

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, sésame noir, oignons frits & œuf de la Ferme d'Agnès

*Hand-cut beef tartare, lemongrass oil, black sesame, crispy onions & free-range egg
from La 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

.27

HUÎTRE DE ROUMEGOUS N°3

Granité à la rhubarbe & poudre d'hibiscus

Roumegous Fine Oyster No. 3, rhubarb granita & hibiscus powder

.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

.16



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

Surf & Turf

.45

Lotte rôtie comme une pièce de viande, jus de volaille, anchois & palourdes

Roasted monkfish prepared like a prime cut of meat, seasoned chicken jus, anchovies & clams

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 Armoricaïne 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 & quinoa soufflé

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

Gnocchis maison

.32

Sauce romesco, beurre noisette & feuilles de câprier

Homemade gnocchi, romesco sauce, brown butter & caper leaves

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



MARIA / SALLE DES FROMAGES

91 fromages & condiments, confiseries & créations maison.

91 cheeses & condiments, confectioneries & homemade creations.

Sous réserve de disponibilité · 30 min maximum

Subject to availability · 30 min maximum

.49

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés servis avec condiments & salade

Selection of aged cheeses served with condiments & salade

.29



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