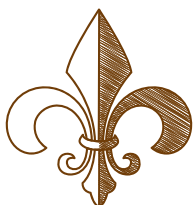




L'Auberge des Chevaliers



A Tourrettes-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

Le Chef vous propose ses suggestions à l'ardoise ,
selon les saisons , arrivages des produits frais du jour
et du jardin

Menu de l'Auberge

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

Entrée

Plat

Dessert

Selon suggestions du jour

1 verre de vin au choix (Love Leoube R/B/R)

52€

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 fermiers (4 variétés) 17€

Entrées

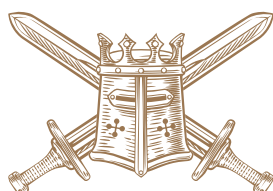
Petits farcis Niçois 20€

Pissaladière maison 16€

Salade Niçoise (seulement en saison) 23€

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

Service compris



Plaissons

Aïoli	26€
Filet de Daurade Snacké Sauce vierge	28€
Gambas flambées persillade	28€

Viandes

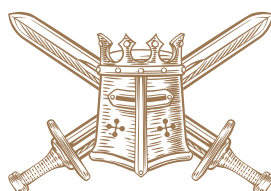
Daube de Joue de Boeuf à la Niçoise	28€
Suprême de volaille au Thym et citron confit	27€
Travers de Porc à la Provençale	26€
Entrecôte grillée (<i>environ 250g</i>)	32€

Sauce au choix : Poivre, Cèpes.

Nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix comprises
(voir page suivante)

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

Service compris



Garnitures

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

Menu Enfants

(Moins de 10 ans)

17€

Mini Daube Niçoise

OU

Emincé de volaille

OU

Pavé de poisson frais (selon arrivage)

ET

Deux 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

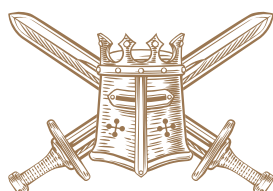
Tarte au citron meringuée	13€
Moelleux au chocolat cœur framboise et boule de glace Vanille (~8min de cuisson)	14€
Tarte tatin et boule de glace Vanille	14€
Crème brûlée à la violette	12€
Coupe de glace au choix (3 boules)	10€
Ardoise de Fromages fermiers (4 variétés)	17€

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)	7€
Kir royal	18€	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€			

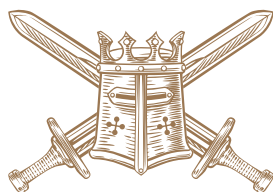
Digestifs

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 du comté Niçois (33cl)	6€
Coca-cola, coca-cola zéro	(25cl) 6€	Jus de fruits	(20cl) 5€
Ice tea	(25cl) 6€	Sirop divers	3,50€
1664 sans alcool	(25cl) 7€	Tonic	(20cl) 5€
Perrier	(33cl) 6€		

Service compris





A.O.P. Champagnes

Prosecco Extra Dry Toresalla	31€
Quernardel Brut Rosé	69€
Tsarine	96€
Pol Roger Brut	98€
Moet et Chandon Imperial Brut	138€
Dom Pérignon 2013	600€

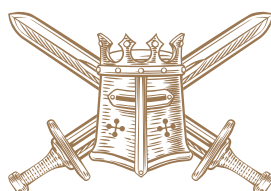
A.O.P. Vins Rosés

202 Love du Château Leoubé Bio Côtes de Provence	36€
202 Domaine Gavoty Classique Bio Côtes de Provence	37,50€

A.O.P. Vins Rouges

202 Love du Château Leoubé Bio Côtes de Provence	36€
202 Côtes du Rhône Julien Masquin	39€
202 Bourgogne pinot Noir Armand Heitz	54€
2021 Château Cartier St Emilion Grand Cru	68€
2017 Château Lalande Borie St Julien	89€

Service compris





A.O.P. Vins Blancs

202 Love du château Leoubé Bio Côtes de Provence	36€
202 Domaine Gavoty Classique Bio Côtes de Provence	37,50€
202 Bourgogne Chardonnay T.Normand	45€
202 Sancerre Nicolas Millerioux	49€
202 Pouilly Fuisse Vieilles Vignes Deux Roches	59€
2015 Lion du Château Suduirault. Sauternes	62€

Champagne & Vins au Verre

Coupe de Champagne Tsarine	17€
Coupe de Prosecco. À la Violette	12€
Sancerre. Nicolas Millerioux	12€
Sauternes Lion du Château Suduirault.	13€
Love du château Leoubé blanc	9€
Love du château Leoubé Rose	9€
Love du Château Leoubé Rouge	9€
Côtes du Rhône Julien Masquin	10€

Service compris

