

ENTRÉES

CEVICHE 24.00 €

Fines lamelles de loup de la Baie de Cannes
marinées au citron vert et eau de coco,
avocat et mangue

MÉLI-MÉLO 24.00 €

Crevettes de Madagascar et cœur de sucrine,
croquant du jardin, sauce à la mangue
et miel au citron vert

TARTARE 25.00 €

Thon rouge de Méditerranée
aux parfums d'Asie, coupé au couteau

FUMÉ 27.00 €

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
aux herbes fraîches de Provence,
blinis et mascarpone aux herbes, éclats de citron

CARPACCIO	28.00 €
Poulpe de Saint Raphaël, artichauts frits, fines lamelles d’asperges vertes aux agrumes de Menton	
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	

PLATS

BARBECUE

49.00 €

Bar de ligne grillé au barbecue japonais,
mijoté de galets d'amandine et artichauts poivrade,
quintessence de saveurs au basilic

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

POËLÉ

47.00 €

Retour de pêche de Tamaris, fleur de courgette
farci aux légumes du Sud et moules de Giol,
panisse, jus aux parfums de pissaladière

MIJOTÉ

45.00 € (1pers)

Bouillabaisse traditionnelle

80.00 € (2pers)

Chapon, St Pierre et Rouget arrosés à la soupe
de poissons de roche pêchés en petits bateaux,
aïoli et croutons à l'ail

Prix nets / Net prices

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com



MENU ENFANT

25.00 €

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

EN TOUTE DISCRÉTION

Foie gras mi-cuit de canard de nos régions,
chutney pomme-fraise

26.00 €

Planche de charcuterie ibérique de la maison Beyer,
pain de campagne toasté et frotté à l'ail par nos soins

27.00 €

Faux filet de l'Aubrac poêlé (300g), sauce bordelaise,
pommes frites Maison

46.00 €

FROMAGE

14.00 €

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

Prix nets / Net prices

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

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	
CAFÉ *	13.00 €
Entremet croustillant noisettes et crémeux café	
SABLÉ *	14.00 €
Fondant au miel de lavande de Chez Guerinot, sorbet framboise	
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

BOISSONS CHAUDES

Café – Décaféiné	5.00 €
Cappuccino, Café au lait	6.50 €
Chocolat	7.00 €

Sélection de Thés – Palais des Thés 7.00 €

Infusions (sans théines)

- Verveine, Tilleul, Camomille ou Menthe

Thés

- Grand Jasmin – Thé au jasmin sur une base de thé vert
- Big Ben – Mélange de thés noir bio “English breakfast”
- Thé des Lords – Thé noir au parfum de bergamote “Earl Grey”
- Thé des Songes – Oolong parfumé aux fleurs et fruits exotiques

LES DIGESTIFS

Cognac Remy Martin VSOP	16.00 €
Cognac Remy Martin XO	24.00 €
Armagnac Marquis De Montesquieu – Fine Armagnac	16.00 €
Calvados Lecompte 5A	16.00 €
Calvados Boulard XO	20.00 €
Rhum Diplomatico	16.00 €
Single Malt Whisky Macallan Ruby	24.00 €
Whisky Japonais Yamasaki	21.00 €

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