

Les Formules du Chef Marc Salichon

Entrée du jour + Plat du jour 38.00 €

Plat du jour + Dessert du jour 38.00 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 45.00 €

AU RYTHME DES SAISONS –

Suggestions selon les produits du marché

Entrée du Jour 18.00 €

Plat du Jour 28.00 €

Dessert du Jour 14.00 €

**PESKA**
by la TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

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
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Entrées

La Dorade 23.00 €
Carpaccio de dorade de Cannes aux fruits de la passion, pickles de légumes et tuile craquante

Le Saumon 23.00 €
Gravelax de saumon d'Ecosse au fenouil, crème montée à l'aneth et blinis

Le Thon 25.00 €
Tartare de thon rouge à l'asiatique, guacamole tendrement épicé

Salades

La Burrata 50g 17.00 € 
125g 22.00 €

Burrata, tomates multicolores, crème d'olive et vinaigre balsamique

La Caesar 24.00 €
Salade Caesar au poulet fermier croustillant

Viandes

Le Boeuf 32.00 €
Tagliata de bœuf Charolais, salade riquette et copeaux de parmesan, pommes de terre grenaille rissolées à l'ail et au persil

Le Cheeseburger 36.00 €
Cheeseburger (180g) à la Tome, sauce barbecue et sauce ranch, pommes frites


by 1a TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

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
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Poissons

Le Cabillaud

32.00 €

Effeillé de cabillaud safrané, mousseline de céleri rave au lait de coco, légumes glacés

Le Loup

34.00 €

Filet de loup de Cannes snacké, caviar d'aubergine, légumes du sud caramélisés au basilic, jus de pissaladière

L'Espadon

34.00 €

Pavé d'espadon grillé, mousseline de brocoli, frites de panisse, sauce vierge

Pâtes – Pasta

Les Rigatoni

24.00 € 

Rigatoni à la truffe, pousses d'épinards, parmesan fraîchement râpé

Accompagnements

- Frites 6.00 €
- Salade sucrine à l'huile d'olive et au citron 6.00 €
- Légumes du sud au basilic 7.00 €
- Tomates cerises multicolores, huile d'olive et vinaigre balsamique 7.00 €
- Pommes de terre grenaille sautées, ail et persil 7.00 €
- Frites de panisse 8.00 €

 **PESKA** 
by 1a TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

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
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Menu Enfant

25.00 €

- Rigatoni au jambon blanc
- Filet de loup ou steak haché
- Garniture : légumes du sud caramélisés, frites ou riz

Glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat)

Fromage

Affinés

10.00 € 

Saint-Marcellin à la truffe (lait de vache – origine : Isère)

Desserts

L'Ananas

12.00 € 

Carpaccio d'ananas confit aux épices, sorbet coco

La Panna Cotta

12.00 €

Panna cotta aux fruits rouges

Le Chocolat*

14.00 €

Tarte chocolat au cœur caramel, crème anglaise

La Framboise*

14.00 €

Entremets framboise, bavaroise à la vanille, coulis de fruits rouges

* Desserts préparés par le Chef pâtissier Patrick Mesiano

 : Plats végétariens

Origines des viandes :
Bœuf : France // Volaille : France


PESKA
by 1a TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

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
requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Le **MERIDIEN**
NICE

Le Meridien Nice
1, Promenade des Anglais
06046 Nice, France
T +33 (0)4 97 03 40 37