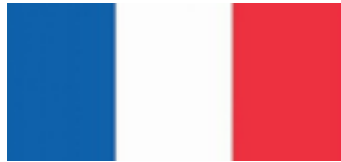

LA CHAUMIERE



FRANCAIS



ENGLISH



CARTE DES VINS / WINE LIST

LA CHAUMIERE

Ancien relais de diligence sur une route éponyme empruntée par Napoléon, c'est le coeur du quartier des 4 chemins.

Depuis **1952**, Célébrités et Anonymes s'y retrouvent dans une ambiance chic et décontractée. Située entre Nice et Monaco, La Chaumière vous invite à déguster une cuisine traditionnelle et ses grillades au feu de bois qui ont fait sa renommée internationale.

Vous pouvez également emporter la quasi totalité de la carte et offrir un repas grâce à nos invitations cadeaux. Une jolie carte sera envoyée au destinataire de votre choix (payable sur place mais aussi a distance).

Si vous desirez organiser un anniversaire, une fête de fiançailles, un mariage ou autre, n'hésitez plus et contactez nous par mail. Nous serons à l'écoute de vos envies afin de vous créer une soirée parfaite. Nous avons 50 places assises dans la salle principale et 30 sous la veranda. Nous pouvons nous occuper de la décoration, la musique ou vous mettre en contact avec des professionnels qui ont l'habitude de travailler ici. (Devis Traiteur à l'extérieur sur-mesure selon la période souhaitée.)

Rejoignez nous sur **Facebook** et **Instagram @lachaumierenice** afin de partager avec nous vos belles soirées au coin du feu.

Enfin, consultez notre site internet **www.la-chaumiere-nice.com**. Vous y trouverez les horaires d'ouverture, les cartes, les menus, un formulaire direct de réservation, nos photos et notre histoire.

Entrez dans la famille et passez une excellente soirée!



LE MENU TRUFFES

TRUFFE TUBER AESTIVUM


80€

(par personne, hors boissons)

Speck, Huile de Truffe Blanche et Truffes Fraîches Rapées
ou
Burrata Artisanale 250gr & Tomates, Huile de Truffe Blanche et Truffes Fraîches Rapées

Grillade à la Truffe Fraîche au choix

Cote de Boeuf (DE)
ou
T-Bone Black Angus (USA) ou Picanha (USA) pour 2 personnes, supplément 10€ par personne
ou
Demi Selle d'Agneau (FR)
ou
Camembert au Four

Servie avec une Pomme de Terre sous la Cendre et sa Sauce Crème Fraîche aux Truffes Fraîches 

La Tartine de Brie de Meaux Truffé



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.

LE MENU SIGNATURE

POUR L ENSEMBLE DE LA TABLE

86€

(par personne, hors boissons)

TOUT EST SERVI

Tomates et Oeufs Durs

Jambon de Parme ou Bresaola

Champignons à la Grecque

Salade à la Crème

Terrine Maison

Panier de Crudités

+ CHOIX DE LA VIANDE

Cote de Boeuf (DE)

ou

T-Bone ou Picanha (Black Angus USA) pour 2 personnes, supplément 10€ par personne

ou

Demi Selle d'Agneau (FR)

ou

Demi Poulet (FR), sur commande a la réservation

ou

Camembert au Four

ou

Magret de Canard sauce aigre douce/ FR

+ CHOIX DU DESSERT

Tarte Aux Pommes Chaude 


ou

Mousse au chocolat 

ou

Crème Caramel 

ou

Fruits Frais de Saison 



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.

LA FORMULE

ENTREE + PLAT

45€

(par personne, hors boissons)

Assortiment de tomates
ou
Jambon de Parme
ou
Rillettes de Canard du Sud-Ouest
ou
Burrata Artisanale 250gr & Tomates

La Grillade au Choix :

Cote de Boeuf (DE)
ou
T-Bone ou Picanha (Black Angus USA) pour 2 personnes, supplément 10€ par personne
ou
Demi Selle d'Agneau (FR)
ou
Demi Poulet (FR), sur commande a la réservation
ou
Camembert au Four

servie avec une pomme de terre cuite sous la cendre.

LES ACCOMPAGNEMENTS











Crème Fraîche	5€
Crème Fraîche à la truffe fraîche	18€
Lamelles de Truffes Fraîches	20€



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.

LA CARTE

LES ENTREES

Pain grillé à l'Ail	8€ 
Focaccia Tomates Jambon de Parme	16€
Focaccia Tomates Bresaola	18€
Burrata Artisanale 250gr & Tomates	16€
Champignons à la Grecque	12€  
Salade à la Crème	12€  
Bohémienne	14€  
Assortiment de tomates	14€ 
Rillettes de Canard du Perigord 125gr	12€
La tartine de Brie de Meaux aux Truffes	18€
Assortiment de Charcuteries pour 2 personnes	30€
Assortiment de Charcuteries CORSE pour 2 personnes	35€
Terrine Maison	12€ 
Speck (Jambon de Parme Fumé)	18€
Jambon de Parme	18€
Bresaola Punta d'Anca	25€
Figues au Foie Gras du Perigord, Miel et Fleur de Sel	20€
Panier de Crudités	38€ 

LES ACCOMPAGNEMENTS

Crème Fraîche	5€
Crème Fraîche à la truffe fraîche	18€
Lamelles de Truffes Fraîches	20€



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.

LES GRILLADES

Toutes les Viandes sont accompagnées de Pommes de Terre cuites sous la cendre.

Côte de Bœuf, SIMMENTHAL , 500 gr environ / DE	38€
Côte de Bœuf à la Truffe Fraîche, SIMMENTHAL , 500g environ / DE	55€
T-Bone, pour 2 personnes, BLACK ANGUS 1.2kg environ / USA	90€
TOMAHAWK de CHAROLAIS , Pour 2 personnes 1.6kg environ / FR	135€
Contre filet de WAGYU de HOKKAIDO , Grade 5+ 800g environ / JAP	230€
Noix D'entrecôte, WAGYU AUSTRALIEN , 400g environ	80€
Picanha de BLACK ANGUS pour 2 ou 3 personnes, 600g environ / USA	45€ /par pers
Demie Selle d'Agneau de Sisteron /FR	32€
Gigot d'Agneau grillé à l'Ail / FR (sur commande) (pour 4 personnes)	30€ /par pers
Demi Poulet Fermier, Huile d'Olive et Citron Frais / FR (sur commande)	35€
Magret de Canard du Sud-Ouest, sauce aigre douce/ FR	35€
Camembert Entier de Normandie au lait cru 250 gr /FR	14€
Camembert Entier de Normandie à la Truffes 250 gr /FR	24€



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.

LES SPECIALITES

A LA TRUFFE TUBER AESTIVUM

Focaccia Tomate & Jambon avec Lamelles de Truffes Fraîches	24€
Focaccia Tomate & Bresaola avec Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Burrata & Tomates avec Lamelles de Truffes Fraîches	24€
Speck avec Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Jambon cru de Parme avec Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Camembert Chaud avec Lamelles de Truffes Fraîches	24€
La tartine de Brie de Meaux aux Truffes	18€

LES DESSERTS MAISON

Nos desserts sont servis avec une crème fraîche triple épaisse d'Isigny.

Tarte aux Pommes Chaude	10€ 🍷
Crème Caramel	10€ 🍷
Mousse au Chocolat	10€ 🍷
Fruits Frais	10€ 🍷



Les plats «Faits Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Service et taxes inclus.
The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

LES VIANDES SPECIALES

LE TOMAHAWK

La côte de boeuf « Tomahawk » est une découpe particulière de la côte de boeuf, c'est un faux-filet avec os long de qualité AAA, plus communément appelé « Ribsteak ».

Le muscle est très goûteux et juteux cela est dû à son os et à la noisette de gras situé au centre de la pièce. Une tendreté accrue due à l'abondance du persillage et spécialement sur le spinalis (muscle en bordure de la côte, la partie la plus tendre et la plus goûteuse de tout le boeuf).

C'est une viande qui convient idéalement à la cuisson « grillée », les cuissons bleues ou saignantes s'imposent pour apprécier totalement cette viande d'exception.

LA PICANHA

La particularité du morceau provient de sa coupe et de sa forme. Il se présente comme un énorme magret de canard, une belle pièce de viande recouverte d'une couche de gras moelleux. C'est ce gras qui va donner en fondant sous la chaleur du grill ce goût si recherché et caractéristique.

LE WAGYU DE HOKKAIDO

Le Wagyu HOKKAIDO est issu de la race Kuroge Washu. Le Wagyu japonais classé A5 ou A5+ obtient le plus haut persillage de tous les bœufs au monde. Le marbrage ou la graisse intramusculaire est responsable de la tendreté, de la jutosité et de la saveur umami.

LA CHAUMIERE

A former coaching inn on an eponymous road borrowed by Napoleon, it is the heart of the quarter of 4 chemins.

Since 1952, stars and anonymous find themselves in a chic and relaxed atmosphere.

Located between Nice and Monaco, La Chaumière invites you to savor traditional cuisine and its grilled meats on the wood fire which have made its international fame.

You can also take home most all of the carte and offer a meal thanks to our gift invitation. A nice card will be sent to the friend of your choice.

If you like to organise a wedding, an engagement party, a birthday or else, please do not hesitate and contact us by mail. We will listen to your desires in order to create you a perfect evening. We have 50 seats in the main room and 30 under the veranda. We take care of decoration, music or get you in touch with professionals who are used to work with us.

(Estimate of caterer according to desired period)

*Join us on social media to share with us, **Facebook** and **Instagram @lachaumierenice**
See all about us on our new website **www.la-chaumiere-nice.com***

*Please, come into the family and enjoy your night!
L'équipe de La Chaumière - La Chaumière's team*



TRUFFLE MENU

TUBER AESTIVUM TRUFFLE

80€

(per person, without drinks)

Speck, White Truffle Oil and Sliced Fresh Truffles
ou
Artisanal Burrata 250gr & Tomatoes, White Truffle Oil and Sliced Fresh Truffles

Choice Of Grilled Meat with Fresh Truffles :

Side Of Beef (DE)
or
T-Bone or Picahna (Black Angus USA) For 2 persons sup 10€ per person
or
Lamb Chop (FR)
or
Camembert au lait Cru, from Normandie with truffles 250 gr/FR 

Served with a Baked Potato in ashes and Fresh Truffle Cream Sauce

Brie de Meaux Tartine with Truffles



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

LE MENU SIGNATURE

SERVED FOR ALL THE GUESTS

86€

(per person without drinks)

ALL SERVED

Hard Boiled Eggs and Tomatoes

Parma Ham or Bresaola

Greek Mushrooms

Cream Salad

House «Terrine»

Basket of Crudities

+ CHOICE OF MEAT

Side Of Beef (DE)

or

T-Bone or Picahna (Black Angus USA) For 2 persons sup 10€ per person

or

Lamb Chop (FR)

or

Half Chicken (FR), Order in advance

or

Baked Camembert

or

Duck Filet sweet and sour sauce (FR)

+ CHOICE OF DESSERT

Hot Apple Pie 🍏

or

Chocolate Mousse 🍫

or

Cream Caramel 🍮

or

Fresh Seasonal Fruits 🍏



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

LA FORMULE

STARTER + MAIN COURSE

45€

(per person without drinks)

Assortment of fresh Tomatoes
or
Parma Ham
or
Duck Rillettes of Sud-Ouest
or
Artisanal Burrata 250gr & Tomatoes

Choice Of Grilled Meat

Side Of Beef (DE)
or
T-Bone or Picahna (Black Angus USA) For 2 persons sup 10€ per person
or
Lamb Chop (FR)
or
Half Chicken (FR), Order in advance
or
Baked Camembert

Served with Baked potato Under the ashes.

SAUCES

<i>Fresh Cream</i>	5€
<i>Fresh Cream with Truffles</i>	18€
<i>Fresh Truffle Slices</i>	20€



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

LA CARTE

ENTRIES

<i>Garlic Bread</i>	8€ 
<i>Focaccia Tomatoes and Parma Ham</i>	16€
<i>Focaccia Tomatoes an Bresaola</i>	18€
<i>Artisanal Burrata 250gr & Tomatoes</i>	16€
<i>Greek Mushrooms</i>	12€  
<i>Eggplant Caviar</i>	14€  
<i>Vegetables Cream Salad</i>	12€ 
<i>Assortment of Fresh Seasonal Tomatoes</i>	14€ 
<i>Duck Rillettes From Perigord 125gr</i>	12€
<i>Toasted bread with Brie de Meaux and Truffles</i>	18€
<i>Assortment of Cold Cuts for 2 people</i>	30€
<i>Assortment of Cold Cuts From CORSICA for 2 people</i>	35€
<i>House Terrine</i>	12€ 
<i>Speck (Smoked Parma Ham)</i>	18€
<i>Parma Ham</i>	18€
<i>Bresaola Punta d'Anca (Dried Beef)</i>	25€
<i>Figs and Foie Gras from Perigord and «Fleur de Sel»</i>	20€
<i>Basket of Crudities</i>	38€ 

SAUCES

<i>Fresh Cream</i>	5€
<i>Fresh Cream with Truffles</i>	18€
<i>Fresh Truffle Slices</i>	20€



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

GRILLED MEAT

All meats are served with potatoes baked in the ashes.

Side of Beef, SIMMENTHAL +/- 500 gr / DE	38€
Side of Beef with Fresh Truffles, SIMMENTHAL +/- 500 gr / DE	55€
T-Bone, For 2 persons BLACK ANGUS +/- 1.2kg / USA	90€
TOMAHAWK of CHAROLAIS Beef, For 2 Persons +/- 1.6kg / FR	135€
HOKKAIDO WAGYU Beef StripLoin, +/- 800gr GRADE 5+ /JPN	230€
CUBE ROLL, Australian Wagyu , +/- 400gr /AUS	80€
Picanha BLACK ANGUS , For 2 or 3 persons +/- 600g/pers / USA	45€ /pers
Lamb Chop From Sisteron/FR	32€
Grilled Leg of lamb with garlic sauce / FR (order in advance) (for 4 persons)	30€/pers
Half Chicken farmer, olive oil and fresh lemon/ FR (order in advance)	35€
Duck Filet sweet and sour sauce/FR	35€
Camembert au lait Cru, from Normandie 250 gr/FR	14€
Camembert au lait Cru, from Normandie with truffles 250 gr/FR	24€



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

SPECIALTIES

WITH FRESH TUBER AESTIVUM TRUFFLE

<i>Focaccia Tomatoes & Parma Ham with slices of Fresh Truffles</i>	24€
<i>Focaccia Tomatoes & Bresaola with slices of Fresh Truffles</i>	26€
<i>Burrata & Tomatoes with slices of Fresh Truffles</i>	24€
<i>Speck with slices of Fresh Truffles</i>	26€
<i>Parma Ham with slices of Fresh Truffles</i>	26€
<i>Cooked Camembert with slices of Fresh Truffles</i>	24€
<i>Toasted bread with Brie de Meaux and Truffles</i>	18€

THE DESSERTS

Our desserts are served with a fresh cream From Isigny

<i>Hot Apple Pie</i>	10€ 
<i>Cream Caramel</i>	10€ 
<i>Chocolate Mousse</i>	10€ 
<i>Fresh Fruits</i>	10€ 



The dishes «homemade» are produced on site from raw products Service an Taxes included.

SPECIAL MEATS

THE TOMAHAWK

The «Tomahawk» beef rib is a special cut of prime rib, it is a long-bone rib eye with AAA quality, more commonly known as «Ribsteak».

The muscle is very tasty and juicy this is due to its bone and the hazelnut fat located in the center of the piece. An increased tenderness due to the abundance of the marbling and especially on the spinalis (muscle at the edge of the coast, the most tender and most tasty part of all the beef).

It is a meat that is ideally suited to cooking «grilled», blue or Rare Cook are needed to fully appreciate this exceptional meat.

THE PICANHA

The particularity of the piece comes from its cut and shape. It looks like a huge duck breast, a beautiful piece of meat covered with a layer of fluffy fat. It is this fat that will give by melting under the heat of the grill this taste so sought and characteristic.

HOKKAIDO WAGYU

HOKKAIDO Wagyu comes from the Kuroge Washu breed. Japanese Wagyu graded A5 or A5+ achieves the highest marbling of any beef in the world. Marbling or intramuscular fat is responsible for tenderness, juiciness, and umami flavor.
