Le Bistrot De Jan

JAN

12 RUE LASCARIS, NICE, FRANCE

www.janonline.com reservation@lebistrotdejan.com +33 4 93 26 81 62

www.janonline.com
reservation@lebistrotdejan.com
+33 4 93 26 81 62

Le Bistrot De Jan

12 RUE LASCARIS
NICE, FRANCE

"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

SAINT-JACQUES DE BRETAGNE
Girolles, citron caviar & cardamome
Brittany scallops, chanterelle, finger lime & cardamom
28

HUÎTRE DE ROUMEGOUS N°3
Vinaigrette à la grenadille & cédrat
Roumegous Fine Oyster No. 3, sweet grenadilla & citron cedrat vinaigrette
18

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Pissalat, pain au levain & Comté fondant
French onion soup, pissalat, sourdough bread & melted Comté cheese
20

SAMOUSSA AU BOBOTIE DE LENTILLES
Mayonnaise verte
Lentil bobotie samosa, green mayonnaise
16



www.janonline.com
reservation@lebistrotdejan.com
+33 4 93 26 81 62

Le Bistrot De Jan

12 RUE LASCARIS
NICE, FRANCE

PLATS DE MÉMÉ
GRANDMOTHERS' DISHES

Minimum pour 2 personnes
Minimum for 2 people

Couscous Royal
Agneau, poulet & merguez, pickles & harissa maison

Lamb, chicken & merguez with pickles & harissa

.35pp

Sole meunière à la grenobloise
Beurre noisette, croûtons & câpres

Dover sole meunière "à la grenobloise"
Brown butter, croutons & capers

.60pp

L'incontournable tourte au poulet
Sauce truffée

Our famous chicken pie
Truffle sauce

.35pp

PLATS || MAINS

Filet de turbot *.68*
Cuit à basse température, sauce Bercy au JAN White Blend & caviar Kaviari
Slow-cooked turbot fillet, JAN White Blend Bercy sauce & Kaviari caviar

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 & 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 & pine nuts

Pommes de terre Grenaille en persillade
Parsley & garlic potatoes

Bobotie de lentilles
Lentils Bobotie

www.janonline.com
reservation@lebistrotdejan.com
+33 4 93 26 81 62



12 RUE LASCARIS
NICE, FRANCE

MARIA / SALLE DES FROMAGES

Sélection de fromages affinés de la Fromagerie Metin.
Condiments, confiseries & créations maison.
Verre de vin & eau inclus.

Selection of aged cheeses from Fromagerie Metin.
Condiments, confectionery & homemade creations.
Glass of wine & water included.

Sous réserve de disponibilité · 30 min maximum
Subject to availability · 30 min maximum
.59

ASSIETTE DE FROMAGES

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 aux fruits exotiques — .17

Crème pâtissière, ananas, mangue & fruit de la passion, sorbet mangue & orange sanguine
Pastry cream, kiwi, mango and passion fruit, mango & blood orange sorbet

Tarte aux noix de pécan & rooibos — .15

Praliné pécan, poire pochée à la liqueur de poire & ganache montée au rooibos
Pecan praline, pear poached in pear liqueur & whipped rooibos ganache.

Parfait pomme verte & yuzu — .16

Kiwi frais & cordial kiwi-livèche
Green apple & yuzu parfait, fresh kiwi & kiwi-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