Decaf Café 2,80 € - Double Expresso 4,90€
American 2,90 € Machiatto 2,90€ - Capuccino 4,90€

Dessert Cocktails 10,90 €

Expresso Martini (Vodka/Kahlua/Expresso/Sucre)
Bourbon Coffee (Bourbon/Sucre/Café/Crème Épaisse)
Brandy Alexander (Cognac/Crème de Cacao/Crème Épaisse)
Expresso Grappa (Grappa/Kahlua/Amaretto/Expresso)
Colonel (Vodka/Limoncello/Sorbet Citron)
Don Papa Cream (Rhum/Baileys/Crème/Vanille)

Digestifs 4cl

Alsace Fruit Brandies 7,90 €
Pear - Prune - Raspberry - Mirabelle

Exceptional Liquors from Nice 7,90 €
Limoncello - Clementine

On request from (4cl)
Cognac - Armagnac - Rum - Grappa, …

Service and Taxes Included,Tips not included

Le Vingt4 Nice

Carte du Soir

Menu 3 Plats 42,90€ (1 Pers.)

Entrée/Plat/Dessert
*A choisir parmis la séléction**

Accord Mets et Vins 21,90€ (1 Pers.)

3 verres de Vins 12cl
Sélectionné par l'équipe

Entrées

Entrée du Moment **14,00€***
Création du Chef

Velouté de Saison **12,00€***
Légumes de Saison/ Croûtons
Rouge Frais/Blanc Sec

Terrine de Porc Français 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Condiments
Rosé Sec/Rouge Épicé

Brie de Meaux Maison à la Truffe 50g **9,50€*** /100g **14,50€**
Mascarpone/Brisure de Truffe (Tuber Aestivum)
Rouge Charnu/Blanc Boisé

Escargots en Brioche **16,00€**
Crème au bleu/Persillade
Rouge Frais/Blanc Doux

Camembert Chaud Flambé au Calvados **15,90€**
Miel/Pomme Verte/Calvados
Rouge Corsé/Blanc Fruité

Saint-Félicien au Four **13,90€**
Vin blanc/Romarin
Rouge Fruité/Blanc Sec

Pata Negra « Bellota » 36 mois 50g **14,50€** /100g **24,90 €**
Rouge Tannique/Rouge Épicé

Foie Gras de Canard Mi-cuit 50g **14,50€** /100g **24,90€**
Chutney/Pain d'épice
Blanc Fruité/Blanc Liquoreux

Prix Net Service Compris Toutes Taxes Comprises

Plats (Min 1 par pers.)

Pâtes à la Truffe fraîche **23,90€ ***
Crème à la Truffe (Tuber Aestivum)/Oeuf Poché/Feuilles d'épinards
Rouge Epicé/Blanc Typé

Coq au Vin de Provence **23,90€ ***
Spätzle (Pâtes aux œufs) /Girolles
Rouge Fruité /Rouge Tannique

Filet de Saumon « Frais » Snacké **26,90€ ***
Blettes/Cœurs d'Artichauts/Bisque maison/Salicorne
Blanc Sec/Rosé Vif

HamBurger **22,90€** /*sans Bun* **21,90€**
Boeuf Français 150g/Lard/Morbier/Salade/Rosti/Oignons grillés/Coleslaw
Rouge Ample/Bière Niçoise

Filet Mignon de Porc Français **24,90€**
Sauce au Chèvre Frais/Risotto d'épeautre/Poireau/Noix de Pécan
Blanc Équilibré/Rouge Épicé

Poulpe à la plancha 125g **24,90€** 250g **36,90€**
Crème de butternut/Chorizo/Poivrons goutte/Maïs grillé
Blanc Vif/Rouge Léger

Magret de Canard IGP aux Pruneaux 200g **26,90€** 400g **38,90€**
Sauce à l'Armagnac/Mousseline de Céleri/Gratin Dauphinois
Rouge Epicé/Blanc Boisé

Souris d'Agneau Braisée au romarin **29,90€**
Trio de lentilles/Carottes rôties/Jus d'agneau
Rouge Boisé/Rouge Tanique

Filet de Bœuf Français Grillé 200g **39,90€** /300g **48,90€**
Sauce au Poivre vert/Carottes rôties/Gratin Dauphinois
Rouge Puissant/Rouge Épicé

Desserts Maison 9,60€*

Dessert du Jour,
Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Crumble, Île Flottante
L'Incroyable Moelleux au Chocolat 55% **10,90€**

Boissons Chaudes

Sélection Kusmi Tea 4,90€
Expresso 2,80 € - Décaféiné 2,80 € - Double Expresso 4,90€
Américain 2,90€ - Noisette 2,90€ - Capuccino 4,90€

Cocktails de Dessert 10,90€

Expresso Martini (Vodka/Kahlua/Expresso/Sucre)
Coffee Bourbon (Bourbon/Sucre/Café/Mousse de Lait)
Brandy Alexander (Cognac/Crème de Cacao/Crème Anglaise)
Expresso Grappa (Grappa/Kahlua/Amaretto/Expresso)
Colonel (Vodka, Limocello, Sorbet Citron)
Don Papa Cream (Rhum, Baileys, Crème, Vanille)

Digestifs 4cl

Sélection d'Eaux de Vie d'Alsace 7,90€
Poire - Prune - Mirabelle - Framboise
3Liqueurs Exceptionnelles « Soleia » de Nice 7,90€
Limoncello - Clémentine

Sur Demande
Calvados - Cognac - Armagnac - Rhum - Grappa…

Prix Net Service Compris Toutes Taxes Comprises