

CARTE SNACK - SNACKING MENU

de 14h30 à 18h30 - From 2.30 pm to 6.30 pm

- La tomate à l'ancienne** au basilic et mozzarella di Buffala (D) (V) 22 €
Heirloom tomato with basil and mozzarella di Buffala
- Carpaccio de bœuf** black Angus à l'huile d'olive et basilic, bouquet de riquette (D) 23 €
Black Angus beef carpaccio with olive oil and basil, bunch of rocket salad
- Le Jambon Ibérique / Iberic ham** 24 €
Fines tranches de jambon Pata Negra Bellota, pain de campagne toasté
Thin slices of Iberic ham Pata Negra Bellota, toasted country bread
- La Salade de Volaille « Façon Caesar » / Ceasar Salad** 24 €
Romaine, parmesan, croûtons, blancs de volaille marinés au miel et romarin, focaccia toastée au beurre d'ail
Cos lettuce, Parmesan, cheese, croutons, marinated chicken breast, Toasted focaccia with garlic butter
- Le Thon / Tuna fish** (D) 26 €
Tataki de thon mariné au sésame, salade de soba au thé vert, légumes de printemps au shiso
Tuna tataki marinate with sesame, Soba Japanese pasta salad with green tea, seasonal vegetables with shiso
- Penne artisanales**, sauce tomate, saucisse Perugine et olives 20 €
Penne traditionally made, tomato sauce with spicy Perugine sausage and olives
- Le beef burger classique** (180 g), tomate, salade, oignon, pommes frites 24 €
The "classic" beef burger (180g), tomato, salad, onion served with French fries
- Le cheeseburger Black Angus** (220 g) 32 €
au Beaufort, frites maison, sauce ranch
The Black Angus cheeseburger (220g), Beaufort cheese served with homemade French fries, ranch sauce

FROMAGE & DESSERTS / CHEESE AND DESSERTS

- Sélection de fromages affinés** de chez Bordier (V) 14 €
Selection of ripened cheese from Bordier, black cherry jam
- Trilogie d'éclair d'Eric Brujan** 11 €
(vanille/noix de pécan, pistache/framboise, caramel/popcorn) (D) (V)
Eclair by Eric Brujan (vanilla/pecan nut, pistachio/raspberry, caramel/popcorn)
- Tarte aux fruits** du moment 13 €
Seasonal fruit tart
- Salade de fruits exotiques** frais, fraisinette caramélisée, sorbet mangue (D) (V) 14 €
Exotic fruits salad, mango sorbet, caramelized banana
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux** 3 €
la boule/ scoop *Selection of ice cream and sorbet*

(V) Plat végétarien / *Vegetarian dish* - (D) Diététique / *low fat*

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats. Nous vous demandons de bien vouloir prévenir le maître d'hôtel de toute précaution particulière en termes d'allergie ou de requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

We welcome any questions our clients may wish to ask about the ingredients in our dishes. Please inform our headwaiter of any specific dietary requirements or allergies that we should be aware of while preparing your dishes.



#BasLesPailles

Nous nous associons à la protection de la nature contre la pollution plastique en servant votre boisson sans paille en plastique.

Les pailles sont disponibles sur demande uniquement.



#SkiptheStraw

We commit to protect wildlife against plastic pollution in serving your drink without a plastic straw.

Straws are available upon request only.

ROOFTOP BAR

la TERRES

Le MERIDIEN

LE MERIDIEN
NICE
T 04 9703 4444
F 04 9703 4445
lemeridiennice.com

Suivez-nous / Follow us :

@LEMERIDIENNICE   

#UNLOCKNICE

COCKTAILS SANS ALCOOL / ZERO PROOF 17 cl	13€
Virgin Mojito : Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne, Perrier	
Virgin Colada : Crème de Coco, Jus d'Ananas	
Phuket : Fruits exotiques, Jus d'orange, Jus d'ananas, Framboise fraîche	
Sunshine Punch : Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de gingembre, jus de citron	

LES COCKTAILS PETILLANTS SANS ALCOOL 17 cl	13€
Carda Pear Fizzy : Jus de poire, Sirop de cardamome, Ginger ale	
Bloody Fizzy : Bitter Lemon, Purée de Framboise, Sirop d'Orgeat	

The «GIN EXPERIENCE» 4cl	14€
Beefeater, Beefeater 24, Gordon's, Bombay Sapphire, Hendrick's, Plymouth, Mare, Monkey 47, Tanqueray, Oligin	

Accompagnement : Fever Tree Indian Tonic, Tonic Water Light, Tonic Mediterranean +3.00€

NOS COCKTAILS PETILLANTS AVEC ALCOOL 17 cl	15€
Spritz : Aperol, Prosecco, Eau gazeuse	
Nastasia : Crémant d'Alsace, Absolut, Cherry Herring, Sirop de gingembre, Jus de cranberry	
Jasmine Royal : Prosecco, Manzanita, Jus de citron, Sirop de jasmin	
Berry Boost : Absolut, Sirop de fraise, Liqueur de framboise, Jus de citron Vert, Limonade	
Chambord Fizz : Liqueur Chambord, Framboise fraîche, Prosecco	

HAVANA MOJITOS 17 cl	15€
Amarito : Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Amaretto, Jus de cranberry, Eau gazeuse	
Classique : Menthe fraîche, Havana 3A, Jus de citron vert, Sirop de canne, Eau gazeuse	15€
Mojito Royal	20€
Mojito Royal Framboise	20€

LONG DRINKS 17 cl	15€
Pina Colada : Rhum agricole, Lait de coco, Jus d'ananas	
Planter's Punch : Rhum brun, Rhum blanc, Liqueur de banane, Jus d'orange et ananas, Sirop de grenadine	
Skyline Mule : Gin Beefeater, jus de citron vert, sirop de gingembre, piment doux, ginger beer	
Long Island Iced Tea : Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Cointreau, Jus de Citron, Pepsi	
Gin Fizz : Gin Beefeater, Citron pressé, Sucre, Eau Gazeuse	
Maï Tai : Rhum brun, Rhum Blanc, Cointreau, Jus d'orange, Sirop d'orgeat, Sucre de canne	

SHORT DRINKS 9 cl	14€
Moscow Mule : Vodka Absolut, CitronVert, Ginger Beer	
French 75 : Gin Beefeater, jus de citron, Champagne Brut	
Cosmopolitan : Vodka Absolut, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron	
Daiquiri Fraise : Coulis de fraise, Rhum Havana 3 ans, Citron pressé, Sirop de canne	
Caipirinha : Citron vert, Cachaça Leblon, Sucre	
Margarita : Citron pressé, Tequila Olmeca Blanco, Cointreau	
Whisky Sour : Bourbon Jim Beam, Sirop de canne, Citron vert	

THES GLACES	
Thé glacé au citron pressé ou à la pêche	8€
Thé glacé au sirop de Jasmin	8€

CAFES GLACES	
Café Glacé nature, sucré ou au lait	8€
Café Glacé aromatisé au Bailey's	10€

LES WHISKY

Single Malts			
Glenmorangie, Aberlour, Macallan	4cl	15€	
Lagavulin, Oban, The Glenlivet 18A / Founder's Reserve	4cl	19€	
Bourbons			
Woodford Reerve, Jim Beam	4cl	14€	
Tennessee Whiskey			
Jack Daniel's, Jack Daniel's Single Barrel	4cl	14€	
Blended Whisky			
Johnnie Walker Red Label, Ballantine's Finest, Chivas 12A, Canadian Club	4cl	14€	
Ballantine's			
Johnnie Walker Black Label, Chivas 18A	4cl	19€	
Irish Whiskey			
Jameson, Jameson Caskmates	4cl	14€	
Whisky Japonais			
Yamasaki 4cl	4cl	20€	

Accompagnement soda + 3.00 €

LES ALCOOLS

Vodka : Absolut Original, Absolut Lime	4cl	13€	
Vodka Premium : Absolut Elyx, Grey Goose	4cl	16€	
Tequila : Olmeca Blanco	4cl	13€	
Tequila Premium : Altos Reposado	4cl	16€	
Rhum : Havana Club 3 ans, 3 Rivières	4cl	13€	
Rhum Premium : Havana Club 7A, Diplomatico, Pacto Navio	4cl	16€	

Accompagnement soda + 3.00 €

LES DIGESTIFS

Cognacs			
Martell VSOP, Remy Martin VSOP	4cl	16€	
Martell XO, Martell Cordon Bleu	4cl	20€	
Armagnacs			
Marquis De Montesquiou VS	4cl	16€	
Marquis De Montesquiou Napoléon	4cl	20€	
Calvados			
Lecompte 5A	4cl	16€	
Boulard XO	4cl	20€	

LES LIQUEURS

Cointreau, Grand-Marnier, Malibu, Cherry Heering, Kahlua	4cl	15€	
Amaretto, Get 27, Marie Brizard, Bailey's, Sambucca, Sake			

LES APERITIFS

Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari, Porto Rouge/Blanc, Aperol	7cl	9€	
Pastis de Nice, Ricard, Pastis 51	4cl	9€	

LA CAVE A BIERES

Bières à la pression	25cl	9€	
Bières à la pression	50cl	12€	
A la Bouteille :			
Carlsberg, Corona, Pietra (bière blonde corse), 1664 sans alcool	33cl	9,50€	
Blùna (bière blanche artisanale de Nice)			
La Chimay bleue (Belge brune trappiste)			

Les boissons doivent être renouvelées toutes les heures.
All beverages must be renewed every hour.

LES VINS

	Verre 16cl	Bouteille 75cl
Blanc		
Domaine Guenault - Touraine 100% Sauvignon	12€	32€
Chablis William Fevre - 100% Chardonnay	15€	45€
Domaine Les Pierres Blanches Sancerre- 100 % Sauvignon	15€	45€
Moelleux		
Blanc moelleux - IGP Côtes de Gascogne	11€	30€
Rouge		
Peyrassol, Cuvée des Commandeurs	12€	34€
Côte de Beaune Villages	13€	41€
Côtes du Rhône	13€	32€
Saint Emilion	14€	47€
Rosé		
Berne les Oliviers	12€	30€
Roubine La vie en Rose - Côtes de Provence	12€	32€
Peyrassol, Cuvée des Commandeurs - Côtes de Provence	14€	35€
By OTT - Côtes de Provence		35€
Château Minuty Côtes de Provence Cuvée Or		52€
Château de Selle - Côtes de Provence		56€

LES JUS DE FRUITS

Ananas, Cranberry, Exotique, Pamplemousse, Pêche, Poire, Pomme, Tomate	6.00€
--	-------

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, Citron	7.00€
----------------	-------

LES SODAS ET BITTER

Pepsi, Pepsi Max, Limonade, San bitter, Orangina	7.00€
Gamme Fever Tree : Indian Tonic Water, Tonic Water Light, Ginger Ale, Sicilian Bitter Lemon, Ginger Beer, Tonic Mediterranean	

ENERGY DRINK

Red Bull	8.00€
----------	-------

LES EAUX MINERALES

Evian, Badoit rouge	33cl	4.50€
---------------------	------	-------

LE COIN CHAUD

Café - Décaféiné	3.80€
Chocolat	6.00€
Café au lait	6.00€
Cappuccino	6.50€
Sélection de Thés :	6.00€
Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, English breakfast, Thé vert menthe	

NOS CREMANTS ET PETILLANTS

Prosecco (Italie)	14€	39€
Crémant d'Alsace Blanc (France)	14€	45€
Cidre (Maison Sassy) 33cl	9,50€	
Cidre Rosé (Maison Sassy) 33cl	9,50€	

LES CHAMPAGNES

	Verre 16cl	Bouteille 75cl
Laurent Perrier Brut	18€	85€
Deutz Brut Classic		89€
Louis Roederer Brut	22€	99€
Veuve Clicquot Brut		104€
Deutz Brut Rosé		95€
Veuve Clicquot Brut Rosé		109€
Louis Roederer Brut Rosé		119€
Laurent Perrier Brut Rosé	24€	139€
Le Kir Royal	20€	