

GOLDSTAR

★★★★ RESORT

L E T O U C A N



GOLDSTAR RESORT NICE
45 rue Maréchal Joffre
06000 NICE - FRANCE
Tel: +33(0)493-169-277
Fax: +33(0)493-762-330
info@goldstar-resort.com
www.hotel-goldstar-nice.com

Prix nets

L E T O U C A N



Entrées

<i>Rosace de Saumon, Tarama Rose et Salade Sauvage. (Smoked Salmon Salad)</i>	18€
<i>Crumble de Foie-Gras de Canard. (Duck Foie-Gras et Toasts)</i>	18€
<i>Escargots de Bourgogne Persillés (la douzaine).</i>	15€
<i>Méli-Mélo de Charcuteries Fines, Crudités et Condiments. (Thinly sliced Meat Assortment)</i>	17€

Salades

<i>Traditionnelle Salade du Comté de Nice. (Nice Salad - Tuna, Tomatoes, Eggs,Olives).</i>	15€
<i>Salade de Tomates Mozzarella au Basilic frais. (Tomato et Mozzarella salad).</i>	15€
<i>Salade de chèvre chaud. (Goat cheese Salad)</i>	15€
<i>Salade César (filets de poulet grillé, tendres pousses, croutons et parmesan). (Cesar Salad)</i>	18€

En-Cas

<i>Assortiment de Fromages français au gré du Marché. (Cheese Platter)</i>	16€
<i>Sandwich Club (Jambon, Fromage, Oeuf,Salade, Tomates).</i>	12€
<i>Hamburger de Boeuf.</i>	15€

L E T O U C A N



Viandes

<i>Ballottines de Volailles au Caviar d'aubergine. (Chicken Breast Filet stuffed with zucchini paste)</i>	20€
<i>Mikados de Bœuf et de Légumes Fanés Cuits Minutes. (Beef Filet Sticks & Vegetables)</i>	26€
<i>Carpaccio de Boeuf aux copeaux de Parmesan (Beef Carpaccio & Parmesan)</i>	16€
<i>Magret de Canard à l'Orange Sanguine. (Duck Breast, Orange sauce)</i>	25€

Poissons

<i>Dos de Cabillaud Laqué au Miel de Soja. (Codfish Filet cooked with Soy Honey)</i>	22€
<i>Filet de Daurades aux Noix, Sauce aux Agrumes. (Sea Bream filet with nuts and orange sauce)</i>	24€
<i>Darnes de Saumon en Tempura, Compotée de Tomates Provençales. (Deep Fried Salmon filets)</i>	22€
<i>Encornets de Calamars Grillés sur son Lit de Légumes Tendres. (Grilled Calamari & Vegetables)</i>	26€

Toutes Nos Garnitures sont au Gré du Marché.

Pâtes

<i>Spaghetti ou Penne (Arrabbiata, Bolognese, Champignons, Roquefort, Saumon, Napolitaine ou Thon).</i>	15€
<i>Raviolis aux Truffes. (Truffled Raviolis).</i>	17€
<i>Lasagnes au Boeuf (Beef Lasagnas).</i>	15€
<i>"Pelemeni" (Raviolis à la russe). (Russian style Raviolis)</i>	15€

L E T O U C A N



Apéritifs

<i>Martini (Blanc, Rouge).</i>	7€
<i>Ricard, Pastis.</i>	7€
<i>Americano.</i>	7€
<i>Suze.</i>	7€
<i>Porto.</i>	7€
<i>Campari.</i>	7€
<i>Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Melon).</i>	9€
<i>Kir Royal.</i>	17€

Digestifs

<i>Whisky JB.</i>	10€
<i>Whisky (Jameson, Jack Daniels, JW Black Label, JW Red Label).</i>	12€
<i>Chivas Regal.</i>	14€
<i>Tequila.</i>	10€
<i>Rhum (Bacardi, St James).</i>	12€
<i>Vodka, Malibu.</i>	10€
<i>Poire Williams.</i>	12€
<i>Fernet Branca.</i>	12€
<i>Calvados.</i>	10€
<i>Grappa.</i>	11€
<i>Sambucca.</i>	11€
<i>Amaretto.</i>	11€
<i>Limoncello.</i>	11€
<i>Get 27</i>	11€
<i>Gin.</i>	11€



Bières

<i>Leffe Blonde (Belgique) 50cl.</i>	8€
<i>Hoegaarden, Blanche (Belgique) 50cl.</i>	8€
<i>Heineken, Blonde (Pays-Bas) 33cl.</i>	5€
<i>Corona, Blonde (Mexique) 33cl.</i>	7€
<i>Kronenbourg, Blonde (France) 33cl.</i>	5€

Cocktails

<i>Long Island Iced Tea (Gin, Tequila, Vodka, Rhum, Cointreau, citron, Coca-Cola).</i>	14€
<i>Mojito (Rhum, citron vert, menthe, sucre, Perrier).</i>	11€
<i>Mojito royal (Rhum, citron vert, menthe, sucre, Champagne).</i>	14€
<i>Pina colada (Rhum, jus d'ananas, Purée de coco).</i>	12€
<i>Sex on the Beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry).</i>	13€
<i>Bloody Marry (Vodka, jus de tomate servi avec céleri, épices, sel et tabasco).</i>	13€
<i>Blue lagoon (Vodka, curaçao, jus de citron).</i>	12€
<i>Tequila Sunrise (Tequila, jus d'orange, grenadine).</i>	12€
<i>Irish Coffee</i>	12€

Smoothies

<i>Delicious Mauritius (Jus d'ananas, bananes, lait de coco).</i>	8€
<i>Tropical storm (Jus d'orange, yaourt, fraises, bananes).</i>	8€
<i>Verry berry (Jus de pomme, bananes, fruits rouge).</i>	9€
<i>Pink Perrier (Jus de pamplemousse, fruits rouges, Perrier).</i>	10€
<i>Fantastic grapefruit (Jus de pamplemousse fraises, bananes, yaourt).</i>	10€



Carte des Vins

Rouges

<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37,5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 50cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 75cl</i>	29€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 37,5cl</i>	25€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€
<i>Bordeaux Marquis de Mores 75cl</i>	32€
<i>Bourgogne Haute Côte de Beaune, Maison Regnard 75cl</i>	40€

Rosés

<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37,5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 50cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 75cl</i>	29€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 37,5cl</i>	25€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€

Blancs

<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37,5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 50cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 75cl</i>	29€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 37,5cl</i>	25€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€
<i>Bourgogne Chablis Saint Pierre Maison Regnard 37,5cl</i>	30€
<i>Bourgogne Chablis Saint Pierre Maison Regnard 75cl</i>	55€
<i>Loire Sancerre Comte Lafond (Maison De Ladoucette) 75cl</i>	45€

L E T O U C A N



Champagnes

<i>Moët et chandon 75cl</i>	220€
<i>Heritage Crément 75cl</i>	120€
<i>Heritage Rosé 75cl</i>	120€
<i>De Canteneur Brut 75cl</i>	90€

Vins au Verre

<i>Côtes de Provence Lou Cigallier (Blanc, Rouge, Rosé)</i>	7€
<i>Côtes de Provence Domaine de Saint Andrieux (Blanc, Rouge, Rosé)</i>	12€
<i>Coupe de Champagne</i>	15€

L E T O U C A N



Desserts

<i>Soufflé Glacé au Grand Marnier. (Grand Marnier flavored Ice cream soufflé)</i>	9€
<i>Traditionnel Moelleux au Chocolat. (Half cooked Chocolate cake)</i>	9€
<i>Tarte Fine aux Pommes et sa Quenelle de Glace au Caramel. (Thin Apple pie & Toffee Ice Cream)</i>	8€
<i>Tarte au Citron Meringuée. (Lemon Tart)</i>	7€
<i>Notre Classique Café Gourmand. (Coffee & Mini-desserts Assortment).</i>	9€
<i>Festival de fruits Frais. (Fresh Fruit Salad)</i>	9€

Cafés & Chocolat

<i>Café espresso.</i>	2.50€
<i>Café américain.</i>	3.50€
<i>Café crème.</i>	5€
<i>Café noisette.</i>	3€
<i>Double espresso.</i>	5€
<i>Décaféiné.</i>	2.50€
<i>Cappuccino.</i>	5.50€
<i>Chocolat chaud.</i>	5€
<i>Café frappé.</i>	7€

Thés & Infusions

<i>Thé noir (Darjeeling, Earl Grey).</i>	5€
<i>Thé vert (Gun Powder, Chine).</i>	6€
<i>Thé au citron.</i>	6€
<i>Thé au lait.</i>	6€
<i>Thé à la menthe.</i>	6€
<i>Infusions (Verveine, Camomille).</i>	4€