



TRATTORIA CASA LEYA

Les classiques de la cuisine italienne sont réunis sur la courte carte de cette nouvelle table du cours Saleya. Dans un décor contemporain faisant la part belle à toutes les nuances de bleu, on se régale d'antipasti composés de charcuteries, speck de la Valtellina, jambon de Parme, saucisson à la truffe, burrata fondante... avant d'attaquer les spaghetti à la bolognaise ou les rigatoni au pecorino. Le plus ? Même les vins viennent d'Italie, à l'image de ce banfi fumaio, un excellent blanc de Toscane aux arômes fumés. À la carte, plats compris entre 7 et 18 €. 36, cours Saleya, Nice. Tél. : 04 92 47 80 90. casaley.com

CENOPHILE LE CLOS SAINT-BASILE

Tous deux passés par de belles maisons gastronomiques, Matthieu et Elien ont su insuffler une nouvelle âme à ce restaurant de charme, prolongé par un agréable jardin intimiste. Aux fourneaux, Matthieu, qui a participé à l'émission Top Chef en 2011, propose une cuisine de bistrot inventive à base de produits locaux :



raviolis de morilles (25 €), escalopes de foie gras poêlé (23 €), cabillaud skrei piqué au speck... Tandis qu'Elien, la sommelière, a choisi près de 150 vins confidentiels de grande qualité. Cette sélection a d'ailleurs valu au restaurant d'obtenir une grappe au Michelin 2018, récompense qui s'ajoute à l'assiette et aux deux fourchettes précédemment acquises dans le fameux guide gastronomique.

351, avenue Saint-Basile, Mougins. Tél. : 04 92 92 93 03. classaintbasile.fr

MEDITERRANÉEN LA MAISON DE MARIE

Cet élégant restaurant, idéalement niché au fond d'une cour sur la zone piétonne, à deux pas de la place Masséna, s'est refait une beauté cet hiver. Au sein d'une des deux vastes salles ou dans le paisible patio ombragé, à l'abri des regards, on se régale d'une cuisine bistrannique aux accents corses et méditerranéens : assiette de lonzu et ricotta aux fines herbes, carpaccio de poule à l'huile d'olive citronnée et câpres, petits farcis niçois au beurre d'olive, gnocchi au pistou, risotto poêlé de poules, daube de Marie et ravioli niçois... Menu niçois avec entrée, plat et dessert à 24,50 €.

5, rue Masséna, Nice. Tél. : 04 93 82 15 93. laimaisondemarie.com



La Belle Éto

UNE NOUVELLE HALLE GOURMANDE

Laissée à l'abandon durant deux décennies, l'ancienne gare du sud de Nice termine sa mue et accueillera dès septembre une nouvelle halle gourmande ouverte 7 j/7, avec 22 espaces de restauration déclinés sur le principe des tapas et du food truck qualitatif. Le compte à rebours est lancé !

RAFFINE LA BELLE ÉTOILE

Nouveaux propriétaires de cette table cosy au décor immaculé, Manuel et Tamara Dupont proposent, dans un cadre feutré et une douce musique d'ambiance, un généreux menu du soir avec entrée (terrine de lapin, soupe de poissons de roche, chou farci aux couteaux, foie gras poêlé), plat (pavé d'agneau, jus au thym ; aiguillette de lieu, jus câpres et anchois) et dessert (crème brûlée à l'ananas, fondant au chocolat) pour 31 €. Un excellent rapport qualité-prix étant donné les beaux produits, le service stylé et l'atmosphère raffinée.

1, rue Baron-de-Brès, Villefranche-sur-Mer. Tél. : 04 97 08 09 41. labelleetoile-villefranche.com

CALIENTE LE MAKASSAR

Ce resto cosy et intimiste a mis à sa carte des tapas gourmandes, faites maison à partir de produits frais. Une dizaine de portions, dont deux ou trois qui changent chaque jour selon la saison et l'inspiration du chef, qui n'hésite pas à mixer tradition et évasion. Pour un repas complet, comptez environ trois tapas, toutes à moins de 10 € : crumble ratatouille et chèvre, boulettes de veau à la menthe, vindaye de thon à la mauricienne, crevettes marinées à l'asiatique, saint-marcellin rôti aux figues...

5, rue Alexandre-Mari, Nice. Tél. : 04 93 80 99 09.