

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

PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE

Condiments de saison

Chicken liver parfait & seasonal condiments

.21

BROCHETTE DE MOULES EN ESCABÈCHE AU BBQ

Purée d'ail confit, citron caviar & harissa maison

Mussel skewer in escabeche, BBQ-grilled, confit garlic purée, finger lime & homemade harissa

.15

LÉGUMES OUBLIÉS

Sauce au babeurre & Comté

Heirloom root vegetables, buttermilk sauce & Comté cheese

.18



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 & harissa**

.33pp

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

Brocoli de la Colle-sur-Loup au BBQ **.29**

Velouté blanc à l'ail, sauce au piment brûlé & huile de chou kale

BBQ-grilled broccoli from La Colle-sur-Loup, white garlic velouté, burnt chili sauce & kale oil

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

Côte de veau **.51**

Ail confit & jus réduit infusé aux herbes

Veal chop with garlic & herb infused reduced juice

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