

GOLDSTAR

★★★★ RESORT



“Italian Cuisine & Jazz Music
on the French Riviera”

GOLDSTAR RESORT NICE
45 rue Maréchal Joffre
06000 NICE - FRANCE
Tel: +33(0)493-169-277
Fax: +33(0)493-762-330
info@goldstar-resort.com
www.hotel-goldstar-nice.com



Entrées - Antipasti - Starters

Carpaccio d'artichaut, Gambas e³ Parmesan 14€

Carpaccio di carciofi, Gamberi e scaglie di parmigiano - Artichoke Carpaccio, Gambas & Parmesan.

Salade de Gambas, Asperges, Avocat e³ Sauce Cocktail 16€

Insalata di Gamberi, Asparagi, Avocado e Salsa Rosa - Gambas, Avocado & Asparagus Salad.

Sauté de Moules, Palourdes e³ Croûtons 15€

Sauté di cozze, vongole e crostini - Mussels, Clams & Bread Crumbs Sauté.

Tartare de Saumon sauce Gaspacho 13€

Tartara di salmone con salsa gazpacho - Salmon Tartare & Gazpacho Sauce.

Légumes grillés, Tomates séchées e³ Fromage 11€

Verdure Grigliate, pomodorini secchi, e formaggio - Roasted Vegetables with Dried Tomatoes & Cheese

Salade Niçoise (Thon, Tomates, Olives, Oeufs, Anchois) 12€

Insalata Nizzarda - Nice Salad (Thuna, Tomatoes, Olives, Eggs & Anchovies)



Les Pâtes - Pasta

<i>Spaghettis aux Palourdes</i> Spaghetti alle vongole - Clams Spaghetti	16€
<i>Spaghettis aux Tomates Fraîches</i> Spaghetti pomodoro fresco - Fresh Tomatoes Spaghetti	12€
<i>Tagliatelles aux Langoustines & Roquette</i> Tagliatelle agli scampi e rucola - Shrimps Scampi Tagliatelle with Roquette Salad	18€
<i>Tagliatelles aux Noix de St Jaques et crème de safran</i> Tagliatelle capesante e crema zafferano - Scallops Tagliatelle with Turmeric Cream Sauce	18€
<i>Gnocchi à la Sorentine (Mozarella & Tomates Fraîches)</i> Gnocchi alla sorentina - Mozzarella & Fresh Tomatoes Gnocchi	12€
<i>Paccheri à la Pirate (Moules & Parmesan)</i> Paccheri alla Pirata - Paccheri with Mussels & Parmesan Cheese	16€
<i>Paccheri aux Fruits de Mer</i> Paccheri allo Scoglio - Seafood Paccheri	20€
<i>Risotto aux Gambas et Asperges</i> Risotto Gamberi e asparagi - Gambas & Asparagus Risotto	20€
<i>Risotto aux Artichauts & Gorgonzola</i> Risotto carciofi e gorgonzola - Artichoke & Gorgonzola Risotto	16€
<i>Raviolis aux Epinards, Ricotta, Tomates fraîches & Basilique</i> Ravioli, spinaci, ricotta, pomodoro e basilico - Spinach, Ricotta, Fresh Tomatoes & Basil Raviolis	14€



Les Viandes- Carne - Meats

Escalope de Veau aux Champignons e3 Crème de Truffe 18€
Scaloppina ai funghi porcini e crema di tartufo - Mushrooms Truffled Cream Sauce Veal Cutlet

Escalope de Veau au Citron e3 Roquette 15€
Scaloppina al limone e rucola - Lemon & Roquette Salad Veal Cutlet

Filet de Boeuf au Poivre vert (250g) 26€
Filetto di manzo al pepe verde (250g) - Green Pepper Beef Filet

Filet de Boeuf à la crème de Roquette 26€
Filetto di manzo alla crema di rucola - Beef Filet with Roquette Salad Cream

Entrecôte de Boeuf Grillée 16€
Entrecôte di manzo grigliata- Grilled Beef Rib Steak

Escalope Milanaise 16€
Cotoletta alla milanese - Milanese Cutlet (Breaded Veal Cutlet)



Les Poissons - Secondi di pesa - Fishes

Friture de Gambas, Calamars et Courgettes 18€

Frittura, gamberi, calamari e zucchine - Deep Fried Gambas, Calamaris & Zucchini Assortment

Gambas à la Livornnèse (Sautées aux Olives noires e³ Tomates Fraîches) 18€

Gamberi alla Livornnese - Gambas, , Black Olives & Fresh Tomatoes Sauté

Assortiment de poissons e³ de légumes frais grillés 26€

Grigliata mista di pesce con verdure alla griglia - Grilled Fishes & Vegetables Assortment

Espadon Grillé e³ Haricots verts à la Vapeur 16€

Spada alla Griglia con fagiolini al vapore - Grilled Swordfish & Steamed French Beans

Cabillaud en papillote, Pommes Vapeur, Tomates Fraîches, Olives noires e³ Origan 15€

Baccala in carrioccio alla mediterraneo - Codfish cooked in Tinfoil, Potatoes, Tomatoes, Olives & Origan

Filet de Saint-Pierre, Pommes Vapeurs e³ Artichauts 16€

Filetto di San Pietro con patate e carciofi - John Dory Fish Filet, Potatoes & Artichoke



Apéritifs

<i>Martini (Blanc, Rouge).</i>	7€
<i>Ricard, Pastis.</i>	7€
<i>Americano.</i>	7€
<i>Suze.</i>	7€
<i>Porto.</i>	7€
<i>Campari.</i>	7€
<i>Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Melon).</i>	8€
<i>Kir Royal.</i>	12€

Digestifs

<i>Whisky JB.</i>	6€
<i>Whisky (Jameson, Jack Daniels, JW Black Label, JW Red Label).</i>	10€
<i>Chivas Regal.</i>	12€
<i>Tequila.</i>	8€
<i>Rhum (Baccardi, St James).</i>	8€
<i>Vodka, Malibu.</i>	8€
<i>Poire Williams.</i>	6€
<i>Fernet Branca.</i>	6€
<i>Calvados.</i>	8€
<i>Grappa.</i>	7€
<i>Sambucca.</i>	7€
<i>Amaretto.</i>	7€
<i>Limoncello.</i>	7€
<i>Get 27</i>	7€
<i>Gin.</i>	8€



Bières

<i>Leffe Blonde (Belgique) 50cl.</i>	7€
<i>Hoegaarden, Blanche (Belgique) 50cl.</i>	7€
<i>Heineken, Blonde (Pays-Bas) 33cl.</i>	5€
<i>Corona, Blonde (Mexique) 33cl.</i>	7€
<i>Kronenbourg, Blonde (France) 33cl.</i>	4€

Cocktails

<i>Long Island Iced Tea (Gin, Tequila, Vodka, Rhum, Cointreau, citron, Coca-Cola).</i>	14€
<i>Mojito (Rhum, citron vert, menthe, sucre, Perrier).</i>	12€
<i>Mojito royal (Rhum, citron vert, menthe, sucre, Champagne).</i>	14€
<i>Pina colada (Rhum, jus d'ananas, Purée de coco).</i>	12€
<i>Sex on the Beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de Cranberry).</i>	12€
<i>Bloody Marry (Vodka, jus de tomate servi avec céleri, épices, sel et tabasco).</i>	12€
<i>Blue lagoon (Vodka, curaçao, jus de citron).</i>	12€
<i>Tequila Sunrise (Tequila, jus d'orange, grenadine).</i>	12€
<i>Irish Coffee</i>	12€



Carte des Vins

Rouges

<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37.5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Valpolicella "Pagus" 2007 (Propriétaire Allegrini) 75cl</i>	23€
<i>Chianti Classico Scassino 2008 (Propriétaire Terrabianca) 75cl</i>	32€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 37,5cl</i>	25€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€
<i>Bordeaux Marquis de Mores 75cl</i>	32€
<i>Beaujolais Nouveau 2011, Maison Regnard 75cl</i>	22€

Rosés

<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37.5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 50cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 75cl</i>	29€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 37,5cl</i>	25€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€

Blancs

<i>Pino Grigio 2007 (Propriétaire Alegrini) 75cl</i>	23€
<i>Montemaggiore 2009 (Propriétaire Terrabianca) 75cl</i>	25€
<i>Pouilly Fumé 2009 (Propriétaire de Ladoucette) 75cl</i>	38€
<i>Grand Regnard 2009 (Propriétaire Regnard) 75cl</i>	38€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 37.5cl</i>	17€
<i>Côtes de Provence Lou Cigalier 75cl</i>	22€
<i>Provence Domaine De Saint-Andrieu (Propriétaire Château Talbot) 50cl</i>	22€
<i>Provence Terrasse Villa Vallombrosa (Propriétaire De Ladoucette) 75cl</i>	45€
<i>Bourgogne Chablis Saint Pierre Maison Regnard 37,5cl</i>	30€
<i>Bourgogne Chablis Saint Pierre Maison Regnard 75cl</i>	55€
<i>Loire Sancerre Comte Lafond (Maison De Ladoucette) 75cl</i>	45€



Champagnes

<i>Heritage Crément 75cl</i>	90€
<i>Heritage Rosé 75cl</i>	90€
<i>De Canteneur Brut 75cl</i>	120€
<i>Coupe de Champagne</i>	10€

Vins au Verre

<i>Côtes de Provence (Blanc, Rouge, Rosé)</i>	7€
<i>Pinot Grigio (Blanc)</i>	7€
<i>Montemaggiore (Blanc)</i>	7€
<i>Valpolicella - 2007 (Rouge)</i>	7€



Desserts Maison - Dolci di Casa

<i>Panna cotta aux 5 Saveurs (Trio di Panna Cotta - 5 Flavours Panna Cotta)</i>	6€
<i>Tiramisu Traditionnel. (Tiramisu Classico)</i>	8€
<i>Tiramisu au Thé Vert et Pistaches. (Tiramisu al the verde e pistachio - Green Tea et Pistachio Tiramisu)</i>	8€
<i>Tarte aux Fruits. (Crostate di Frutta - Season Fruits Pie)</i>	6€
<i>Glaces (Gelati - Ice Creams)</i>	7€
<i>Sorbets Arrosés (Amiral, Colonel ...)</i>	8€

Cafés et Chocolat

<i>Café espresso.</i>	2.50€
<i>Café américain.</i>	3.50€
<i>Café crème.</i>	4€
<i>Café noisette.</i>	3€
<i>Double espresso.</i>	4€
<i>Décaféiné.</i>	2.50€
<i>Cappuccino.</i>	5€
<i>Chocolat chaud.</i>	4€

Thés et Infusions

<i>Thé noir (Darjeeling, Earl Grey).</i>	4€
<i>Thé vert (Gun Powder, Chine).</i>	4€
<i>Thé au citron.</i>	3€
<i>Thé au lait.</i>	3€
<i>Thé à la menthe.</i>	3€
<i>Infusions (Verveine, Camomille).</i>	3€