

Le
Bistrot
De Jan JAN

12 RUE LASCARIS, NICE, FRANCE

www.janonline.com reservation@lebistrotdejan.com +33 4 93 26 81 62

Tourte au froment de la maison Bordonnat
Farm bread from the house of Bordonnat

ENTRÉES.- STARTERS



FREE-STATE TO FRANCE

rillettes et biltong sur toast et cornichons
Rilette and biltong on toast with pickles

€9

MULET DE MÉDITERRANÉE

orange sanguine, piment rouge et jus de pamplemousse
Mediterranean mullet, blood orange, red chilli and grapefruit juice

€15

LES LÉGUMES OUBLIÉS

Comté, amasi et sauge
Forgotten vegetables, Comté, amasi and sage

€19

HUÎTRES AU CHAMPAGNE

fleur d'oranger et concombre mariné
Champagne oysters, orange blossoms and pickled cucumber

€18

SOUPE DE POULET AU CITRON VERT

avocat, pomme, champignon et bergamote
Chicken and lime soup, avocado, apple, mushroom and bergamot

€18

CÉLERI RÉMOULADE

curry, pignons de pin grillés, oeufs de caille
Celeriac remoulade, curry, toasted pine nuts and quail eggs

€14

DADDY'S BEEF TARTARE

beurre noisette et topinambour
Browned butter and Jerusalem artichokes

€18



PLATS DE MÉMÉ GRANDMOTHER'S DISHES

minimum pour 2 personnes

minimum for 2 persons

Couscous Royal
agneau, poulet et merguez
lamb, chicken and merguez
served with pickles and harissa
€28pp

Bar entier avec chakalaka
Whole baked seabass with
chakalaka
choisissez un accompagnement
choose one side dish
€45pp

La tourte au poulet, sauce truffée
Country chicken pie, truffle sauce
choisissez un accompagnement
choose one side dish
€26pp

PLATS || MAINS

choisissez un accompagnement
choose one side dish

Steak De Chou-Fleur Et Gremolata €19
Cauliflower steak and gremolata

Poisson du jour cuit à l'unilatéral €28
sauce à la crème de rooibos et fenouil braisé
Catch of the day cooked on the skin, rooibos cream sauce and braised fennel

Tournedos Rossini €58
Boeuf, truffe, escalope de foie gras et jus
Beef, truffle and seared foie gras with jus

Côte de porc fermier BBQ €32
sauce de prunes et miel
Prune and honey glazed BBQ pork chop

ACCOMPAGNEMENTS

choose one SIDE DISHES choisissez-en un

Salade Croquante, lard, croûtons et pignons
Crispy salad, bacon, croûtons and pine nuts

Purée de pommes de terre et haricots verts
Potato and green bean puree

Bobotie de Lentilles
Lentil bobotie



FROMAGE / CHEESE

**Sélection de 3 fromages servis avec de la pâte de coing,
du nougat de figues et amandes de la ferme Louis Berthon**

Selection of 3 cheese served with quince paste, fig nougat and
almonds from Louis Berthon farm

€16



DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| Le malva de Maman glace vanille maison
My mother's malva pudding with home-made vanilla ice cream | €11 |
| Mon Chou au chocolat, crème anglaise à l'Amarula
et praliné noisette du Piémont
My Chocolate Choux with Amarula custard and Piedmont hazelnuts | €12 |
| Pavlova au fruit de la passion, kiwi et mangue
Pavlova with passion fruit and mango | €9 |
| Baba au rhum au jus de clémentines
Rum Baba with clementine juice | €11 |
| Île flottante aux amandes et noisettes
Floating island with almonds and hazelnuts | €8 |