# 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 AESTIVUM

| | |
|---|---|
| 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

| | |
|---|---|
| Crême Fraîche | 5€ |
| Crême 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.*

| | |
|---|---|
| Entrecôte, **ANGUS**, ≃400g / IR | 38€ |
| Côte de Boeuf, **ANGUS**, ≃1kg / IR | 76€ |
| Bavette de Boeuf, **BLACK ANGUS**, ≃400g / USA | 45€ |
| Entrecôte à la Truffe Fraîche, **ANGUS**, ≃400g / IR | 55€ |
| Côte de Bœuf à la Truffe Fraîche, **ANGUS**, ≃1kg / IR | 110€ |
| T-Bone, **BLACK ANGUS** ≃1.2kg / USA | 90€ |
| TOMAHAWK de **BLACK ANGUS** ≃1.2kg / CAN | 110€ |
| Entrecôte de **WAGYU**, BMS 6-7 ≃400g / AUS | 90€ |
| TOMAHAWK de **WAGYU,** BMS 8-9 ≃1.7kg /AUS | 250€ |
| Rib Cap de **WAGYU de KAGOSHIMA**, Grade 5 ≃500g / JAP | 125€ |
| Chateaubriand**, WAGYU de KAGOSHIMA**, Grade 5 ≃500g / JAP | 190€ |
| 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 | 35€ |
| 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€ |
| Crême Caramel | 10€ |
| Mousse au Chocolat | 10€ |
| Fruits Frais | 10€ |
| Fruits Givrés, « Maison Sorbetti » | 7€ |

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)**

Tomates et Oeufs Durs
Jambon de Parme ou Bresaola
Champignons à la Grecque
Salade à la Crême
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
Creme 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 AESTIVUM

**80€**

**(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

**45€**

**(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 AESTIVUM

| | |
|---|---|
| Foccacia 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 | 5€ |
| 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 / IR | 38€ |
| Side Of Beef, **ANGUS**, ≃1kg / IR | 76€ |
| Flank Steak, **BLACK ANGUS**, ≃400g / USA | 45 |
| Rib Steak with Fresh Truffles, **ANGUS**, ≃400g / IR | 55€ |
| Side of beef with Fresh Truffles, **ANGUS**, ≃1kg / IR | 110€ |
| T-Bone, **BLACK ANGUS** ≃1.2kg / USA | 90€ |
| TOMAHAWK, **BLACK ANGUS** ≃1.2kg / CAN | 110€ |
| RIB Steak, **WAGYU**, BMS 6-7 ≃400g / AUS | 90€ |
| TOMAHAWK, **WAGYU,** BMS 8-9 ≃1,7kg /AUS | 250€ |
| Rib Cap, **KAGOSHIMA WAGYU**, Grade 5 ≃500g / JAP | 125€ |
| Chateaubriand, **KAGOSHIMA WAGYU**, Grade 5 ≃500g / JAP | 190€ |
| 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 | 35€ |
| 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€ |
| Frozen Fruits, « Maison Sorbetti » | 7€ |

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

## 86€

**(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 AESTIVUM TRUFFLE

**80€**

**(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

**45€**

**(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 a 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 com- monly 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'aloyau 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 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.

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.