

Le début du Printemps

- ✓ Œuf parfait, purée d'artichaut, copeaux de truffe, mouillettes 15€
- ✓ Tarte aux asperges, glace parmesan 14€
Feuilleté de gambas et crabe, touche exotique de mangue 16€
- ✓ Socca, tomates séchées, tapenade verte, roquette, asperges, parmesan 12€

En plein Printemps

- Pièce de bœuf, sauce échalote, pommes de terre d'antan, légumes printaniers 29€
- Turbot rôti, émulsion vanille fève tonka, asperges rôties aux herbes 26€
- Ballotine de poulet croustillante, pommes de terre d'antan, légumes printaniers 24€
- ✓ Gnocchetti, crème d'artichaut, pignons, roquette, copeaux de parmesan 21€
- Plat du jour (hors vendredi et week-end) 21€

Le cœur du Printemps

- Burger le Servan, cheddar, oignons caramélisés, sauce burger 24€
- ✓ Poke bowl poisson ou veggie (avec quinoa et boulghour) 23€
- Tartare de poisson selon arrivage, frites, salade verte 24€

Le meilleur du Printemps

- Poisson entier selon arrivage à la plancha sauce vierge, riz, légumes printaniers 35€
- Entrecôte ou faux-filet selon arrivage, frites, salade verte 9€/100g
- Nos garnitures : 8€
frites, salade verte, légumes printaniers, pommes de terre d'antan, riz

✓ Plats végétariens

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



The beginning of Spring

- ✓ Perfect egg, artichoke purée, truffle shavings, toasts 15€
- ✓ Asparagus tart, parmesan ice cream 14€
- Prawn and crab puff pastry, exotic touch of mango 16€
- ✓ Socca, sun-dried tomatoes, green tapenade, arugula, asparagus, parmesan 12€

In full Spring

- Beef cut, shallot sauce, potatoes, spring vegetables 29€
- Roasted turbot, vanilla and tonka bean emulsion, herb-roasted asparagus 26€
- Crispy chicken ballotine, potatoes, spring vegetables 24€
- ✓ Gnocchetti, artichoke cream, pine nuts, arugula, parmesan shavings 21€
- Dish of the day 21€

The heart of Spring

- 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€

The best of Spring

- Whole fish of the day grilled with virgin sauce, rice, spring 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 8€

✓ Vegetarian dishes

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



Les caprices du Printemps

Le Chocolat Blanc

Mousse au chocolat blanc, cœur surprise de fruits rouges, sablé au thym, sorbet framboise

12€

La Mangue

Mangue au naturel, douceur coco citron vert, sorbet mangue safran

12€

La Fraise

Tartare de fraises à l'huile d'olive de Nice, gelée de fraise, sorbet fraise mélisse

12€

Le Nougat Glacé

En écaille de kumquat, émulsion crème d'amande

12€

Dessert du jour

10€

Café gourmand ou Thé gourmand

5 pièces faites maison

14€

Assiette de fromages affinés

12€

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 Spring delights

White Chocolate

White chocolate mousse, surprise heart of red fruits, thym shortbread, raspberry sorbet

12€

Mango

Fresh mango, coconut-lime sweetness, saffron mango sorbet

12€

Strawberry

Strawberry tartare with Nice olive oil, strawberry jelly, lemon balm strawberry sorbet

12€

Frozen Nougat

Kumquat flakes, almond cream emulsion

12€

Dessert of the day

10€

Gourmet coffee or Gourmet tea

5 homemade treats

14€

Plate of mature cheeses

12€

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

Le Servan

RESTAURANT

À picorer

Les focaccia

Jambon de Parme 24 mois, crème de truffe	14€
✓ Antipasti, tapenade	12€
✓ Pissaladière	12€
✓ Sauce tomate, mozza, roquette, pesto, copeaux de parmesan	12€
Saumon fumé, crème d'aneth	14€
✓ Chèvre miel	12€

Les tapas solos

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

Les planches à partager

Sticks de mozza, oignons rings, crispy crevettes	15€
Assiette de jambon de Parme	14€
✓ Camembert rôti au four (15 min de cuisson)	14€

✓ Plats végétariens

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



prix net TTC

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

GOLDEN TULIP 
SOPHIA ANTIPOLIS

Le Servan

RESTAURANT

To pick up

The focaccias

Parma ham aged 24 months, truffle cream	14€
✓ Antipasti, tapenade	12€
✓ Pissaladière	12€
✓ Tomato sauce, mozzarella, arugula, pesto, parmesan shavings	12€
Smoked salmon, dill cream	14€
✓ Goat cheese, honey	12€

Solo tapas

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

Sharing boards

Mozzarella sticks, onion rings, crispy shrimp	15€
Parma ham platter	14€
✓ Oven-baked Camembert (15 minutes cooking time)	14€

✓ Vegetarian dishes

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



Net price including tax

Monday to Sunday 12:00 - 2:30 pm | 7:00 - 10:00 pm

GOLDEN TULIP 
SOPHIA ANTIPOLIS