

Le Bistrot De Jan

JAN

12 RUE LASCARIS, NICE, FRANCE

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

"Gros pain" au levain de seigle de la boulangerie Pompon
Rustic rye sourdough "gros pain" by Boulangerie Pompon

ENTRÉES / STARTERS

FUNGHI TONNATO

Pleurotes grillés, crème de thon & câpres

Grilled oyster mushrooms, tuna cream & capers

.19

CROQUE-MONSIEUR SUD-AFRICAIN

Mosbolletjie, vinaigrette au biltong d'autruche & crottin du Piémont

South African croque-monsieur, mosbolletjie, ostrich biltong vinaigrette & Piémont goat cheese

.25

CAROTTES GLACÉES

Pesto de fanes, quinoa soufflé & curry noir

Glazed carrots with citrus juice, tops pesto, crunchy quinoa & black curry

.14

CELERI REMOULADE AU CURRY

Pignons de pin grillés & œuf de caille

Curry celery remoulade, toasted pine nuts & quail egg

.18

POTIMARRON RÔTI

Crème de courge acidulée, gomasio aux épices & citron caviar

Roasted red kuri squash, tangy pumpkin cream, spiced gomasio & finger lime pearls

.15

TATAKI DE BAVETTE

Sauce XO & amandes fumées

Beef flank tataki, XO sauce & smoked almonds

.21



PLATS DE MÉMÉ GRANDMOTHERS' DISHES

Minimum pour 2 personnes
Minimum for 2 people

Couscous Royal
Agneau, poulet & merguez, avec
condiments épicés

**Lamb, chicken & merguez with
pickles and harissa**

.32pp

Sole meunière
A la Grenobloise
Dover sole Grenobloise

Choisissez un accompagnement
Choose one side dish

.45pp

L'incontournable tourte au poulet
Sauce truffée
Our famous chicken pie, truffle sauce

Choisissez un accompagnement
Choose one side dish

.32pp

PLATS||MAINS

Choisissez un accompagnement
Choose one side dish

Gnocchis Maison **.28**

Sauce romesco aux amandes fumées, beurre noisette & feuilles de câpres
Homemade gnocchi, romesco sauce with smoked almonds, brown butter & caper leaves

Filet de dorade **.38**

Purée de lentilles corail au beurre noisette, fumet infusé au rooibos
Sea bream filet, red lentil purée with brown-butter, rooibos-infused fish broth

Suprême de pintade **.38**

Jus de volaille, câpres et oignons blancs des Cévennes
Guinea fowl supreme, poultry Jus, capers & white onions from the Cévennes

Boudin noir au lard de Colonnata **.46**

Sariette, tombée de chou vert, pomme Granny Smith & jus réduit
*Black pudding with Colonnata lard & savory, wilted green cabbage, Granny Smith
apple & reduced jus*

Entrecôte de bœuf Wagyu **.68**

Jus de viande, sauce au foie gras, topinambours rôtis & praliné de noisette
*Wagyu beef ribeye, meat jus, foie gras sauce, roasted Jerusalem artichokes &
hazelnut praline*

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Salade Croquante, lard, croûtons & pignons

Crispy salad, bacon, croûtons and pine nuts

Pommes de terre Grenaille en persillade

Persillade Grenaille potatoes

Bobotie de lentilles

Lentils Bobotie



FROMAGE / CHEESE

**Sélection de fromages servis avec
condiments**

Selection of cheeses served with condiments

.24



DESSERTS

Le Malva de Maman, glace vanille maison **.15**

My mother's malva pudding with home-made vanilla ice cream

Crème brûlée au fruit de la passion **.10**

Passion fruit crème brûlée

Croquant café **.14**

Biscuit joconde aux noisettes, ganache café-caramel, sorbet banane

Riz au lait, caramel beurre salé & noix de pécan **.11**

Rice pudding, salted caramel butter & pecan nuts

**Crêpes Suzette à l'orange sanguine, Grand
Marnier & rhum sud-africain** **.27**

Blood orange Crêpes Suzette with Grand Marnier and South African rum

**Mousse au chocolat noir, éclats de cacao & poires
au vin rouge** **.14**

Dark chocolate mousse, cocoa chips & red wine poached pears