

RESTAURANT
PANORAMIQUE BY

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL



La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée... Bienvenue dans son univers.

Cheffe Lori Moreau orchestrates with delicacy and femininity a refined harmony of flavours. A craftswoman of taste, she draws her inspiration from what nature offers her, the local soil or carefully selected producers. Vegetable-based cuisine, inspired cuisine... Welcome to her world.

Nos producteurs

OUR PRODUCERS

Alexandre Polmard
Label « Héritage »



**Boucherie Agricole
marché Forville**
Viandes d'origine
française



Les Pêcheries
Poissons



Hervé Mons
MOF - La fromagerie
du Cannet



La Plume Blanche
Œufs bio de Provence



Moulin de la Cravenco
AOP Huile d'olive



Producteurs réunis
Fruits et légumes



Philippe Brito
Chef pâtissier



Cette carte est élaborée à partir de produits de grande qualité.
Une cuisine végétale et gourmande qui évolue au fil des saisons.
Lori Moreau et ses producteurs partenaires ont noué au fil du temps
une relation sincère et solide avec un maître-mot : la confiance.
Nos producteurs ont le goût du travail bien fait, tous partagent le respect du produit.

This menu is made from high quality products.

A vegetable and gourmet cuisine that evolves with the seasons.

*Lori Moreau and her partner producers have built up a sincere and solid relationship
over the years, with one key word: trust.*

Our producers have a taste for work well done, and all share a respect for the product.

Pour commencer...

TO START...

L'ARTICHAUT **22€**

THE ARTICHOKE

En salade, vinaigrette aux herbes, copeaux de Parmesan et Cecina de bœuf
Served as a salad, herb vinaigrette, Parmesan shavings and beef Cecina

LA TOMATE **19€**

THE TOMATO

De variété ancienne au chèvre frais et crumble d'olives Taggiasche
Heirloom tomatoes with fresh goats cheese and Taggiasche olive crumble

LE BŒUF **26€**

THE BEEF

Carpaccio façon cannelloni, mayonnaise au raifort et mûres fraîches
Cannelloni-style carpaccio, horseradish mayonnaise and fresh blackberries

A partager... pour deux personnes
To share... for two people

LE THON **24€/ PERSONNE / PERSON**

THE TUNA

Taillé en carpaccio, rafraîchi d'un granité à la menthe et citron jaune
Cut into a carpaccio, refreshed with a mint and lemon granita

LA SALADE NIÇOISE **16€/ PERSONNE / PERSON**

THE NIÇOISE SALAD

Belle salade aux légumes croquants et ventrêche de thon
Beautiful salad with crunchy vegetables and tuna belly

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER - THE SEA...

LE SAINT-PIERRE **42€**

THE JOHN DORY

Aiguillette en cuisson douce, beurre blanc perlé à la verveine, figes rôties
Aiguillette gently cooked, butter sauce with verberna, roasted figs

LE BAR **38€**

THE SEABASS

Filet à la plancha, confit de tomate au gingembre et fleur de courgette farcie
Filet à la plancha, confit tomatoes with ginger and stuffed courgette flower

LA DAURADE DE LA BAIE DE CANNES **36€**

THE SEA BREAM FROM THE BAY OF CANNES

Rôtie sur la peau, jeunes légumes grillés, sauce vierge au basilic
Roasted on the skin, grilled young vegetables, sauce vierge with basil

A partager... pour deux personnes
To share... for two people

LA CANNABOUILLE **38€/ PERSONNE / PERSON**

THE CANNABOUILLE

Soupe et poissons de roche saisis à la plancha, rouille safranée et croûtons dorés
Locally caught fish grilled à la plancha, fish soup, saffron rouille and toasted croutons

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE - THE EARTH...

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER **36€**

THE FREE-RANGE CHICKEN SUPREME

En cuisson douce, légumes pochés dans un bouillon à la citronnelle

Slowly cooked, vegetables poached in a lemongrass broth

L'AGNEAU DE L'ARRIÈRE-PAYS **44€**

THE LAMB FROM THE OLD COUNTRY

Côtes grillées, aubergines marinées à la sarriette, fregola sarda aux herbes fraîches

Grilled ribs, marinated aubergine with sarriette herbs, fregola sarda pasta grains with fresh herbs

LE BŒUF « HÉRITAGE » **42€**

THE "HERITAGE" BEEF

Pavé nacré, millefeuille de pomme de terre, jus parfumé au thym

Pavé nacré, potato millefeuille, meat jus flavoured with thyme

A partager... pour deux personnes
To share... for two people

LE VEAU « HÉRITAGE » **54€/ PERSONNE / PERSON**

THE "HERITAGE" VEAL

Carré de veau fumé au foin de Crau, pomme purée onctueuse

A rack of veal smoked with Crau hay, creamy mashed potatoes

*Viande de bœuf maturée en direct des artisans de La Meuse - Label « Héritage », elle est tendre et goûteuse.
Toutes nos viandes, y compris nos viandes bovines, sont d'origine France.

**Beef matured directly by the craftsmen of La Meuse - Label "Heritage", it is tender and tasty.
All our meats, including our beef, are of French origin.*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros. Taxes and service included.

Pour suivre...

TO CONTINUE...

CÔTÉ VÉGÉTAL - THE VEGETABLES...

LES LANGUES D'OISEAU **32€**
THE "LANGUES D'OISEAU" PASTA
Cuit façon risotto aux agrumes et carottes
Risotto-style with citrus fruits and carrots

LES LÉGUMES D'ÉTÉ **29€**
THE SUMMER VEGETABLES
Servis dans un bouillon parfumé à la citronnelle et gingembre
Served in a broth flavoured with lemongrass and ginger

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON / HOMEMADE SIDES...

Salade verte, vinaigrette **8€**
Green salad, vinaigrette

Cockpot de légumes de saison **9€**
Seasonal vegetables

Pomme purée onctueuse **9€**
Creamy mashed potato

Pommes frites **9€**
French fries

Pour finir en douceur...

TO FINISH...

LES FROMAGES **16€**
THE CHEESES

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France
A selection of cheeses matured by Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France

LE CHOCOLAT **14€**
THE CHOCOLATE

Tarte chocolat noir et caramel à la fleur de sel fumé, crème glacée à la vanille
Dark chocolate tart with smoked fleur de sel caramel, vanilla ice cream

LE SOUFFLÉ **16€**
THE SOUFFLÉ

Au grand-Marnier, sorbet mandarine
With Grand-Marnier, mandarin sorbet

LA PÊCHE **14€**
THE PEACH

Pêche pochée à la verveine, crème glacée à l'amande
Poached peach with verbena, almond ice cream

LE CITRON GIVRÉ **14€**
THE FROSTED LEMON

De la maison Sorbetti
From the Sorbetti house

A partager... pour deux personnes
To share... for two people

LA PAVLOVA **12€/PERSONNE / PERSON**
THE PAVLOVA

Aux fruits rouges et crème mascarpone
With red fruits and mascarpone cream