

LE BAR

LE ROSSINI

De 12h à 22h30

From 12:00 to 22:30

— AU BOUT DES DOIGTS —

⊗	Caviar Maison Prunier Osciètre 30g,	150
	blinis de sarrasin	
⊗	Sardines d'Espagne,	39
	«La Guildive» Manuel Lago	
	Croquetas de jambon Ibérique,	35
	mayonnaise à l'ail noir	
Ⓜ ⊗	Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	26
	Calamars à l'Andalouse	33
Ⓜ ⊗	Piment de Padron	28
Ⓜ	Tzatziki et houmous,	31
	pain pita	

— LES PLATS DU ROSSINI —

Ⓜ ⊗	Salade Niçoise traditionnelle	34
	Salade César,	34-38-44
	classique - volaille - gambas	
	Club sandwich classique	39
Ⓜ	Bruschetta comme une focaccia	36
	tomate, aubergine, fenouil, courgette	
⊗	Le thon en tataki,	39
	légumes aigre doux, chips banane plantain,	
	coco, grenade	
Ⓜ	Paccheri à la Provençale,	38
	tomate et aubergine	
⊗	Château PokeBowl,	40
	riz noir vénéré, gambas, ananas	
	pastèque, fenouil, menthe fraîche	
	Cheeseburger	39
⊗	Risotto du jour	38

— LES DESSERTS —

⊗ 22

Gourmand

Crèmeux et biscuit chocolat,
praliné grué de cacao et noisette

Fraicheur

Meringue croustillante, crèmeux coco
et vanille, fruits rouges

Crème brûlée

Vanille de Madagascar

Ⓜ Assortiment de fruits rouges

Glaces et sorbets «Fait-Maison»

Chocolat, vanille, café, miel, exotique,
coco, citron, fruits rouges

Veuillez nous indiquer toute allergie. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont en euros. TVA et service inclus.

Nos viandes sont d'origine française.

Ⓜ Produit local ⊗ Sans Gluten Ⓜ Végétarien Ⓜ Vegan

— FINGER FOOD —

⊗	Caviar Maison Prunier Oscière 30g,	150
	buckwheat blinis	
⊗	Spanish sardines,	39
	«La Guildive» Manuel Lago	
	Iberian ham croquetas,	35
	black garlic mayonnaise	
✓ ⊗	Selection of cheeses from near and far	26
	Andalusian-style calamari	33
☛ ⊗	Padron pepper	28
✓	Tzatziki and hummus,	31
	pita bread	

— LES PLATS DU ROSSINI —

⊗ ⊗	Traditional Niçoise Salad	34
	Caesar salad,	34-38-44
	classic - chicken - king prawns	
	Classic club sandwich	39
✓	Bruschetta like a focaccia,	36
	tomato, eggplant, fennel, zucchini	
⊗	Tuna tataki,	39
	sweet and sour vegetables, plantain banana chips, coco pomgranate	
☛	Provençale-style Paccheri,	38
	tomato and eggplant	
⊗	Château PokeBowl,	40
	black rice, prawns, pineapple, watermelon, fennel, fresh mint	
	Cheeseburger	39
⊗	Risotto of the day	38

— DESSERTS —

⊗ 22

Gourmet

Creamy chocolate and biscuit, cacao nib
and praline hazelnut

Freshness

Crispy meringue, creamy coconut
and vanilla, red fruits

Crème brûlée

Madagascar Vanilla

☛ Red fruits assortment

Our «Homemade» ice-creams and sorbets

Chocolate, vanilla, coffee, honey, exotic,
coco, lemon, red fruits

Please state all allergies in advance. The allergens list is available on request. Prices are in Euros. VAT and service charge included.
French origin meat.

☛ Local products
⊗ Gluten free
✓ Vegetarian
☛ Vegan



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

 @chateaustmartin

OETKER HOTELS

Masterpiece Collection