



Hôtellerie la Fontaine

Saint Paul de Vence



Tous nos plats sont réalisés maison et artisanalement, par notre équipe de cuisine. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais et brut.

All our dishes are homemade and handcrafted by our kitchen team. We only work with fresh and raw products.



Nos Salades Gourmandes -2- Formats

**Salade de poulpe snacké à la provençale,
Pommes de terre tiédies**
Snacked Octopus salad in the Provençal style,
Warm Potatoes.

Entrée Plat

19€ 24€

**Salade César à notre façon, Poulet cuit en basse
température, Œuf, Parmesan.**
Caesar salad in our own way, Chicken cooked in low temperature,
egg, Parmesan cheese.

17€ 22€

Tartines de Chèvre chaud, Pan con tomata, Speck.
Roasted Goat Cheese, Bread and Tomato, Speck.

15€ 18€

**Gambas snackées, Salade de jeunes pousses,
Fruits et Crudités.**
Snacked Shrimp, Young shoots salad,
Fruits and raw vegetables.

21€ 26€



Nos Pâtes & Risotto

Le Risotto du Chef, en fonction du marché. 23€

Chef's Risotto

Linguini alle Vongoles 25€

Linguini Pasta with Clams

Le Filet du Pêcheur

**Notre Aïoli, Loup rôti en portefeuille, Légumes du moment glacés,
et sa « Lactonesa » 30€**

Our Aïoli, Rosted Seabass en portefeuille, Candied Vegetables, with lactonesa

**Poisson du jour, en fonction de la pêche, snacké à la plancha, accompagné de
sa ratatouille et de son riz blanc. 26€**

Snacked Day's Fish on plancha, with ratatouille and rice



**For any seated and non-consuming people, a covered
supplement of € 5 will be charged.**

Le coin du Boucher



Tartare de Bœuf haché à la demande, Frite Maison, Salade de jeune pousse 25€

Beef tartar, chopped on demand, Home-made french fries, salad

Burger à la Niçoise, Chèvre, Sauce Pistou, Aubergines grillées ; Frite Maison, Salade Colslaw. 27€

Niçoise style Burger, Goat Cheese, Pesto Sauce, Grilled Eggplants, Home-Made French Fries, Colslaw Salad

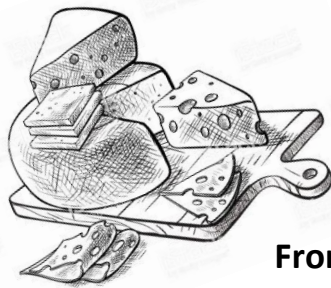
Grillade du jour en Fonction du marché,

Jus de viande maison, Frite Maison et ses jeunes pousses. 30€

Day's Grilled meat according to the market, homemade meat juice, Home-made French Fries and Salad.

Souris d'Agneau confites 9h, à la provençales et sa Caponata. 32€

Lamb's Shank confit 9hours provençale Style with Caponata.



Notre Sélection Fromage

Fromage du moment, Jeunes Pousses et Tapenade. 12€

Cheese of moment, Salad and Tapenade

Une Douceur pour Finir



Poire Confite aux épices façon « Belle Hélène ». 9€

Candied Pear with Spicy, « Belle Hélène » Style

La Véritable Tarte « Tatin », Cannelle, Chantilly à l'Orgeat. 9€

The « True » Apple Pie Tatin Style, Cinnamon, Orgeat's whipped cream

Tarte Citron Meringué à notre façon. 9€

Our Lemon Pie with meringue

La Glace à la Fleur de Lait, et ses Gourmandises. 16€

Flower of Milk' Home-made Ice Cream with its sweets

Pour toute personnes assises et ne consommant pas, un supplément couvert de 5€ sera facturé.



Plat du Jour 19€

*** **

Menu Duo

Entrée - Plat ou Plat – Dessert

27€

*** **

Menu Gourmand

Entrée - Plat - Dessert

32€

*** **

Uniquement Pour Le Déjeuner

Only At Lunch Time

Tartine de chèvre chaud.

Goat Cheese's Tartine.

Notre Salade César.

Our César Salad.

*** **

Plat du Jour.

Day's Special.

Grillade du Boucher.

Day's grilled Meat.

Pêche du jour.

Day's Snacked Fish.

*** **

Crème Brulée.

Crème Brulée

Tarte Tatin

Apple Pie Tatin Style

Café

Coffee

Menu Pitchoun

16€

- de 12ans / - 12 years



Ravioli Sauce Tomate et basilic

Ravioli with tomato and basil sauce

Poulet sauce barbecue et Frite Maison

Chicken barbecue Sauce French fries

Poisson Pané Maison, Riz et sauce Tomate.

Homemade breaded Fish, Rice and Tomato sauce

*** **

Sirop au choix - *Any Sirop*

*** **

Glace enfant – *Kid's Ice Cream*



Prix TTC- Service compris