

LES FORMULES DU CHEF
Pour le déjeuner uniquement

Plat du jour, dessert du jour et café	31.00 €
Entrée du jour, plat du jour et café	36.00 €

AU RYTHME DES SAISONS –
Suggestions selon les produits du marché

Entrée du Jour 18.00 €

Suggestion du Jour 28.00 €

Dessert du Jour 14.00 €


PESKA
by 1a TERRASSE

Prix nets / Net prices

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

ENTRÉES

CEVICHE	24.00 €
Fines lamelles de loup de la Baie de Cannes marinées au citron vert et eau de coco, avocat et mangue	
FUMÉ	27.00 €
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins aux herbes fraîches de Provence, blinis et mascarpone aux herbes, éclats de citron	
PARTAGE	27.00 €
Planche de charcuterie ibérique de la maison Beyer, pain de campagne toasté et frotté à l'ail et à la tomate	
QUEST EN EST	30.00 €
3 huîtres Spéciales n°3 de chez Pattedoie (Saint-Pierre-d'Oléron) et 3 huîtres n°2 de chez Giol (Tamaris), pain au sarrasin, vinaigre à l'échalote	
OR NOIR	90.00 €
30g de Caviar Baeri d'Aquitaine Perlita, blinis et mascarpone aux herbes	
CRU ET CUIT	120.00 €
Plateau de fruits de mer : 6 huîtres de chez Giol, 6 huîtres de chez Pattedoie, 500 g de bulots, 300 g crevettes bouquets de Madagascar, homard entier, servis avec une mayonnaise au vinaigre de vin, vinaigre à l'échalote et pain de seigle	



Prix nets / Net prices

PLATS

MÉLI-MÉLO	29.00 €
Crevettes de Madagascar et cœur de sucrine, croquant du jardin, sauce à la mangue et miel au citron vert	
GRILLÉ	36.00 €
Cheeseburger (180g) à la Tome de Monsieur Parmentier, sauce Barbecue et sauce Ranch servi avec des pommes frites Maison	
AUVERGNE	46.00 €
Faux filet de l'Aubrac poêlé (300g), sauce bordelaise servi avec des pommes frites Maison	
POËLÉ	47.00 €
Retour de pêche de Tamaris, fleur de courgette farcie aux légumes du Sud et moules de Giol, panisse, jus aux parfums de pissaladière	
VAPEUR	49.00 €
Tournedos de St Pierre et quenelle de langoustine, mousseline de pousses d'épinards et cassolette de légumes, sauce au vin jaune	
POCHÉ	51.00 €
Orrechiette au homard (demi homard de 450g), asperges vertes liées à la bisque, estragon	



Prix nets / Net prices

MENU ENFANT 25.00 €

- Orrechiette au jambon blanc
- Lieu noir ou Steak haché
- Garniture : légumes verts, frites ou riz
- 2 boules de glaces

FROMAGE

AFFINÉS 14.00 €

Camembert, Fourme de Montbrison et Ossau-Iraty de chez Bordier, un chèvre frais et un chèvre affiné cendré de chez Fabre

DESSERTS

TARTE * 14.00 €

Tarte aux fraises et sa crème légère aux graines de vanille, sorbet fraise basilic

INTENSÉMENT * 15.00 €

Entremet chocolat noir grand cru, glace chocolat blanc

MOSAÏQUE 16.00 €

Fruits exotiques avec son sirop gingembre légèrement poivré, banane Frécinette caramélisée, sorbet mangue

* Desserts préparés par le Chef pâtissier Patrick Mesiano



Prix nets / Net prices

Le **MERIDIEN**
NICE

Le Meridien Nice
1, Promenade des Anglais
06046 Nice, France
T +33 (0)4 97 03 4 44