

Le Servan

RESTAURANT



Début d'Hiver

Velouté de panais, bacon grillé, croûtons	 sur demande	16€
Salade hivernale, gésiers confits, magrets fumés, focaccia, courge poêlée		19€
Salade Nordique, saumon fumé, mesclun, avocat, pain nordique		20€
Mi-cuit Foie gras, chutney poire		21€

En plein Hiver

• Pièce de bœuf, sauce vin chaud, pommes de terre sautées, poêlée de légumes	29€
• Poulet fermier façon blanquette, pommes de terre sautées, légumes glacés	24€
Dos de dorade, crème de pastis et estragon, fondue de fenouil, risotto	26€
Risotto aux gambas, curcuma tomate	26€
Risotto de légumes 	22€
Plat du jour (hors week-end)	21€

Le cœur de l'Hiver

• Burger le Servan	24€
Poke bowl poisson ou veggie 	22€
Tartare de poisson selon arrivage, frites, salade verte	24€

Le meilleur de l'Hiver

Poisson entier selon arrivage, sauce vierge, risotto, poêlée de légumes	35€
• Entrecôte ou Faux filet selon arrivage, frites, salade verte	9€/100g
Nos garnitures : Frites, Salade verte, Poêlée de légumes, Risotto	8€

- Toutes nos viandes de bœuf sont de race Blonde d'Aquitaine / Direct Eleveur
- Tableau des allergènes sur demande



prix net TTC

Du lundi au Dimanche 12h-14h30 | 19h-22h

GOLDEN TULIP 
SOPHIA ANTIPOLIS

Le Servan

RESTAURANT



Early Winter

Parsnip cream soup, grilled bacon, croutons	 on request	16€
Winter salad, gizzards confit, smoked duck breast, focaccia, pan-fried pumpkins		19€
Nordic salad, smoked salmon, mesclun, avocado, Nordic bread		20€
Mi-cuit Foie gras, pear chutney		21€

In the dead of winter

Piece of beef, wine sauce, sauteed potatoes, pan-fried vegetables		29€
Blanquette-style free-range chicken, sauteed potatoes, glazed vegetables		24€
Back of sea bream, pastis and tarragon cream, fennel fondue, risotto		26€
Risotto with gambas, tomato turmeric		26€
Vegetable risotto		22€
Dish of the day		21€

The Heart of Winter

Le Servan Burger		24€
Fish or veggie poke bowl		22€
Fresh fish tartare, French fries, green salad		24€

The best of Winter

Whole fish according to availability, virgin sauce, risotto, pan-fried vegetables		35€
Entrecote or Faux filet according to availability, French fries, green salad		9€/100g
On side : French fries, Green salad, Pan-fried vegetables, Risotto		8€

All our beef is from the Blonde d'Aquitaine breed / Direct Eleveur
Allergen table on request



net price TTC

Monday to Sunday 12pm-2.30pm | 7-10pm

GOLDEN TULIP
SOPHIA ANTIPOLIS



Les caprices d'Hiver

Poire pochée et sa sphère de chocolat Macaé Sauce chocolat chaud	12€
Le Marron Douceur de marron, coeur de passion, biscuit aux noix	12€
Palet chocolat Manjari Coeur de menthe, sorbet chocolat blanc Opalys	12€
Champenois Mousseux au champagne, croquant au citron, sorbet mandarine	12€
Café ou Thé gourmand 5 pièces maison	14€
Coupe glacée 3 boules chantilly (Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, rhum raisin, noix de coco, citron, fraise, mangue)	10€
Assiette de fromages affinés et sa confiture d'Olives de Nice Selection de 3 fromages	12€

Tableau des allergènes sur demande

Winter's whims

Poached Pear and its "Macaé" chocolate sphere
Hot chocolate sauce

12€

Le Marron

Sweet chestnut, passion fruit heart, walnut cookie

12€

Manjari chocolate's shortbread

Heart of mint white chocolate sorbet home made

12€

Champenois

Champagne mousseux, lemon crunch, homemade mandarin sorbet

12€

Gourmet coffee or tea

5 homemade pieces

14€

3 scoops chantilly ice cream

(Vanilla, chocolate, coffee, caramel, pistachio, rum raisin, coconut, lemon, strawberry, mango)

10€

Mature cheese platter with Nice Olive jam

Selection of 3 cheeses

12€

Allergen table on request

net price TTC

Monday to Sunday 12pm-2.30pm | 7-10pm

GOLDEN TULIP 
SOPHIA ANTIPOLIS