

Le  
Bistrot  
De Jan JAN

12 RUE LASCARIS, NICE, FRANCE

[www.janonline.com](http://www.janonline.com) [reservation@lebistrotdejan.com](mailto: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



### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

**Huile de citronnelle, oignons frits & œuf de la ferme d'Agnès**  
*Hand-cut beef tartare, lemongrass oil, fried onions & egg from Ferme d'Agnès*

.21

### VELOUTÉ FROID DE COSSES DE PETITS POIS

**Huile fumée, vinaigre tosazu & salade d'herbes fraîches**  
*Chilled pea pod velouté, smoked oil, tosazu vinegar & fresh herb salad*

.15

### ASPERGES BLANCHES SERVIES FROIDES

**Mayonnaise au dashi, poudre de thé fumé & sel noir**  
*Chilled white asparagus, dashi mayonnaise, smoked tea powder and black salt*

.17

### HUÎTRE DE ROUMEGOUS N°3

**Vinaigrette à la grenadille & cédrat**  
*Roumegous oyster No.3, sweet grenadilla & citron cedrat vinaigrette*

.18

### BURRATINA DE BUFFLONNE

**Crème de pistache, roquette & pistaches torréfiées**  
*Buffalo burratina, pistachio cream, rocket salad & toasted pistachios*

.24

### CHOU POINTU RÔTI AU CURRY ROUGE

**Coriandre, mélisse hachées & pickles de piment doux**  
*Roasted pointed cabbage with red curry, chopped coriander,  
lemon balm & sweet chili pickles*

.18



## PLATS DE MÉMÉ GRANDMOTHERS' DISHES

**Minimum pour 2 personnes**  
*Minimum for 2 people*

<b>Couscous Royal</b> Agneau, poulet & merguez, pickles & harissa maison	<b>Sole meunière à la grenobloise</b> Beurre noisette, croûtons & câpres	<b>L'incontournable tourte au poulet</b> Sauce truffée
<b>Lamb, chicken &amp; merguez with pickles &amp; harissa</b> <b>.35pp</b>	<b>Dover sole meunière "à la grenobloise"</b> <i>Brown butter, croutons &amp; capers</i> <b>.60pp</b>	<b>Our famous chicken pie</b> <i>Truffle sauce</i> <b>.35pp</b>

## PLATS||MAINS

<b>Ragoût de petits pois de La Colle-sur-Loup</b> <b>Jus de légumes monté au beurre, oignons grelots, kumquat &amp; baie de Batak</b> <i>Green pea ragout from La Colle-sur-Loup, butter-mounted vegetable jus, baby onions, kumquat &amp; Batak pepper</i> <b>.29</b>
<b>Filet de loup de Méditerranée au BBQ</b> <b>Sauce armoricaine à la bisque de homard, aubergine fondante &amp; condiment au tamarin</b> <i>Mediterranean sea bass, BBQ-grilled, lobster bisque Armoricaïne sauce, melting eggplant &amp; tamarind condiment</i> <b>.49</b>
<b>Suprême de pintade</b> <b>Jus de volaille, câpres et oignons blancs des Cévennes</b> <i>Guinea fowl supreme, poultry Jus, capers &amp; white onions from the Cévennes</i> <b>.36</b>
<b>Magret de canard aux épices</b> <b>Mélasse de carotte, oignons confits, jus de canard aux agrumes &amp; sarrasin soufflé</b> <i>Spiced duck breast, carrot molasses, confit onions, citrus duck jus &amp; puffed buckwheat</i> <b>.51</b>

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

**Salade Croquante, lard, croûtons & pignons**

*Crispy salad, bacon, croûtons and pine nuts*

**Pommes de terre Grenaille en persillade**

*Parsley potatoes*

**Bobotie de lentilles**

*Lentils Bobotie*



## FROMAGE / CHEESE

### Sélection de fromages affinés servis avec condiments

*Selection of aged cheeses served with  
condiments*

**.28**

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



## DESSERTS

- Le Malva de Maman, glace vanille maison** **.15**  
*My mother's malva pudding with home-made vanilla ice cream*
- Pavlova** **.17**  
**Crème pâtissière, compotée de rhubarbe, sorbet pêche & groseilles**  
*Light pastry cream, rhubarb compote, peach sorbet & redcurrants*
- Croquant café** **.15**  
**Biscuit joconde aux noisettes, ganache café-caramel, sorbet banane**  
*Hazelnut Joconde Sponge, coffee-caramel ganache, banana sorbet*
- Parfait pomme verte & yuzu** **.16**  
**Fraises fraîches de l'arrière-pays & cordial fraise-livèche**  
*Green apple & yuzu parfait, hand-picked local fresh strawberries & strawberry-lovage cordial*
- Crêpes Suzette** **.27**  
**Orange sanguine, Grand Marnier & rhum sud-africain**  
*Blood orange Crêpes Suzette with Grand Marnier & South African rum*
- Profiteroles** **.15**  
**Caramel au lait de coco, sorbet coco, sauce chocolat noir Grand Cru 70 %**  
*Coconut milk caramel, coconut sorbet, 70% "Grand Cru" dark chocolate sauce*

## DADDY'S SUNDAY BEST

*Rustic rye sourdough "gros pain" by Boulangerie Pompon*

### Hand-cut Beef Tartare

*Lemongrass oil, fried onions & egg from Ferme d'Agnès*

*Or*

### Buffalo burratina

*Pistachio cream, roquet salade & toasted pistachios*

*Individual*

### Green Pea Ragout

*Butter-mounted vegetable jus, kumquat &*

*Batak pepper*

*Or*

### Sunday Special

*To share*

### Our Famous Chicken Pie

*Truffle sauce*

*Or*

### Royal Couscous

*Lamb, chicken & merguez with pickles & harissa*

*Choice of desserts*

**.65**



*Extra*

**Roumégous oyster n°3** - *Passion fruit & citron vinaigrette*

**.6** / pieces

**Caviar Maison Kaviari** - *Baby waffles & condiments*

**20g/.90 50g/.200**

DADDY'S SUNDAY LUST

*Champagne fountain*

*Or*

*Guilty-free pleasure*

**Roumégous oyster n°3**

*Passion fruit & citron vinaigrette*

**Caviar Maison Kaviari - 20g**

*Baby waffles & condiments*

**Hand-cut Beef Tartare**

*Lemongrass oil, fried onions & egg from Ferme d'Agnès*

*Or*

**Buffalo burratina**

*Pistachio cream, roquet salade & toasted pistachios*

*Individual*

**Green Pea Ragout**

*Butter-mounted vegetable jus, kumquat &*

*Batak pepper*

*Or*

**Sunday Special**

*To share*

**Our Famous Chicken Pie**

*Truffle sauce*

*Or*

**Royal Couscous**

*Lamb, chicken & merguez with pickles &*

*harissa*

*Choice of desserts*

**.130**

# Le Bistrot De Jan

## DADDY'S SUNDAY BEST

*"Gros pain" au levain de seigle de la boulangerie Pompon*

### **Tartare de bœuf au couteau**

*Huile de citronnelle, oignons frits & œuf de la ferme d'Agnès*

*Ou*

### **Burratina de bufflone**

*Crème de pistache, roquette & pistaches torréfiées*

*Individuel*

### **Ragoût de Petits Pois**

*Jus de légumes monté au beurre, kumquat*

*& baie de Batak*

*Ou*

### **Suggestion du Dimanche**

*A partager*

### **L'incontournable Tourte au Poulet**

*Sauce truffée*

*Ou*

### **Couscous Royal**

*Agneau, poulet & merguez, condiments*

*épicés*

*Les desserts du jour au choix*

**.65**



*Suppléments*

**Huître de Roumégous n°3** - Vinaigrette à la grenadille & cédrat

**.6** / pièces

**Caviar Maison Kaviari** - Baby waffles & condiments

**20 g/.90 50g/.200**

DADDY'S SUNDAY LUST

*Fontaine de champagne*

*Ou*

*Guilty-free pleasure*

**Les Huîtres de Roumégous n°3**

*Vinaigrette à la grenadille & cédrat*

**Le Caviar Maison Kaviari - 20g**

*Baby waffles & condiments*

**Tartare de bœuf au couteau**

*Huile de citronnelle, oignons frits & œuf de la ferme d'Agnès*

*Ou*

**Burratina de bufflone**

*Crème de pistache, roquette & pistaches torréfiées*

*Individuel*

**Ragoût de Petits Pois**

*Jus de légumes monté au beurre, kumquat*

*& baie de Batak*

*Ou*

**Suggestion du Dimanche**

*A partager*

**L'incontournable Tourte au Poulet**

*Sauce truffée*

*Ou*

**Couscous Royal**

*Agneau, poulet & merguez, condiments*

*épicés*

*Les desserts du jour au choix*

**.130**