

Le Servan

RESTAURANT

Le début de l'Été

Farcis niçois, sauce tomate au basilic

21€

✓ Douceur d'été : pastèque, feta, concombre et vinaigrette à la menthe

16€

Salade César, avec ou sans bacon

18€

✓ Socca au chèvre chaud de Mons

14€

En plein Été

Pièce de bœuf, sauce échalote, pommes de terre, légumes d'été

28€

Filet de dorade, caviar d'aubergine, crème de crustacés, sauce vierge aux herbes

24€

Cabillaud à la provençale : tomates, pommes de terre grenaille, olives et romarin

26€

Filet de canard au jus réduit, abricots rôtis

25€

✓ Coquillettes à la truffe, comté râpé

19€

Plat du jour (hors vendredi et week-end)

21€

Le cœur de l'Été

Burger Le Servan, cheddar, oignons caramélisés, sauce burger

24€

✓ Poke bowl poisson ou veggie (avec quinoa et boulgour)

23€

Tartare de poisson frais selon arrivage, frites, salade verte

24€

Tartare de bœuf

21€

Le meilleur de l'Été

Poisson entier selon arrivage à la plancha, sauce vierge, riz, légumes d'été

35€

Entrecôte ou faux-filet selon arrivage, frites, salade verte

9€/100g

Nos garnitures : frites, salade verte, poêlée de légumes d'été, riz

6€

✓ Plats végétariens

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



Le Servan

RESTAURANT

The beginning of Summer

Stuffed vegetables Niçoise style, tomato sauce with basil

21€

✓ Summer delight : watermelon, feta, cucumber, and mint vinaigrette

16€

Caesar salad, with or without bacon

18€

✓ Socca with warm goat cheese from Mons

14€

In the middle of Summer

Beef steak, shallot sauce, potatoes, summer vegetables

28€

Sea bream fillet, eggplant caviar, shellfish cream, herb vinaigrette

24€

Provençal cod : tomatoes, new potatoes, olives, and rosemary

26€

Duck breast with reduced jus and roasted apricots

25€

✓ Truffle pasta shells, grated Comté cheese

19€

Dish of the day (excluding Fridays and weekends)

21€

The heart of Summer

Le Servan burger, cheddar, caramelized onions, burger sauce

24€

✓ Poke bowl, fish or veggie (with quinoa and bulgur)

23€

Fish tartare of the day, french fries, green salad

24€

Beef tartare

21€

The best of Summer

Whole fish of the day grilled with virgin sauce, rice, summer vegetables

35€

Entrecôte or Rib-eye or sirloin steak of the day, french fries, green salad

9€/100g

Our side dishes : french fries, green salad, spring vegetables, potatoes, rice

6€

✓ Vegetarian dishes

All our beef comes from Blonde d'Aquitaine breed / Direct from the Farmer
Allergen information available upon request



Le Servan

RESTAURANT

À picorer

Les focaccias

Concassé de courgettes, jambon cru	14€
✓ Tomate fraîche et basilic	12€
✓ Pissaladière	12€
✓ Avocado toast à la feta	14€
✓ Caviar d'aubergine, aubergine rôtie, parmesan	14€
✓ Chèvre miel	13€

Les tapas solos

Pan bagnat	16€
✓ Pommes de terre rôties truffées	10€
✓ Patatas Bravas	8€
✓ Guacamole, chips tortilla	10€

Les planches à partager

Sticks de mozza, onion rings, crispy crevettes	15€
Assiette de jambon de Parme	14€
✓ Burrata crémeuse, pesto et chips de pain croustillantes	18€
✓ Arancini au parmesan, sauce tomate	12€

✓ Plats végétariens

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



Le Servan

RESTAURANT

To pick up

The focaccias

Zucchini with cured ham	14€
✓ Fresh tomato and basil	12€
✓ Pissaladière	12€
✓ Avocado toast with feta	14€
✓ Eggplant caviar, roasted eggplant with parmesan	14€
✓ Goat cheese, honey	13€

Solo tapas

Pan bagnat	16€
✓ Truffled roasted potatoes	10€
✓ Patatas Bravas	8€
✓ Guacamole, tortilla chips	10€

Sharing boards

Mozzarella sticks, onion rings, crispy shrimp	15€
Parma ham platter	14€
✓ Creamy burrata, pesto and crispy bread chips	18€
✓ Parmesan arancini with tomato sauce	12€

✓ Vegetarian dishes

All our beef comes from Blonde d'Aquitaine breed / Direct from the Farmer

Allergen information available upon request





Le Servan

RESTAURANT

Les caprices d'Été

La Fraise

En soupe au basilic, biscuit de Reims et glace aux pralines roses

12€

Le café

Vacherin aux deux cafés : Guatemala et Éthiopie

12€

La profiterole

Glace vanille de Macadamia, sauce chocolat épicé

12€

La tarte

Sélection de fruits rouges, sorbet cerise

12€

Les fruits

Assiette de fruits frais de saison

14€

Le dessert du jour

10€

Le café gourmand ou Thé gourmand

5 pièces

14€

Le chèvre de Mons

Assortiment de trois sélections

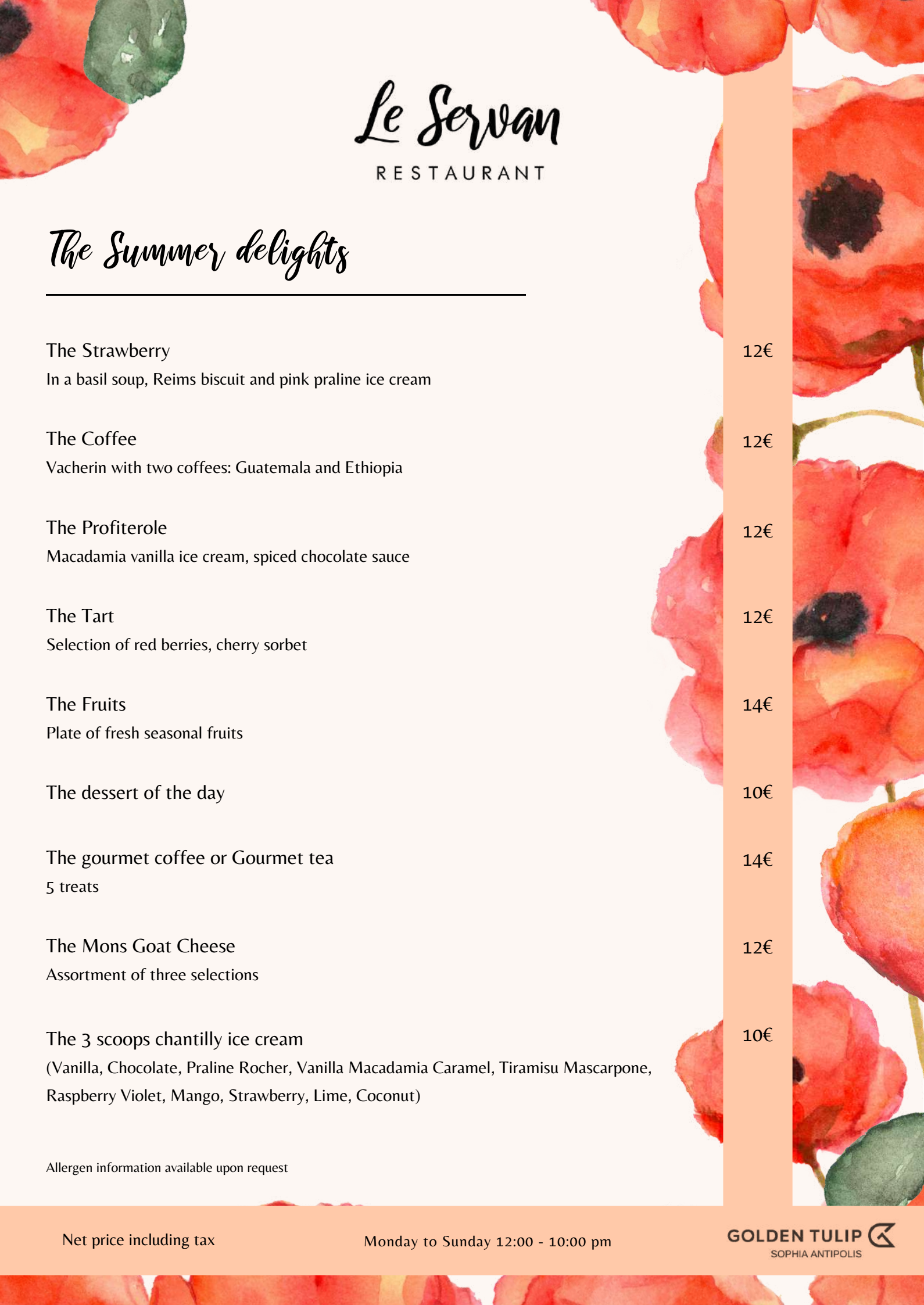
12€

La coupe glacée 3 boules, chantilly

(Vanille, Chocolat, Praliné rocher, Vanille macadamia caramel, Tiramisu mascarpone, Framboise violette, Mangue, Fraise, Citron vert, Coco)

10€

Tableau des allergènes sur demande



Le Servan

RESTAURANT

The Summer delights

The Strawberry

In a basil soup, Reims biscuit and pink praline ice cream

12€

The Coffee

Vacherin with two coffees: Guatemala and Ethiopia

12€

The Profiterole

Macadamia vanilla ice cream, spiced chocolate sauce

12€

The Tart

Selection of red berries, cherry sorbet

12€

The Fruits

Plate of fresh seasonal fruits

14€

The dessert of the day

10€

The gourmet coffee or Gourmet tea

5 treats

14€

The Mons Goat Cheese

Assortment of three selections

12€

The 3 scoops chantilly ice cream

(Vanilla, Chocolate, Praline Rocher, Vanilla Macadamia Caramel, Tiramisu Mascarpone, Raspberry Violet, Mango, Strawberry, Lime, Coconut)

10€

Allergen information available upon request