

Varpu & Jarmo Aavikon vinkkejä: Ruokailu Nizzassa ja Cote de Azur'ssa – (paikkoja joissa useimmissa olemme käyneet tai muutama joista luettu mutta ei vielä käyty).

Päivitetty: 10.5.2018

Nizza on asukasmäärältään yli kolmensadantuhannen asukkaan kaupunki ja vilkas matkailu- ja lomaviettokaupunki. Nizzassa on todella paljon erilaisia ja eri hintaisia ruokailumahdollisuuksia. Useimmat kahvilatkin tarjoavat brasserie-tasoista ruokaa edullisesti. Vain harvat ravintolat ovat auki koko päivän. Ranskalaiseen tapaan aamiainen (petit déjeuner) tarjoillaan aamulla ennen klo 11. Yleensä aamiaista tarjoillaan vain kahviloissa. Lounas (déjeuner) tarjoillaan yleensä klo 12-15:00 välisenä aikana. Päivällisaika alkaa paikasta riippuen aikaisintaan klo 18:00 tai 18:30, yleensä 19:00 tai 19:30. Varsinkin kävelykatu Rue Massena:lla ja vanhassa kaupungissa torikatu Cours Saleya:lla useat ravintolat tarjoilevat ruokaa keskeytyksettömästi (service continue / service nonstop).

Meidän omalla ”luokituksella” annamme paikalle yhdestä viiteen 😊 - kuvastaa meidän kokemaa fiilistä paikassa ja hinta-laatusuhdetta . Ja ☹ tarkoittaa negatiivista kokemusta. Numero ravintolan edessä viittaa sijaintiin liitteenä olevalla kartalla Nizzassa.

Ohessa muutamia ravintoloita asuntomme lähistöllä:

1) Osoitteessa 2 Rue Meyerbeer on italialaistyypinen kortteliravintola - kalaravintola Barracuda. Keskihintainen. Hyvä kalaruokapaikka. Edullinen (noin 16 -18 eur) lounasmenu. Käyty pari kertaa lounasaikaan ja pari kertaa illallisella. 😊😊

2) Osoitteessa 11 Rue Meyerbeer on ravintola L'Octopussy. Ravintola saneerattiin entiseen baariin vuonna 2016. Puh +33782021679 Erinomaista ruokaa mutta hieman asiakkaat unohtavaa palvelua varsinkin illalla. Viinit laseittain (20 cl / 6,50 – 8,50 €) hieman hintavia makulaatuun nähden. Mustekala á la Plancha risoton kera oli kuitenkin aivan erinomainen. 😊😊😊

2) Osoitteessa 11 Rue Meyerbeer on ravintola Restaurant 11eme ART – cuisine creative. Puh +33493875715. Käyty kerran lounaalla (plat de jour oli hyvää bistrotason perusruokaa) ja kerran illalla. Hyvä ja kohtuuhintainen, moderni paikka. 😊😊

Osoitteessa 5 rue Meyerbeer:ssä oli brasserie Jockey, jossa emme itse ole käyneet kertaakaan. Eräät vieraamme moittivat ruokaa – emme siis itsekään suosittelle koska lähistöllä on paljon hyviä ruokapaikkoja, ☹ . Ravintola suljettiin 2016 eikä tilalle ole toistaiseksi avattu uutta ravintolaa.

3) Pieni ravintola La Maison Bleu on Rue Meyerbeerin poikkikujalla joka lähtee 13 ja 15 rue Meyerbeerin välistä (vaatimatonta perusruokaa – lähes einestaso - emme suosittelle). ☹

Osoitteessa 23, rue Meyerbeer, on Restaurant le Canon. Joissain turistioppaissa kehuttu paikka. Käytiin kerran illallisella – hitaanlainen palvelu eikä ruokakaan säväyttänyt. 😊😊

4) Koudou, 28 Promenade des Anglais on ”kulman takana” rantabulevardilla Hotelli Westminsterin jälkeen. Käyty Rivieran Suomi Seuran järjestämällä kuukausilounaalla, jolloin yli 40 hengelle tarjotu sama menu oli varsin kohtuullinen. Hieno palvelu ja kiva miljö. 😊😊

4 b) Brasserie Le Rotonde on hotelli Negrescon edullisempi ravintola. Hyvä palvelu ja hyvä ruoka, yllättävän kohtuuhintainen (2017 lounasaikaan Plat de Jour noin 20 €, Menu dejeuner 23,50 € sisältäen pääruuan ja cafe Gourmandin). Viinitkin kohtuuhintaisia. Käytiin lounaalla huhtikuussa 2017. Päivällinen syksyllä 2017 sen sijaan oli pienoinen pettymys. Kannattaa silti kokeilla. 😊😊😊

4 c) Hotelli Westminsterin ravintola Le Duc, varsinkin sen 2017 uusittu ja lasitettu terassi on aivan erinomainen näköalansa ja myös ruokansa suhteen. 27, Promenade des Anglais. Lounasmenut 19-25 € + viinit. Oltu monta kertaa lounaalla ja aina hyvä hinta-laatusuhde. Suosikki lounaspaikka. Auki joka päivä. Joka viikonpäivälle on oma lounasmenu – mutta lista näyttää jatkuvan samana viikosta toiseen. Puh +33 4 92148685. 😊😊😊😊

5) Rue de France:lla Rue Royalen kulmassa on Italialaistyyppinen La Trattoria du Palais jossa on puulämmitteisessä uunissa paistetut, erinomaiset pizzat ja hyvä normaali muu menu. Osoite on 37 Rue de France. Kohtuuhintainen kortteliravintola. Ostettu täältä myös Pizza mukaan kotona nautittavaksi (Pizza á emporter). Suljettu sunnuntaisin. 😊😊😊

5b) Rue de France'n numeroon 58 avattiin 2017 pieni pizzeria Tutto Pizz'. Tekevät pizzat varmaan pakasteesta sulatetulle taikinapohjalle. Pizza ei makulaadultaan ole lähelläkään Trattoria du Palais'n pizzoja. Hinta tosin edullinen (7,00 – 12,00 €) mutta maku, varsinkin pohja kaukana suosikkipizzeriastamme, Trattoria du Palais'sta. 😊

5 c) Brasserie Les Chauffeurs, 56 rue de France. Tyypillinen Nizzalainen korttelibistro. Lounaslista vaihtuu käytännössä joka arkipäivä. Ruoka on hyvää ja annokset melko suuria. Hinta-laatusuhde on erinomainen. 😊😊😊

6) Italialainen pieni ravintola "Autentica Cucina Italiana" Ninoshvili Ekaterina (onko venäläisten tai ukrainalaisten rahanpesupaikka?). 8, Rue Dalpozzo. Melko hyvää italialaista ruokaa mutta ruuan tulo kesti kauan ja maksun koittaessa "isäntä" ei halunnut luottokorttia vaan käteistä vaikka ovesa oli luottokorttiyhtiöiden tarrat. ? Jäi ikävä maku käynnistä. 🙄

33) *Keisuke Matsushima* (oli yksi Michelin-tähti * vuoteen 2015) 22 terr. rue du France. Lounas (3 ruokalajia) 30 €, erikoisnaukset lisähintaan (mm. ankanmaksu, tryffelisieni, maitovasikka). Päivälliset á la carte-listalta 58-111 € (kallis). Käytiin joulukuussa 2015 lounaalla. Hienostunut palvelu, hyvä ruoka. 😊😊😊

Rue Meyerbeer'illä ja Rue Dalpozzo'lla on useita muitakin ravintoloita joita ei ole kokeiltu.

7) Le Séjour Café (olohuone), (ja sen uusi sisäravintola, Le petit Séjour Cafe viereisessä talossa) on pieni erittäin miellyttävä ruokaravintola osoitteessa 11 Rue Grimaldi (kävelykadun puolivälistä Place Grimaldille ja siitä pohjoiseen). Erinomainen ruoka (olimme kerran lounaalla ja kerran päivällisellä): erittäin hyvä ruoka ja mukava palvelu. Kohtuuhintainen mutta ei halpa. Koska paikka on pieni varaa pöytä !! Puh +33 4 93 27 37 84. 😊😊😊😊😊

8) L'Ecole de Nice on *Keisuke Matsushiman* "tavallinen" ranskalainen pieni bistro. Erinomainen ja kohtuuhintainen ruoka. Varsinkin lounasmenu on edullinen, 2 ruokalajia, noin 16 €+viinit. Osoite: 16 Rue de la Buffa. Puh +33 4 93 81 39 30. Suosittelemme, oltu monta kertaa ja aina erinomainen ruoka. Sulj. ma. 😊😊😊😊😊 *Keisukella* on japanilainen ravintola Rue de Francella ja 2017 marraskuussa avattu pieni shushi-paikka samassa rakennuksessa.

9) Maison Marie, 5 Rue Massena (lähellä Massena-aukiota, kävelykadulta alas sisäpihalle). Puh +33 49 38 21 593 Aina edullinen ”pakettilounas tai –päivällinen” (sesongista riippuen 18-25 eur/henkilö). Á la carte –lista hieman hintavampi. Viihtyisä ravintola korttelin sisäpihalla. Lämpimällä säällä sisäpihan ulkoterassi on miellyttävä. Hyvä ruoka ja ystävällinen palvelu. Korsikan viinejä. Keskihintainen. Hyvä, käyty monta kertaa sekä lounaalla että päivällisellä. 😊😊😊😊

Kävelykatu rue Massena:lla kokeiltu mm.

- Le Pizza Cresci (34 rue Massena): tosi isot ja hyvät pizzat, käyty monta kertaa. Ravintola ja katuterassi usein täynnä mutta aina on paikka löytynyt. Tarjolla muutakin kuin pizzaa, mm grillattua mustekalaa. 😊😊;
- Restaurant O´Palermo, 29 rue Massena: hyvää edullista perusruokaa, mm grillatut sardiinit, 😊😊;
- Brasserie Magenta, Place Magenta (ravintola uusittiin täysin talvella 2015-kokemuksemme on ajalta ennen saneerausta): Plat du Jour ollut monta kertaa hintansa arvoinen,
- Café de Nice, rue Massenan poikkikadulla: (1 Rue Maurice Jaubert) – hyvää bistrotason ruokaa, mukava ilmapiiri, (joskus iltaisin elävää musiikkia). Kiva viihtyisä lounaspaikka. Käyty sekä lounaalla että päivällisellä 😊😊😊. Ravintola saneerattiin sisältä joulukuussa 2017.

9 B) Kävelykadun suuntaisella lyhyellä Rue du Commandant Raffalli:lla on monta ravintolaa joista huhtikuussa 2016 kokeilimme ”La Femme du Bolulanger”ia. Hyvä ja kohtuuhintainen menu, paikan erikoisuutena leipäviipaleita erilaisilla päällysteillä (oli aivan pääruuan kokoinen annos); a la carte – lista hyvä, kohtuuhintainen. 😊😊😊

10) Restaurant Le Rolancy´s / Bistro Viviers, 22. rue Alphonse Karr. Kaksi ravintolaa, sama keittiö. Omistaja / ravintoloitsija *Jacques Rolancy* (arvonimi MOF, Meilleur Ouvrier de France). Bistro Viviers on hieman rennompia ja edullisempiä mutta ei halpa. Lounas alkaen 19,50 €. Illalla kolmen ruokalajin set menu bistrossa alkaen 32 euroa. A la Carte-annokset hintavampia, kolmen ruokalajin menu noin 35-50 eur/hlö +viinit. Bistro Viviers on meidän yksi suosikkipaikka: 😊😊😊😊😊. Ravintolan fiinimpi puoli Restaurant *Le Rolancy´s* on erittäin tyylikäs, klassinen ranskalainen ravintola. Michelinin haarukkaveitsimaininta 2017. Hyvää ruokaa – hieman hintavampi kuin Bistro. 😊😊😊😊 Auki ma-la. Varaa pöytä (molempiin ravintoloihin sama puhelinnumero): +33 493 822 412.

10 b) Restaurant La Langouste –restaurant méditerranéen. Meren antimisiin erikoistunut ravintola. 7, Avenue Georges Clemenceau. Tyylikäs paikka ja erittäin hienostunut palvelu. Erinomainen ruoka. 😊😊😊😊+ Illallisella (syksy 2017) kolmen ruokalajin set menu 49,00 € + viinit. Sisäpihan terassi on lämpimällä säällä viihtyisä ja rauhallinen ruokailupaikka. Puh +33 493 88 79 23. www.lalangouste.fr sähköposti: contact@lalangouste.fr

11) Restaurant Passionelle (entinen Luc Salsedo, siellä työskennellyt pariskunta toimii nyt ravintoloitsijana). 14 rue Maccarani. Oltu pari kertaa Luc Salsedossa ja viime kerralla menu oli pettymys. Nyt Passionellen listalla ei ole erikseen alku- ja pääruokia vaan vain kokonaismenu – ei kiinnostanut) joten katsottu vain ulkoa. Puh +33 49 38 22 413 😊😊

-Le Sporting Plage – rannalla oleva ravintola Rue Meyerbeerin kohdalla: käyty pari kertaa jälkiruualla/kahvilla: esim cafe Gourmand missä kahvin lisäksi pieniä jälkiruoka-annoksia (10 €), ja pari kertaa nauttimassa meren kohinasta ja merianturasta: Solé méuniere. Hintava kala joka paikassa, täällä noin 35 €, mutta kannattaa – ihanampaa näköalaravintolaa saa hakea. 😊😊😊

11 B)) Osoitteessa 12 Rue Dante sijaitsi Restaurant Mélodynice,(jossa saatiin erinomaista ruokaa), ”Cuisine Raffinée”. Ravintola suljettiin talvella 2017-18. Paikka saneerattiin ja tilalle avattiin huhtikuussa 2018 uuden omistajan vetämä Ravintola Origam. Kokeilematta.

12) Les Epicuriens. 6 Place Wilson. 300 metriä Massena-aukiolta Rue de l’Hotel des Postes´a itään, Place Wilson-aukion ja -puiston laidalla oleva ”parempi” kortteliravintola. Hyvää persoonallista bistrotason ruokaa ja ennen kaikkea kiva ilmapiiri – meidän yksi suosikkipaikka Nizzassa. Käyty monta kertaa. Puh +33 49 38 08 500 😊😊😊😊😊

13) Poseidon on *Keisuke Matsushiman* 2015 avaama kolmas ravintola Nizzassa. Menu painottuu kalaan ja meren antimisiin. Erinomainen ja kohtuuhintainen ruoka. Lounasmenu noin 20 €. 19 rue Gubernatis. Puh +33 4 93 85 69 04. 😊😊😊

13 b) Les Sens, 37 rue Pastorelli. Avattu 2014; Ravintoloitsija / keittiömestari *Cyrille Billa* (työskenteli ennen yrittäjyyttä *Christian Plumailin* Restaurant Univers´ssa). Puh +33981065700. Suljettu ke-ilta ja sunnuntai. Parempi bistoravintola. Käytiin toukokuussa 2016 ja huhtikuussa 2018, kolmen ruokalajin set-menut maksoivat 25-35 €. Syötiin edullisempi menu ja hinta-laatusuhde oli erinomainen. Kiva interiööri. Yritettiin edellisellä viikolla perjantai-iltana mutta kun ei oltu varattu pöytää paikka oli täynnä ! 😊😊😊😊

13 c) Statu.co Restaurant. 12 Rue Pastorelli. +33493878424. Auki ma-la 12-14:30, 19-22:30, sulj ke-ilta, la lounas ja su. Hyvä ja kohtuuhintainen perusbistro, mukava moderni ilmapiiri. Käytiin huhtikuussa 2016 lounaalla. 😊😊😊

14) La Baie D´Amalfi. Italialainen perheravintola noin 300 m Massena-aukiolta pohjoiseen: Rue Gustave Deloye. Ravintola on suljettu/ lopetettu talven 2017-2018 aikana.

14 b) Restaurant La Gargamolle. 47 Rue Gioffredo, ravinolan ”runsa” sisustus on kaukaa viime vuosisadalta - samoin kuin henkilökuntakin. Vanhan ajan paikka jossa kaikki on pysähtynyt viime vuosisadalle. HUOM: maksuksi ei käy luottokortit – vain käteinen. Iäkäs pariskunta touhuaa keittiössä. Mutta tulos oli erinomainen. Käytiin toukokuussa 2016 – varsinkin alkuruoka velute de piron aux saint Jaques (purjokeitto jossa kampasimpukkaa) oli aivan suurenmoinen. Rakennus ja ravintola on saneerauksessa (suljettu) huhtikuussa 2018. 😊😊

14 c) Bistrot Chaud-Vin, 6, rue Chauvain (ravintolan nimi ja kadun nimi lausutaan samalla tavoin). Moderni hieman parempi korttelibistro. Melko pieni paikka joten kannattaa varata pöytä. Auki myös sunnuntaisin. Puh +358493168126. Käytiin lokakuussa 2016, ruoka oli hyvää bistoruokaa, kohtuuhintaista. Lounasaikaan kahden ruokalajin menu 17 €, illalla hintavampi. www.bistrotchaudvin.fr 😊😊😊+

14 d) Restaurant Le Boudoir, 10 rue Chauvain. Puh 04.93.87.55.54 , Auki myös sunnuntaisin. s-posti: leboudoir.nice@gmail.com Pieni noin kaksikymmentä paikkainen parempi bistro. Melko hintava mutta 2017 käydessämme illallisella hinta vastasi hyvin ravintolan laatua. Mukava ilmapiiri ja hyvä palvelu. www.leboudoirnice.fr 😊😊😊😊

14e) Syksyllä 2017 ravintoloitsija David Faurella (entinen ravintola: Aphrodite) oli uusi projekti: vanhan ravintolan täydellinen uusiminen osoitteessa 12, Avenue Felix Faure: ravintola aukesi tammikuussa 2018 nimellä LE FELIX FAURE. Ruokatarjoilu koko päivän klo 11:00 – 01:30 ! Puh 04

93 62 25 53. Yläkerrassa varsin miellyttävät tilat esimerkiksi ryhmille. Tyylikkäästi saneerattu brasserie. Kohtuuhintainen. Parasta on service non stop – kiva paikka silloin kun ruokailutarve on klo 15-19 välillä jolloin useimmat ravintolat/brasseriet on suljettu. 😊😊😊

14 f) Nice @rt Bistro – Bistro moderne. Ravintoloitsija / keittiömestarina *Marc Laville*. 16 bis, rue Delille. Puh +33 4 93915798. www.niceartbistro.com. Moderni hieman hintavampi korttelibistro. Mielenkiintoinen menu ja erittäin hyvää ruokaa. Keskihintainen – alkuruuat 8-12 €, pääruuat 18-22 €. Varaa pöytä. Käytiin marraskuussa 2016. 😊😊😊😊

14 f) La Chaise Bleue Gourmande, 8, rue Gioffredo. Ravintola on avattu 2017 viereisen Sauveurs & Antocyanes-viinikaupan yhteyteen. Ravintolaan kuljetaankin viinikaupan kautta. Sieltä voi ostaa viinit ja oliiviöljyt myös mukaan. Auki ma-pe. Puh +33 7 69389365. Kohtuuhintainen. 😊😊😊

14 f) L'Atelier. 17 rue Gioffredo. Puh +33493855074 Email : stephane.chenneveau@gmail.com Lounas alkaen 20 €, Menut 25 € (lounas) - Carte 50 - 55 €. Socca revisitee ! Moni annos perustuu Nizzalaiseen erikoisuuteen - Soccaan joka on ohut, kikhernejauhosta valmistettu ohut rapea pannukakku.

15) Cafe Turin sijaitsee Caribaldi-aukion lounaiskulmassa, osoite: 5 Place Caribaldi. Kahvila-ravintola on erikoistunut ostereihin ja muihin meren antimisiin. Sisustukseltaan vaatimaton paikka mutta ehkä Nizzan paras osteripaikka !! Ja kohtuuhintainen. Auki joka päivä 08-22:00, Puh +334 93 62 29 52. 😊😊😊😊. Täältä voi ostaa ostereita myös mukaan kotiin avattavaksi tai kokonaisen ”seafood platterin” – ostettu pari kertaa ostereita – Fin de Claire No 2 maksoi lokakuussa 20,00 €/tusina kotiin vietäväksi ja itse avattavaksi.

16) La Maison du Séminaire, 29 Boulevard Frank Pilatte (puh 04 93 89 39 57). Ehdoton lounaspaikka kaupungin itäpuolella. Varsinkin aurinkoisella ja lämpimällä ilmalla ravintolan merelle avautuvalla terassilta on upeat merinäkyvät. Hinta-laatusuhde erinomainen (lounas 21 €+juomat). Entisessä seminaarirakennuksessa toimii nykyisin hotelli. Käytiin lokakuussa 2014. 😊😊😊😊

17) Restaurant JAN, 12, Rue Lascaris, puh 04 97 19 32 23. Vuonna 2013 avattu Etelä-Afrikasta vaikutteita saava fiinimpi ravintola, jossa on jopa liikaa hifistelyä. Yksi (*) Michelin-tähti vuodesta 2016 alkaen. Käytiin lokakuussa 2014. Keskihintaa hieman kalliimpi. Yrittivät ehkä hieman liikaa fiinistellä. Annokset melko pienet ja hintavat. 😊😊

17 b) Au Vieux Four – Restaurant – Pizzeria. Kortteliravintola sataman takana, puilla lämmitettävä pizzauuni. Saanut aikanaan hyvää palautetta pizzoistaan. Käytiin lounaalla huhtikuussa 2016, Plat de Jour oli melko vaatimaton. 1, rue E. Philibert. 😊😊

18) Restaurant L'Ane Rouge (punainen aasi) sataman itälaidalla, 7 Quai des deux Emmanuels, Puh +33 4 93 89 49 63 S-posti: anerouge@free.fr www.anerougenice.com Ravintoloitsija / keittiömestari *Michell Devillers*. Käyty lounaalla useamman kerran. Syksyllä 2017 lounaspaketti maksoi 27,00 € + juomat. A la Carte hieman hintavampi. Klassinen ranskalainen keittiö. Erinomaista ruokaa. Suljettu keskiviikkoisin ja torstaina lounasaikaan. 😊😊😊😊

18 b) Les Pécheurs. 18, quai des Docks, sataman itälaidalla Quai des deux Emmanuels. Michelin-oppaassa Bib-gourmand-merkinnän saanut kallis kalaravintola. Käyty kerran ja todettiin todelliseksi kalaravintolaksi mutta erittäin kalliiksi. 😊😊😊

18 c) Restaurant Goûsto, 50 Boulevard Stlingrad, sataman itälaidalla rantakadusta seuraava katu. Erittäin hyvää ruokaa, käytiin lounaalla huhtikuussa 2016. Perulais-ranskalainen pariskunta pitää ravintolaa. Suljettu sunnuntaisin ja maanantai-iltaisin. Puh 04 92 04 92 81. Varsin kohtuuhintainen. <http://gousto-restaurant-perou-nice-port.fr> 😊😊😊

19) Restaurant L'auberge d'Acropolis, 9, rue Penchienatti. Vaatimaton ranskalainen runsasta ”maalaisruokaa” tarjoava edullinen kortteliravintola. Lounas 14 € + juomat, päivällinen 17 € + juomat. Käytiin marraskuussa 2015. +33493856155. 😊😊😊

20) Restaurant Au Moulin Enchanté, (Cuisine Traditionelle), 1 Rue Barbéris (raitiovaunupysäkki Acropolis). Pienehkö ranskalainen kortteliravintola. Käyty lounaalla parikin kertaa 2015. Lounasmenu 16,00 € (alku-, pää- ja jälkiruoka)+viini+kahvi. Illalla menu hieman kalliimpi (pääruuat 18-28 €). Erinomaista tavallista bistroruokaa ja mukava paikallisen pikkuravintolan ilmapiiri! Puh +33493553314. www.aumoulinenchante.com 😊😊😊

20 b) Restaurant Le Millesime, keittiömestari-omistaja *Aurélien Nourry*. Pienehkö ”parempi” ranskalainen kortteliravintola, 17 Rue Smolett. Puh +33 4 93560013. (raitiovaunupysäkki Acropolis). www.restaurant-millesime.fr Hyvää ruokaa, viinit laseittain oli hintavia laatuun nähden (7,50-8,00 €/lasi) 😊😊😊

20) Restaurant-Brasserie le Virgine, Place Auguste Blanqui – 06300 Nice. Riquerin aseman lähellä bussi 7:n päätepysäkin kohdalla. Ratikkapysäkki: Palais des Expositions. Hyvä kalaan ja meren antiimiin erikoistunut korttelibistro. Puh. +33493551007. Käytiin lokakuussa 2016 syömässä ostereita ja merirapuja. Tusina ostereita Fine du Claire No 2 maksoi 25,00 € 😊😊😊

20) Les Hussards –Restaurant Bistro. 2, place de l'Armée du Rhin – 06300 Nice. (raitiovaunupysäkki “Palais des Expositions”). Auki joka päivä lounasaikaan ja illalla. Mukava pieni kohtuuhintainen kortteliravintola. Puh +33(0)9 52 59 04 92. Käytiin marraskuussa 2016. www.restaurantleshussards.com 😊😊+

30) Restaurant Aphrodite , 10 boulevard Dubouchage. Puh +33 49 38 56 353. Ravintoloitsija: *David Faure*, 😊😊😊 sulki ravintolansa 11.5.2016. Ei käyty katsomassa, onko tilalle avattu jokin uusi ravintola.

31) L'Aromate (* yksi tähti vuodesta 2010) (vanha osoite: 20 avenue Marechal Foch). Puh +33 49 36 29 824. Lounas 55-75 €, a la carte-menut 65-90 € + juomat. Mielenkiintoinen, kokeilevampi keittiö. Annokset kuin pieniä taideteoksia. Tähtensä arvoinen. Ravintoloitsijoina *Michael Gracieux* ja *Elise Morsell-Louret*. 😊😊😊. **Muuttanut** marraskuussa 2017 uuteen osoitteeseen: 2 rue Gustave Deloye.

32) Restaurant Flaveur (yksi Michelin-tähti vuodesta 2011, **. kaksi tähteä 2018) 25, rue Gubernatis. Ravintoloitsijana veljekset *Gaël* ja *Mickaël Tourteaux*. Puh : +33493625395 Email reservation@flaveur.net netti: <http://www.restaurant-flaveur.com> Lounas 58 € sis. juomat. Päivällismenu 75 - 130 €. Tyylikäs, kallis paikka ja hienostunut ruoka. Auki lounas ti-pe klo12:00- ja päivällinen ti-la klo 19:30 - 😊😊

34) Hotelli Negresgon ravintola Chantecler (**), 37 Promenade des Anglais. Erittäin kallis. Menut 90-120 € á la carte 95 – 170 €. Tämäkin on meiltä vielä privaattisti kokeilematta. Negresgon upeaa sisustusta käytiin ihmettelemässä yksi ilta Le Relais-baarista käsin, missä nautittiin ilmapiiristä ja melko hintavista drinkeistä. Silti käymisen arvoinen. Rivieran Suomi-Seuran järjestämä itsenäisyyspäivän lounas 6.12.2014 ja 6.12.2017 oli Negresgon kabinetti ”Massenassa”. Jäsenkuntaa oli paikalla runsaasti, ja kolmen ruokalajin menu oli molemmilla kerroilla erittäin hyvä. 😊😊😊

34 b) Negresgo-hotellin länsipäädyssä on ”edullisempi” bistro Rotonde, jonka lounas testattiin huhtikuussa 2017 ja päivällinen syyskuussa 2017. 😊😊😊

Vieille Ville – vanha kaupunki

21) Bistro d’1 Opera, Oopperan kulmalla oleva edullinen bistro-ruokaravintola. 5, Rue Saint Francois de Paule. Täältä saa lounaan vielä tavallista lounasaikaa myöhempään. Auki keskeytyksettä. Carpaccio de Beuf tai lämmin vuohenjuustosalaatti syöty monta kertaa. 😊😊😊

22) Cours Saleya-kävelykatu / torialueen reunat ovat täynnä eri hintaisia ravintoloita, joista monella on jatkuva ruokatarjoilu. Torialueen keskusta, jossa päivällä on kukka-, vihannes- tai antiikkitori, muuttuu illalla katetuksi ravintoloiden tarjoilualueeksi. Monessa paikassa ”turistihinnat”. Ollaan tykästetty mm. ravintolaan ”Le Saleya” 😊😊, 11 Cours Saleya, ja kadun itäpäässä olevaan ”Brasserie L’F”, 6 Place Charles Felix. 😊😊😊. Les Prochettes (vartaat) ravintolan terassi usein täynnä. Kokeiltiin vartaita ja salaattiannosta huhtikuussa 2017: 😊😊😊.

23) La Meranda, 4 Rue Raoul Bosio (oopperalta ylös), edullinen ja uskomaton bistro. Ei puhelinta - mene ovelle ja onnella saat paikan epämukavilta jakkaroilta tai varaa pöytä toiseen kattaukseen. Aitoa, paikallista ruokaa tuoreista raaka-aineista. Mestarina entinen Negrescon kokki *Dominique Le Stanc*, joka osti paikan. Huom. maksuksi ei käy luottokortti – vain käteinen ! Michelin-oppaassa Bib Gourmand-luokitus. Ehkä hieman yliarvostettu mutta kokeilemisen arvoinen ! 😊😊

24) La Petite Maison de Nicole. Tyylikäs ja hintava ravintola Vanhassa kaupungissa Oopperan lähellä. Täällä paikalliset virkamiehet ja kuuluisuudetkin ruokailevat. Tänne tullaan näkemään ja näyttämään. Käyty lounaalla. Hyvä ruoka ja kiva ilmapiiri, mutta hintava! 11, Rue Saint Francois de Paule. Puh +33 6 98 70 81 07. Illalliselle kannattaa varata pöytä. 😊😊😊😊

25) Le Bistro Gourmand’lla oli yksi Michelin-tähti 2012-2013, nyt ei enää tähteä. Osoite: 3, rue Desboutin. Puh +33 49 21 45 555. Suihkulähdepatsas-aukiolta Place Massenalta alas rantaan päin. ”Lounaspaketti 20-35 €, päivällispaketti 38-98 €, á la carte 58-111 €. Ravintoloitsija-keittiömestari *David Vaqué*. Salin puolella päällikkönä toimii hänen puolisonsa *Laurence Vaqué*. Käyty monta kertaa – hyvä ruoka mutta melko kallis, ja rento meininki katosi, kun saivat Michelin-tähden 2012. Nykyisin (2018) menu ei vaihdu vaan sama lista ollut varmaan jo lähes vuoden. 😊😊😊

26) Restaurant ”LE DÉMODÉ”, 18, rue Benoit Bunico. +33 4 93 85 70 86. Pieni perheravintola, jossa aika pysähtynyt jonnekin 1960-luvulle. Mutta hyvää arkiruokaa ja edullista. Käytiin lokakuussa 2014 ja marraskuussa 2014 ja 2015. JA: söin nautan munuaisia pääruokana parikin kertaa – niitä ei ole monessakaan paikassa tarjolla. Suljettu su ja ma. 😊😊😊

27) Chez Palmyre, 5 rue Droite; Puh +33 4 93 85 72 32. Pieni paikka, tunnetun keittiömestarin ostama vanhan ajan perinneravintola. Usein täynnä. Turistioppaissa kehuttu. Ehkä opaskirjoissa yliar-

vostettu. Mutta kokemisen arvoinen paikka. Käytiin lounaalla maaliskuussa 2015 (lounasménu 17 €+viini). 😊😊

28) Bistrot d'Antoine, 27 rue de la Prefecture. +33 4 93 85 29 57. Pieni paikka, katutasossa noin 20 paikkaa ja yläkerrassa alle 20 paikkaa. Varaa pöytä – ravintola on usein täyteen varattu. Ravintola-oppaissa keuhutu pieni paikka, Michelinin luokituksessa BIB-Gourmand eli hyvä hinta-laatusuhde. Käytiin illallisella huhtikuussa 2017 ja lounaalla syyskuussa 2017. Ruoka oli hyvää mutta ei sävältänyt ihan odotusten mukaisesti. Menu on aika liharuokavoittoinen. Puh +33493852957. 27 rue de la Prefecture. 😊😊😊

28 b) Restaurant Olive & Artichaut. 6, rue Sainte Réparate. Suljettu ma ja ti. Puh +33 (0)4 89 14 97 51. Melko pieni ravintola, jossa on avokeittiö ravintolasalin reunassa. www.oliveartichaut.com Ravintoloitsijoina keittiömestarit *Aurélie Marion* ja *Thomas Hubert*. BIB Gourmand-luokitus Michelin-oppaassa 2018. Kolmen ruokalajin lounas 32,00 € + juomat. 😊😊😊+

28 c) L'Ecurie Restaurant. Spécialités Nicoises. 4, rue du Marchè. Miellyttävä ilmapiiri, puulämmitteinen uuni (pizzoja varten), kohtuuhintainen. Ravintolassa kaksi puolta, mutta yksi keittiö. Puh +33 4 93 62 32 62. Käytiin marraskuussa 2016 ja 2017 ja huhtikuussa 2018. Listalla ranskalaisia erikoisuuksia, mm. nautan mahalaukkua padassa, vasikan päätä (tete de veau), sisälmysmakkaraa (Andouillette). Itse söin täytettyjä sardiineja: nam 😊😊😊😊 www.restaurantnicois-lecurie.com

28 c) HANGout, 5 rue du Moulin, puh +33422169926. Sulj ma ja su. Käytiin illallisella huhtikuussa 2017. Japanilais-ranskalainen ravintola. Sijaitsee kapealla sivukadulla. Näkymät kadulle ankeat mutta ruoka voittaa näkymät. Mielenkiintoista japanilaisvaikutteista ruokaa kohtuuhintaan. 😊😊😊

35) Ornato Kitchen & Bar. 54 Boulevard Jean Jaurès. Vaikuttaa edulliselta etelä-amerikan henkiseltä bistroilta. Service non-stop. Ei kokeiltu. Tässä osoitteessa toimi aiemmin ravintola L'UNIVERS ravintoloitsijana *Christian Plumail* – hän luopui Michelinin tähdestään ja sulki ravintolansa 19.9.2014. Tilalle samaan paikkaan avattiin ravintola IMPERIAL maaliskuussa 2015 (ei kokeiltu- jotenkin sisustus vaikutti kylmältä). Imperial ei menestynyt koska se oli suljettu syyskuussa 2017. Tilalle avattiin talvella 2017-18 uusi ravintola Ornato.

Christian Plumail on avannut maaliskuussa 2015 uuden ”kokkikoulun” nimeltään ”Plum Ail”– yhden illan ruuanvalmistuskurssin jollain tietyllä teemalla. Kurssille ilmoittaudutaan netissä: <http://www.christian-plumail.com/> . Hinta 80-100 €/henkilö. Ei kokeiltu.

Michelin-tähditetyt paikat Nizzassa (2018) :

Yksi tähti

- 17) Restaurant JAN (12, r Lascaris)
- 31) L'Aromate (2, r Gustave Deloye)

Kaksi tähteä

- 32) Restaurant Flaveur (25, rue Gubernatis)
- 34) Chantecler (37 Promenade des Anglais) (Hot Negresgo)

Kokeiltuja ravintolaita Nizzan ulkopuolella:

Villefrance-sur-mer: Restaurant L'Oursin Bleu, 11, Quai de l'Amiral Courbet. Tästä ei rantaravintolan sijainti ja näkymä parane. Kesäaikana (miksei talvellakin jos tarkenee) voi ruokailla ulkona terassilla tai aivan rannan tuntumaan tuoduissa pöydissä. Edessä veneiden valkama ja taustalla Cap Ferrat'n niemi. Vaikka välissä on katu, liikennettä ei ole juuri lainkaan (päättävä tie). Hyvää ruokaa. Käyty muutama kerta 2013 ja 2015 ja 2017. 😊😊😊😊

Villefrance-sur-mer : edellisen vieressä on NEWPORT Cuisine Bistro – Bord de l'eau. 5 Quai l'Admiral Courbet,. Sama maisema ja sijainti ja kommentit kuin edellinen. Tämä ehkä vielä hieman rennempi paikka. Käytiin huhtikuussa 2017. Erinomaista mustekalaa välimeren tapaan á 20,00 €. Puh +33 4 93798997 😊😊😊

Villefrance-sur-mer:myös edellisten vieressä Restaurant Lou Bantry, 3 Quai de l'Amiral Courbet. Rennempi perusbistro, sama näkymä terassilta kuin edellisiltäkin. Käytiin lounaalla helmikuussa 2018. Plat de Jour – poulpe a la Nicoise – 20,00 €. 😊😊

Cagnes sur Mer: Chez L'Alsacien – Specialities Alsaciennes et traditionnelles ; 54 bv Maréchal Juin, 06800 Cagnes sur Mer. 400 metriä rantakadulta kiva paikallinen brasserie. Kadun varressa on pysäköintipaikkoja autoille. Käyty lounaalla 2015 ja 2016, hyvää brasserie-tason ruokaa. 😊😊😊

Saint Paul du Vence: Ennen kylän muureja olevan aukion laidassa on Cafe de la Place. Edullista kotiruokaa ja näköalana pétanquen pelaajia plataanipuiden reunustamalla aukiolla. Edullinen. 😊😊 Aukion toisella puolen on hintava a la carte-tason ravintola Colombe de Or, jossa ei ole käyty. Kylän muurien sisäpuolella on useita ravintoloita, näköalaterassit sijaitsevat kylän eteläreunalla. Syksyllä 2016 lounastettiin perusbistrossa: Restaurant un Coeur du Provence. Hyvää perubistoruokaa. 😊😊.

Vence: Le Regence Café, 10 Place du Grand Jardin. Aukio, jolle saavutaan bussin no 400 pääte-pysäkiltä tullessa mäkeä alas vanhaan kaupunkiin päin. Hyvä brasserie-tason ruoka. Kohtuuhintainen. 😊😊

Antibes: Restaurant Le Figuier de Saint-Esprit (*), 14 rue de Saint-Esprit, tai rantakatu: 7 promenade Amiral de Grasse (täältä puolelta vievät auton parkkihalliin puolestasi). Keittiömestarina *Christian Morrisset*. Tyylikäs 1 michelin-tähden ravintola kaupungin laidalla lähellä merta. Hyvä ruoka ja myös hintava. Oltiin Rivieran Suomi-Seuran järjestämällä itsenäisyyspäivän lounaalla 2013. Puh +33493345012 (hintava). 😊😊😊😊

Antibes: Restaurant l'Oursin (merisiili) on meren antimiin erikoistunut ravintola kävelykadulla 16, rue de la République, Zone piétonne. Puh 04 93 34 13 46. Erinomainen kalaravintola joskin hyvä kala on hintavaa. 😊😊😊😊

Antibes: Brasserie Le Square Sud , 3, place de Gaulle, 06600 Antibes. Puh 04 93 3486 30. Keskusaukion laidalla sijaitseva viihtyisä brasserie, jossa iso ulkoterassi. Auki koko päivän (service continuee. Lounasménu noin 20 € +viinit. A la carte hieman hintavampi. 😊😊😊😊

Cannes: Le CAVEAU 30 Provencal osoitteessa 45 Rue Felix Faure, 06400 Cannes. Puh 04 93 39 06 33 Lähellä kaupungintaloa sijaitseva "parempi" brasserie, iso katettu terassi. Monipuolinen ruo-

kalista, syksyllä 2017 lounasmenu (alkuruoka + pääruoka) maksoi 20,80 €, ostereista lisähinta 3,00 €; talon viinit edullisia (37,5 cl) 11-13 €/plo. Miellyttävä ilmapiiri. 😊😊😊

Mougins: Le Rendez vous de Mougins. 84 place du Commandant Lamy (Vieux Village) Käyty lounaalla 2016. Päivän annos (plat du jour) tavallista parempaa bistrotason ruokaa, hyvää ja edullista. 😊😊😊

Mougins: La Place de MOUGINS, 41 place du Commandant Lamy. (Vieux Village). Keittiömestarina *Denis Fetisson*. Puh +33 4 93901578. www.laplacedemougins.com Käyty lounaalla 2018. Kolmen ruokalajin lounasmenu (39 € + viinit) oli Michelin-tähditetyjen paikkojen laatutasoa, samoin palvelu. Silti mukavan rento ilmapiiri. 😊😊😊😊

Menton: Maison Martin & Fils, 7, rue des Marins – kauppahallin takana sijaitseva brasserie-restaurant. Käyty lounaalla 2015 ja 2016. Päivän annos (plat du jour) tavallista bistrotason ruokaa, salaattiannokset sitä vastoin runsaita ja monipuolisia. 😊😊😊

Monaco: käytiin 2017 Musée Nautical´ssa ja lounastettiin vanhassa kauppahallissa, joka on muuttunut lähes kokonaan pienten ravintoloiden alueeksi (Avenue du Port / Place d´armes). Edullista perusruokaa vaatimattomissa puitteissa.

Toulon: Restaurant Au Sourd (perustettu 1862), 10 rue Molière – 83000 Toulon. www.ausourd.com. Vanha tyylikäs Ranskalainen ravintola, menu painottuu kalaan ja meren antiimiin. Suljettu su ja ma. Käytiin lounaalla helmikuussa 2018: erinomaista ruokaa ja kiva ilmapiiri, kohtuuhintainen. 😊😊😊

Polygone Riviera –ostoskeskus: suihkualtaiden vieressä ravintola La Terrasse, kohtuuhintainen perusbistro. Käyty lounasaikaan 2016 ja 2017. 😊😊