

LA CHAUMIÈRE

RESTAURANT ÉLÉGANT & CONVIVIAL



Découvrez **L'HISTOIRE**

D'UN ÉTABLISSEMENT INCONTOURNABLE DE LA FRENCH RIVIERA

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.

Entrez dans la famille et passez une excellente soirée!

Discover **THE STORY**

OF A MUST-SEE RESTAURANT OF THE FRENCH RIVIERA

Former coaching inn on an eponymous road borrowed by Napoleon, it is the heart of the district of 4 paths.





Since 1952, Celebrities and Anonymous meet there in a chic and relaxed atmosphere. Located between Nice and Monaco, La Chaumière invites you to taste traditional cuisine and grilled over a wood fire which made its international reputation.

Join the family and have a great evening!



LA CARTE

LES ENTREES

Pain grillé à l'ail	9€	☰
Focaccia Jambon de Parme ou Bresaola et Tomates	16€	
Burrata Artisanale & Tomates	16€	
Champignons à la Grecque	12€	☰ 
Salade à la Crème	14€	☰
Salade de Crudités à L'anchoïade	12€	☰
Bohémienne	12€	☰ 
Assortiment de tomates	14€	
Rillettes de Canard du Perigord	12€	
Assortiment de Charcuteries pour 2 personnes	30€	
Terrine Maison	12€	☰
Speck (Jambon de Parme Fumé)	18€	
Jambon de Parme	18€	
Bresaola Punta d'Anca	25€	
Figues au Foie Gras du Perigord	20€	
Panier de Crudités et Anchoïade	38€	

LES SPECIALITES

TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

Focaccia Jambon ou Bresaola et Tomates & Lamelles de Truffes Fraîches	24€
Burrata & Tomates avec Lamelles de Truffes Fraîches	24€
Speck avec Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Jambon de Parme ou Bresaola & Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Camembert Chaud avec Lamelles de Truffes Fraîches	26€
Focaccia et Truffes Fraîches	25€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Crème Fraîche à la Truffe Fraîche	18€
Lamelles de Truffes Fraîches	20€



LES GRILLADES

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

Entrecôte, ANGUS , ≈400g / ARGENTINE	40€
Côte de Boeuf, ANGUS , ≈1kg / IRLANDE	76€
Bavette de Boeuf, BLACK ANGUS , ≈400g / ARGENTINE	45€
Entrecôte à la Truffe Fraîche, ANGUS , ≈400g / ARGENTINE	58€
Côte de Bœuf à la Truffe Fraîche, ANGUS , ≈1kg / IRLANDE	112€
T-Bone, BLACK ANGUS ≈1.2kg / USA	90€
TOMAHAWK de BLACK ANGUS ≈1.2kg / USA	112€
Noix d'Entrecôte de WAGYU , BMS 6-7 ≈400g / AUS	90€
TOMAHAWK de WAGYU , BMS 8-9 ≈1.7kg / AUS	230€
Chateaubriand, WAGYU de KAGOSHIMA , Grade 5 ≈400g / JAPON	175€
Demi Selle d'Agneau de Sisteron /FR	38€
Gigot d'Agneau grillé à l'Ail / FR (pour 4 personnes)	32€/pers
Demi Poulet Fermier, Huile d'Olive et Citron / FR (sur commande)	35€/pers
Magret de Canard Entier du Sud-Ouest / FR	36€
Camembert de Normandie au lait cru 250 gr /FR (cuit au four)	14€
Camembert de Normandie au lait cru et à la Truffe 250 gr /FR (cuit au four)	26€

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.

LE MENU SIGNATURE




POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

88€

(Par personne, Hors boissons)

Tomates et Oeufs Durs
Jambon de Parme ou Bresaola
Champignons à la Grecque
Salade à la Crème
Terrine Maison
Panier de Crudités

Bœuf Angus
ou
T-Bone **Black Angus** pour 2 personnes, supplément 7€ par personne
ou
Demi Selle D'Agneau
ou
Demi Poulet (sur commande à la réservation)
ou
Camembert au Four
ou
Magret de Canard

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.

LE MENU TRUFFES

TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

82€

(Par personne, Hors boissons)

Speck, Huile de Truffe Blanche et Truffes Fraîches Rapées

ou

Burrata Artisanale & Tomates, Huile de Truffe Blanche et Truffes Fraîches Rapées

Grillade à la Truffe Fraîche au choix

Bœuf Angus

T-Bone (Black ANGUS) pour 2 personnes, supplément 7€ par personne

Demi Selle d'Agneau

Camembert au Four

Servi avec une Pomme de Terre sous la Cendre et sa Sauce Crème Fraiche aux Truffes Fraîches

Dessert (au choix a la carte)

LA FORMULE

ENTREE + PLAT

48€

(Par personne, Hors boissons)

Au choix :

Assortiment de tomates

Jambon de Parme

Rillettes de Canard du Sud-Ouest

Burrata Artisanale & Tomates

La Grillade au Choix :

Bœuf Angus

T-Bone (Black Angus) pour 2 personnes, supplément 7€ par personne

Demi Selle d'Agneau

Demi Poulet (sur commande a la réservation)

Magret de canard











Servi avec une pomme de terre cuite sous la cendre et salade verte



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

LA CARTE

ENTRIES

Garlic bread	9€	
Focaccia Parma Ham or Bresaola & Tomatoes	16€	
Artisanal Burrata & Tomatoes	16€	
Greek Mushrooms	12€	 
Vegetables Cream Salad	14€	
Vegetables Salad with Anchovy sauce	12€	
Eggplant Caviar	12€	 
Assortment of Fresh Seasonal Tomatoes	14€	
Duck Rillettes From Perigord	12€	
Assortment of Cold Cuts for 2 people	30€	
House Terrine	12€	
Speck (Smoked Parma Ham)	18€	
Parma Ham	18€	
Bresaola Punta d'Anca (Dried Beef)	25€	
Figs and Foie Gras from Perigord	20€	
Basket of Crudities, Anchovies Sauce	38€	

SPECIALITES

TRUFFE TUBER MELANOSPORUM

Focaccia Parma Ham or Bresaola & Tomatoes with slices of Fresh Truffles	24€
Burrata & Tomatoes with slices of Fresh Truffles	24€
Speck with slices of Fresh Truffles	26€
Parma Ham or Bresaola with slices of Fresh Truffles	26€
Cooked Camembert with slices of Fresh Truffles	26€
Focaccia with Fresh Truffles	25€

SIDES

Fresh Cream with Fresh Truffles	18€
Fresh Truffle Slices	20€



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

GRILLED MEAT

All the meats are served with baked potatoes, cooked « under the ashes »

Rib Steak, ANGUS , ≈400g / ARGENTINA	40€
Side Of Beef, ANGUS , ≈1kg / IRELAND	76€
Flank Steak, BLACK ANGUS , ≈400g / ARGENTINA	45€
Rib Steak with Fresh Truffles, ANGUS , ≈400g / ARGENTINA	58€
Side of beef with Fresh Truffles, ANGUS , ≈1kg / IRELAND	112€
T-Bone, BLACK ANGUS ≈1.2kg / USA	90€
TOMAHAWK, BLACK ANGUS ≈1.2kg / USA	112€
Ribeye Steak, WAGYU , BMS 6-7 ≈400g / AUS	90€
TOMAHAWK, WAGYU , BMS 8-9 ≈1,7kg /AUS	230€
Chateaubriand, KAGOSHIMA WAGYU , Grade 5 ≈400g / JAPAN	175€
Lambchop From Sisteron /FR	38€
Grilled Leg of Lamb with garlic sauce, From Sisteron / FR (for 4 Persons)	32€ /pers
Half Chicken, Olive Oil and Fresh Lemon, Bourgogne / FR (Order in advance)	35€ /pers
Duck Filet / FR	36€
Camembert From Normandie 250 gr /FR (Baked in oven)	14€
Camembert From Normandie with Fresh Truffles 250 gr /FR (Baked in oven)	26€

HOMEMADE DESERTS

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

Hot Apple Pie	10€	
Cream Caramel	10€	
Chocolate Mousse	10€	
Fresh Fruits	10€	



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

LE MENU SIGNATURE





SERVED FOR ALL THE GUESTS

88€

(per person without drinks)

Hard Boiled Eggs and Tomatoes
Parma Ham or Bresaola
Greek Mushrooms
Cream Salad
House «Terrine»
Basket of Crudities

Angus Beef
or
T-Bone (Black Angus) For 2 persons sup 7€ per person
or
Lamb Chops
or
Half Chicken, (**Order in advance**)
or
Baked Camembert
or
Duck Filet

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.

TRUFFLE MENU

TUBER MELANOSPORUM TRUFFLE

82€

(per person, without drinks)

Speck, White Truffle Oil and Sliced Fresh Truffles

ou

Artisanal Burrata & Tomatoes, White Truffle Oil and Sliced Fresh Truffles

Choice Of Grilled Meat with Fresh Truffles :

Angus Beef

T-Bone (Black Angus) For 2 persons sup 7€ per person

Lamb Chops

Camembert au lait Cru, from Normandie with truffles

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

Dessert « a la carte »

LA FORMULE

STARTER + MAIN COURSE

48€

(per person without drinks)

Choice Of:

Assortment of Fresh Tomatoes

Parma Ham

Duck Rillettes From Sud-Ouest

Artisanal Burrata & Tomatoes

Choice Of Grilled Meat :

Angus Beef

T-Bone (Black Angus) For 2 persons sup 7€ per person

Lamb Chops

Half Chicken (**Order in advance**)

Duck Filet

Served with Baked potato Under the ashes and Green Salad.



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

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 située 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).

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).

LA BAVETTE

La bavette d'Aloyau est un morceau qui se caractérise par ses longues fibres tendres et goûteuses : un plaisir en bouche. Cette pièce de fibres longues et peu serrées est très parfumée. Tranchée en travers de ses fibres, la bavette d'aloïau est une viande tendre, juteuse et savoureuse.

Sirloin flank steak is a piece characterized by its long, tender and tasty fibers: a pleasure in the mouth. This piece of long, loose fibers is very fragrant. Sliced across its fibers, sirloin steak is a tender, juicy and tasty meat.

LE T-BONE

Le T-Bone (ou Tee-Bone) est une découpe américaine comprenant le faux-filet et le filet, et bien-entendu un morceau de colonne unissant les 2 morceaux. Cette présentation originale permet d'allier présentation du filet et et tendreté du filet en ajoutant le gout incomparable que donnera l'os à la cuisson. Tout simplement magnifique,

The T-Bone (or Tee-Bone) is an American cut including the sirloin and the tenderloin, and of course a piece of column uniting the 2 pieces. This original presentation makes it possible to combine the presentation of the tenderloin and the tenderness of the tenderloin by adding the incomparable taste that the bone will give when cooked. All simply magnificent,

LE WAGYU AUSTRALIEN

Originaire du Japon, la race Wagyu a été importée il y a plusieurs décennies en Australie pour sa prédisposition à produire une viande très persillée et goûteuse.

Croisé le plus souvent avec des races britanniques Angus ou Hereford, le Wagyu Australien a su se créer une réelle identité. Les australiens ont su s'inspirer des méthodes d'élevage et d'alimentation des japonais, tout en les adaptant à leurs habitudes de consommation et proposent aujourd'hui une viande de très grande qualité.

Les animaux sont nourris aux grains durant les 300 à 500 jours, ce qui leur confère un persillage incroyable.

Le Wagyu Australien est une viande tendre, persillée et juteuse.

Originally from Japan, the Wagyu breed was imported several decades ago to Australia for its predisposition to produce very marbled and tasty meat.

Crossed most often with British Angus or Hereford breeds, the Australian Wagyu has managed to create a real identity. The Australians have been able to draw inspiration from Japanese breeding and feeding methods, while adapting them to their consumption habits and now offer very high quality meat.

The animals are grain fed for 300 to 500 days, which gives them incredible marbling. Australian Wagyu is tender, marbled and juicy.

LE WAGYU DE KAGOSHIMA

Le Wagyu KAGOSHIMA est issu de la race Kuroge Washu. Le Wagyu japonais classe 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.

KAGOSHIMA 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.
