

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

GASPACHO ROUGE

Ricotta, scamorza, pickles de piment rouge & jus de carottes
Red gazpacho, ricotta, scamorza, pickled red chili & carrot juice
.16

HESSIE HESTER MARIA

Crevettes juste sautées, beurre citronné à l'ail
Lightly sautéed prawns, lemon garlic butter
.25

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

SAMOUSSA AU BOBOTIE DE LENTILLES

Mayonnaise verte
Lentil bobotie samosa, green mayonnaise
.15



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”
Brown butter, croutons & capers

.60pp

Our famous chicken pie
Truffle sauce

.35pp

PLATS||MAINS

Chou pointu rôti au curry rouge 29

Coriandre, mélisse hachées & pickles de piment doux

Roasted pointed cabbage with red curry, chopped coriander, lemon balm & sweet chili pickles

Filet de loup de Méditerranée au BBQ 49

Sauce armoricaine à la bisque de homard, aubergine fondante & condiment au tamarin

Mediterranean sea bass, BBQ-grilled, lobster bisque Armoricaine sauce, melting eggplant & tamarind condiment

Côte de veau rôtie 55

Ail confit, romarin & jus corsé

Roasted veal chop, confit garlic, rosemary & rich veal jus

Magret de canard aux épices 51

Mélasse de carotte, oignons confits, jus de canard aux agrumes & sarrasin soufflé

Spiced duck breast, carrot molasses, confit onions, citrus duck jus & puffed buckwheat

Courgette ronde de l'arrière-pays niçois farcie 36

Sauce à la 'nduja & huile au piment doux

Stuffed round zucchini from the Nice hinterland, nduja sauce & sweet chili oil

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

**Roasted pointed cabbage with red
curry**

*Chopped coriander, lemon balm & sweet
chili pickles*

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 salad & toasted pistachios

Individual
**Roasted pointed cabbage with red
curry**

*Chopped coriander, lemon balm & sweet
chili pickles*

Or

Sunday Special

To share
Our Famous Chicken Pie
Truffle sauce

Or

Royal Couscous
*Lamb, chicken & merguez with pickles &
harissa*

Choice of desserts
.130