



L'Auberge des Chevaliers



A Turrettes-sur-Loup, il existe un lieu à part, qui domine le village et la Côte. Dans la même famille depuis 60 ans, "l'Auberge des Chevaliers", bastide au cadre rustique et chaleureux vous attend en souhaitant vous faire vivre un moment agréable et convivial.



A l'année

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Petits farcis Niçois | 20€ |
| Aïoli | 26€ |
| Daube de Joue de boeuf à la Niçoise | 27€ |
| Risotto du jour | 25€ |
| Crème brûlée violette | 12€ |

Menu de l'Auberge

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

Entrée

Plat

Dessert

Selon suggestions du jour

43€

Tous nos plats sont faits maison , élaborés à partir de produits frais et locaux.

Service compris



Planches apéritives

| | |
|---|-----|
| Ardoise niçoise : Panisse, Farcis Niçois, Pissaladière maison | 19€ |
| Ardoise de Charcuteries | 19€ |
| Ardoise de Fromages | 17€ |

Entrées

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Petits farcis Niçois | 20€ |
| Pissaladière maison | 16€ |
| Salade Niçoise | 23€ |
| Cassolette d'Escargots persillade | 21€ |

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais et locaux.

Service compris



Hoissons

| | |
|---|-----|
| Aïoli | 26€ |
| Filet de Daurade Snacké Sauce vierge | 28€ |
| Gambas flambées persillade | 28€ |
| Tournedos de Lotte lardé Sauce beurre blanc | 29€ |

Viandes

| | |
|---|-----|
| Daube de Joue de Boeuf à la Niçoise | 27€ |
| Ballotine de volaille | 25€ |
| Entrecôte (<i>environ 250g</i>) | 31€ |
| Travers de Porc à la Provençale | 26€ |
| Aiguillette de Magret de Canard et Poire pochée | 28€ |

Sauce au choix : Poivre, Cèpes.

Nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix comprises

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais et locaux.

Service compris



Garnitures

| | |
|--------------------------|-----|
| Ratatouille | 10€ |
| Artichaut Barigoule | 11€ |
| Polenta | 9€ |
| Ravioli Niçois | 11€ |
| Pommes grenailles rôties | 9€ |
| Tagliatelles | 8€ |

Menu Enfants

(Moins de 10 ans)

16€

Mini Daube Niçoise

OU

Emincé de volaille

OU

Pavé de Cabillaud

ET

Boules de glace ou moelleux au chocolat

ET

Boisson au choix

Sirop à l'eau

Diabolo

Jus de Pommes au verre



Service compris

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais et locaux.

Desserts

| | |
|---|-----|
| Tarte au citron meringuée | 13€ |
| Moelleux au chocolat cœur framboise et boule de glace Vanille (~6min de cuisson) | 14€ |
| Tarte tatin et boule de glace Vanille | 14€ |
| Crème brûlée à la violette | 12€ |
| Coupe de glace au choix (3 boules) | 10€ |
| Ardoise de Fromages | 17€ |

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais et locaux.

Boissons chaudes

| | |
|-----------------|-------|
| Expresso | 3€ |
| Café noisette | 3,50€ |
| Double expresso | 5,50€ |
| Café allongé | 3,50€ |
| Café au lait | 5€ |
| Cappuccino | 5,50€ |
| Thé | 7€ |
| Infusion | 7€ |

Service compris



Apéritifs



Kir crème cassis 12€ Heineken (25 cl) 6€

Kir royal 16€ Corona (33 cl) 10€

Ricard (2cl) 5€ Bière du comté Niçois (33cl) 9€

Pastis 51 (2cl) 5€ Martini blanc ou rouge (4cl) 6€

Gin (4cl) Bombay 9€ Rhum (4cl) Bacardi 7€ | Diplomatico 11€

Tequila (4cl) Saint José 7€ | Patron Silver 12€ Vodka (4cl) Grey Goose 11€ | Absolut 8€

Whisky (4cl) Chivas 12€ | Jack Daniel 9€ | Four Rose 9€ | Monkey 10€

Digestifs



Limoncello (4cl)

8€

Mirabelle (2cl)

8€

Get 27 (4cl)

8€

Cognac (2cl)

12€

Poire (2cl)

8€

Armagnac (2cl)

10€

Boissons non alcoolisées

Eau plate (50cl) 5€ (1L) 8€

Orangina (25cl) 5,50€

Eau gazeuse (50cl) 5€ (1L) 8€

Limonade (33cl) 5,50€

Coca-cola, coca-cola zéro (33cl) 6€

Jus de fruits (20cl) 5€

Ice tea (33cl) 6€

Sirop divers 3,50€

1664 sans alcool (33cl) 7€

Tonic 20cl 5€

Perrier (33cl) 6€

Service compris



Spiritueux

A.O.P. Champagnes

| | |
|-------------------------------|------|
| Prosecco Extra Dry Toresalla | 27€ |
| Quernardel Brut Rosé | 65€ |
| Tsarine | 91€ |
| Pol Roger Brut | 98€ |
| Moet et Chandon Imperial Brut | 138€ |
| Dom Pérignon 2013 | 600€ |

A.O.P. Vins Rosés

| | |
|--|-----|
| 2023 Love du Château Leoubé Bio Côtes de Provence | 33€ |
| 2023 Domaine Gavoty Classique Bio Côtes de Provence | 37€ |

A.O.P. Vins Rouges

| | |
|--|-----|
| 2022 Love du Château Leoubé Bio Côtes de Provence | 33€ |
| 2022 Côtes du Rhône Julien Masquin | 37€ |
| 2021 Bourgogne pinot Noir Armand Heitz | 49€ |
| 2020 Château Cartier St Emilion Grand Cru | 67€ |
| 2017 Château Lalande Borie St Julien | 89€ |

Service compris



Spiritueux

A.O.P. Vins Blancs

| | |
|--|-----|
| 2023 Love du château Leoube Bio Côtes de Provence | 33€ |
| 2023 Domaine Gavoty Classique Bio Côtes de Provence | 37€ |
| 2022 Bourgogne Chardonnay T.Normand | 41€ |
| 2022 Sancerre Nicolas Millerioux | 48€ |
| 2022 Pouilly Fuisse Vieilles Vignes Deux Roches | 59€ |
| 2015 Lion du Château Suduirault. Sauternes | 62€ |

Champagne & Vin au Verre

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Coupe de Champagne Pol Roger brut | 16€ |
| Coupe de Prosecco. À la Violette | 12€ |
| Sancerre. Nicolas Millerioux | 12€ |
| Sauternes Lion du Château Suduirault. | 12€ |
| Love du château Leoube blanc | 9€ |
| Love du château Leoube Rose | 9€ |
| Love du Château Leoube Rouge | 9€ |

Service compris

