



BOSCOLO
HOTEL & SPA
NICE



La carte du Restaurant Italien Genesi met à l'honneur les saveurs italiennes, sublimées par le savoir-faire de notre chef. Il officie en cuisine pour proposer une carte exprimant la tradition méditerranéenne tout en apportant sa touche personnelle, qui surprendra chacun de vos sens.

The menu of the Italian Restaurant Genesi honors the Mediterranean flavors, sublimated by the know-how of our chef. He officiates in the kitchen to propose a menu that expresses the Mediterranean tradition while bringing his personal touch, which will surprise each of your senses.

 [**@genesitalianrestaurant**](https://www.instagram.com/genesitalianrestaurant)



Retrouvez l'ambiance du Genesi Italian Restaurant
où que vous soyez grâce à notre playlist Spotify.



BOSCOLO HEALTHY PROGRAM

Retrouvez de délicieux jus pressés à froid,
rempli de vitamines !

Find delicious cold pressed juices, filled with vitamins!



NOS SHOTS VITAMINÉS

	<i>6 cl</i>
GINGER SHOT	6,5
Gingembre, Cayenne, Pomme, Citron	
<i>Ginger, Cayenne, Apple, Lemon</i>	
ACV	6,5
Vinaigre de Pomme, Grenade, Pomme, poivre de Cayenne, Baobab	
<i>Apple Vinegar, Pomegranate, Apple, Cayenne Pepper, Baobab</i>	
LA NOIX DE COCO	11
Eau de coco servie dans une noix de coco entière	
<i>Coconut water served in a whole coconut nut</i>	



NOS JUS PRESSÉS À FROID

	25 cl
JUS DE POMME PRESSÉ	6
JUS D'ORANGE PRESSÉ	6
JUS DE POMELO PRESSÉ	6
	30 cl
24KARROT	8
Carotte, Pomme, Citron, Gingembre, Curcuma <i>Carrot, Apple, Lemon, Ginger, Turmeric</i>	
HEART BEET	8
Betterave, Pomme, Gingembre, Aloe Vera, Citron <i>Beet, Apple, Ginger, Aloe Vera, Lemon</i>	
SKINY GENES	8
Chou Kale, Romaine, Eau de Coco, Epinards, Concombre, Menthe, Citron <i>Kale Cabbage, Romaine, Coconut Water, Spinach, Cucumber, Mint, Lemon</i>	
JUST CELERY	8
100% jus de celeri <i>100% celery juice</i>	
STRAWB	8
Fraise, Pomme, Citron, Basilic <i>Strawberry, Apple, Lemon, Basil</i>	
MATCHA MILK	9
Matcha, Lait d'amande, Dates Medjool, Sel Rose D'Himalaya <i>Matcha, Almond Milk, Medjool Dates, Himalayan Rose Salt</i>	





BRUNCH

(07H00 - 15H00)

BUFFET A VOLONTÉ

BOISSON CHAUDE & JUS INCLUS

Réveillez-vous en douceur, et venez découvrir la Dolce Vita italienne, le temps d'un brunch au Genesi. De 07h00 à 15h00, profitez de gourmandises qui plairont à tous les palais, sucrées ou salées, et laissez vous surprendre par la maestria de notre chef. Dans une atmosphère lounge ou sur la terrasse ensoleillée, surplombant le luxueux boulevard Victor Hugo, appréciez un buffet à volonté ainsi que des plats à la carte, le tout accompagné d'une boisson chaude et d'un jus frais.

Et pourquoi ne pas vivre le style Italien,
en vous laissant tenter par un verre de Prosecco* ?

Wake up smoothly, and let yourself be tempted by the Genesi brunch. From 07:00 am to 03:00 pm enjoy delicacies that will please all palates, sweet or savoury, and let yourself be surprised by the mastery of our chef. In a lounge atmosphere or on the sunny terrace, overlooking the luxurious boulevard Victor Hugo, enjoy an all-you-can-eat buffet as well as à la carte dishes, all accompanied by a hot drink and a fresh juice.

*And why not live the Italian style,
by letting yourself be tempted by a glass of Prosecco*?*

35 €

*À discretion / at will

(DE 07H00 À 19H00)

LE NOSTRE UOVA

Oeuf au plat, bacon <i>Fried egg, bacon</i>	15
Oeuf poché, légumes grillés <i>Poached egg, grilled vegetables</i>	15
Oeuf mollet, saucisses et pommes de terre <i>Soft-boiled egg, sausages and potatoes</i>	15
Oeuf Benedictine, saumon fumé <i>Eggs Benedict, smoked salmon</i>	15
Omelette au jambon et au fromage <i>Ham and cheese omelet</i>	15
L'omelette signature « Boscolo », au Comté et à la truffe <i>Boscolo signature omelet, with Comté cheese and truffle</i>	27



INSALATE

Salade de pousses d'épinards, scamorza fumée, champignons et amandes grillées 25

Baby spinach salad, smoked scamorza, mushrooms and toasted almonds

Salade Caesar au poulet fondant cuit au four 25

Grilled chicken Caesar Salad

Salade Caesar aux gambas poêlées 27

Shrimp Caesar Salad

Burrata, tomates et basilic 27

Burrata, tomato and basil

I NOSTRI PANINI (ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADES)

Club Sandwich au poulet fondant cuit au four 25

Chicken Club Sandwich

Club sandwich au saumon fumé 25

Salmon club sandwich



Club sandwich végétarien 25

Vegetarian club sandwich

I NOSTRI BURGER (ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADES)

Burger classique – Steak haché de bœuf de 180gr, sauce burger maison, tomate, salade, oignons 25

Classic burger – beef burger 180gr, homemade burger sauce, tomato, salad, onions

Burger au poulet – Blanc de poulet rôti, sauce tartare maison, tomate, salade, oignons 25

Chicken burger- roasted chicken fillet, homemade tartar sauce, tomato, salad, onions

Burger de poisson – Saumon rôti, sauce tartare maison, tomate, salade, oignons 25

Fish burger – Roasted salmon, homemade tartar sauce, tomato, salad, onions



Burger Végétarien – Steak végétal, tomate, salade, oignons 25

Vegetarian burger – Vegetable steak, tomato, salad, onions

Burger Signature Boscolo à la truffe noire servi avec frites à la truffe et au Parmesan 35

Boscolo Signature burger with black truffle – served with french fries, truffle and parmigiano

I NOSTRI FOCCACCIA

(ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADES)

Focaccia italienne à la tomate, mozzarella et basilic <i>Italian focaccia with tomato, mozzarella and basil</i>	20
Focaccia italienne à la tomate, mozzarella, jambon de Parme et basilic <i>Italian focaccia with tomato, mozzarella, Parma Ham and basil</i>	20
Focaccia italienne à la tomate, mozzarella, jambon blanc et basilic <i>Italian focaccia with tomato, mozzarella, ham and basil</i>	20
La Focaccia Signature Boscolo, à la tomate, mozzarella, jambon blanc, basilic et truffe, servie avec ses frites au parmesan 24 mois et à la truffe <i>Boscolo Signature Focaccia, with tomato, mozzarella, ham, basil and truffle, served with french fries, topped with 24 months parmesan cheese and truffle</i>	35
Frites au parmesan 24 mois et truffe <i>French fries topped with 24 months Parmigiano and truffle</i>	20

SALUMI

Assiette de Patanegra 50gr	33
Assiette de Bresaola 50gr	33
Assiette de San Daniele 50 gr	33

ANTIPASTI

Gaspacho de tomates au gingembre, salade de Crabe Royal <i>Gaspacho with tomato and ginger, King Crab salad</i>	30
Burrata aux tomates d'antan et basilic <i>Burrata, three colors tomatoes and basil</i>	30
Tartare de saumon, guacamole citronné & caviar <i>Salmon tartare served with lemon guacamole & caviar</i>	27
Tartare de bœuf (180g) au citron vert et caviar, salade de roquette <i>Beef tartare (180g) served with lime and caviar, rucola salad</i>	30

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano aux tomates, basilic et stracciatella <i>Paccheri di Gragnano with tomato, basil and stracciatella</i>	27
Spaghetti à la Carbonara <i>Carbonara spaghetti</i>	27
Gnocchi maison au pesto à la Genovese <i>Homemade gnocchi with Genovese pesto</i>	27

IL PESCE E LA CARNE

Grillades de poissons selon arrivage <i>Grilled fish (according to the catch of the day)</i>	42
Filet de poisson selon arrivage, purée et légumes de saison et sauce safranée <i>Fish filet (according to the catch of the day) with purée, seasonal vegetables and saffron sauce</i>	35
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de parmesan <i>Beef tagliata, rucola and parmiggiano</i>	37
Côte de veau en croûte, légumes de saison <i>Crusted Veal chops, seasonal vegetables</i>	40
Enfarinata Fritto misto, servi avec sa sauce tartare maison <i>Mixed fried shellfish, served with homemade tartar sauce</i>	42

CONTORNI

Pommes de terre rôties au romarin 8
Roasted potatoes with rosemary

Epinards sautés à l'ail et au piment 8
Sauteed spinach with garlic and chilli pepper

Légumes de saison grillés 8
Grilled mixed vegetables

Roquette et tomates cerises 8
Ruccola and cherry tomatoes

Frites 8
French fries

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisu classique 15
Traditional Tiramisu

Tiramisu au chocolat 15
Chocolate tiramisu

Fondant au chocolat servi avec sa crème Anglaise 15
Chocolate fondont served with custard

Gelato Boscolo 20
Boscolo homemade Ice cream

Sélection de fromages italiens 20
Selection of fresh italian cheeses



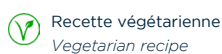
Buon Appetito!

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

À NICE



À LYON



Nous sommes à votre disposition afin de vous informer des ingrédients utilisés pour la préparation de nos plats. Nous vous invitons à nous informer, lors de votre prise de commande, de vos éventuelles allergies ou régimes alimentaires afin que nous puissions vous guider dans vos choix. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. All prices are in euros, taxes and services included.