

The logo for 'Les Toits' is written in a bold, golden-yellow, cursive script. The letters are thick and have a slightly textured, hand-painted appearance. The 'L' is particularly large and stylized, with a long horizontal stroke that extends to the right. The 's' is small and tucked under the 'L'. 'Toits' follows in a similar cursive style, with a prominent 'T' and a trailing flourish at the end.

Aux Toits, les bons plats et les grands vins se mêlent aux beaux moments.
Installez-vous, savourez et laissez le temps s'écouler doucement...

*At Les Toits, gourmet delights and great wines blend with unforgettable moments.
Sit back, enjoy and let time gently slip away...*

Un plat · Un rendez-vous

Parce que certains plats méritent d'être retrouvés, Les Toits vous donne rendez-vous chaque semaine avec vos favoris de l'été. Du lundi au samedi, un plat différent à découvrir ou redécouvrir, dans le plaisir des habitudes que l'on aime conserver.

Some dishes are meant to be savoured more than once. Each week, Les Toits welcomes you back for your Summer favorites. From Monday to Saturday, enjoy a different signature creation, embracing the simple luxury of rituals we love to revisit.

Plat accompagné d'un verre de vin et d'un café.
A main course served with a glass of wine and coffee.

45

Lundi · Monday

Tagliata de bœuf, frites
Beef tagliata, French fries

Mardi · Tuesday

Petits farcis niçois, riz pilaf
Niçois-style stuffed vegetables, pilaf rice

Mercredi · Wednesday

Côte de veau à la milanaise, salade croquante
Milanese-style veal chop, crisp salad

Jeudi · Thursday

Mixed grill, pommes paille, tomate provençale
Mixed grill, crispy potatoes, provençale tomato

Vendredi · Friday

Aïoli provençal, légumes d'été
Provençal aioli, Summer vegetables

Samedi · Saturday

Carré d'agneau rôti, ratatouille
Roasted rack of lamb, ratatouille

Dimanche · Sunday

Demi coquelet rôti et son jus, pommes grenailles
Roasted half-cockerel and its jus, new potatoes



Salades

Salade Niçoise · Niçoise Salad

Mi-cuit de thon, anchois mariné, œuf dur, sucrine, tomate, concombre, poivron rouge, févettes, olives, oignon rouge, huile citron

Seared tuna, marinated anchovies, hard-boiled egg, baby gem, tomato, cucumber, sweet pepper, fava beans, olives, red onion, lemon oil

36

Salade César · Caesar salad

Poulet infusé au thym puis grillé, Parmesan, bacon, tomates, œuf bio, anchois
Caesar salad, thyme-infused grilled chicken, Parmesan, bacon, tomatoes, organic egg, anchovies

38

Salade Grecque · Greek salad

Pastèque, fêta, sucrine, tomate, olive, pickles d'oignon, pousses de basilic, pignons de pin
sauce fromage blanc et menthe, sorbet concombre

Watermelon, feta cheese, baby gem, tomato, olive, pickled onions, basil sprouts, pine nuts, white cheese and mint sauce, cucumber sherbet

33

Clubs sandwiches

Club sandwich au poulet · frites ou salade

Pain de mie complet, salade, œuf dur, poulet, tomates, mayonnaise

Chicken club sandwich · French fries or salad

Whole wheat sandwich bread, lettuce, hard-boiled egg, chicken, tomatoes, mayonnaise

38

Club Sandwich au saumon fumé · frites ou salade

Pain de mie complet, salade, œuf dur, saumon, tomates, mayonnaise

Smoked salmon club sandwich · French fries or salad

Whole wheat sandwich bread, lettuce, hard-boiled egg, salmon, tomatoes, mayonnaise

41

Cheeseburger au bacon · Bacon cheeseburger

Pièce de bœuf haché, bacon fumé, Cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce maison

Ground beef, smoked bacon, Cheddar, salad, tomatoes, red onions, homemade sauce

38

Menu Spa Clarins · Clarins Spa Menu

70

Tataki de pastèque, jeunes pousses, sorbet concombre

Watermelon tataki, baby sprouts, cucumber sherbet

Filet de loup rôti, compotée de tomate aux épices douces, fruits secs torréfiés

Roasted sea bass fillet, tomato compote with mild spices, torrefied dried fruits

Sablé coco, mousse végétale à la noix de coco, agrumes

Coconut shortbread, vegetal foam with coconut, citrus

Les Toits

