

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



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

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

PLATS||MAINS

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

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
- Fraîcheur d'agrumes** **.14**
Salade d'agrumes, crème diplomate, crémeux au citron Meyer, meringue combava
Citrus salad, diplomat cream, Meyer lemon curd, kaffir lime meringue
- 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