

ENTRÉES

CEVICHE	24.00 €
Fines lamelles de loup marinées au citron vert et eau de coco, avocat et mangue	
MÉLI-MÉLO	24.00 €
Crevettes 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 fumé par nos soins aux herbes fraîches de Provence, blinis et mascarpone aux herbes, éclats de citron	
QUEST EN EST	30.00 €
3 huîtres Spéciales n°3 de Marennes-Oléron et 3 huîtres n°2 de Tamaris, pain au sarrasin, vinaigre à l'échalote	
OR NOIR	90.00 €
30g de Caviar Baeri d'Aquitaine Perlita, blinis et mascarpone aux herbes	

Prix nets / Net prices

CRU ET CUIT

120.00 €

Plateau de fruits de mer :

6 huîtres Spéciales n°3 de Marennes-Oléron, 6 huîtres n°2 de Tamaris, 500 g de bulots, 300 g crevettes bouquets, homard entier, servis avec une mayonnaise au vinaigre de vin, vinaigre à l'échalote et pain de seigle

PLATS

BARBECUE

39.00 €

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

POCHÉ

55.00 €

Orecchiette au homard (demi homard de 450g), asperges vertes liées à la bisque, estragon

POËLÉ

47.00 €

Retour de pêche, fleur de courgette farcie 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 (selon arrivage)

arrosés à la soupe de poissons de roche, aioli et croustons à l'ail

Prix nets / Net prices

MENU ENFANT

25.00 €

- Orrechiette au jambon blanc
- Lieu noir ou Steak haché
- Garniture : légumes verts, frites ou riz
- 1 pot de glace

EN TOUTE DISCRÉTION

ENTRÉES

Cœur de sucrine, légumes croquants du jardin, avocat
sauce à la mangue et miel au citron vert

22.00 €



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

26.00 €

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


27.00 €

Prix nets / Net prices

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

PLATS

Pâtes orechiette aux asperges vertes et jeunes pousses d'épinard, jus de légumes caramélisés	31.00€	
Volaille fermière rôtie au beurre de sarrasin accompagnée de pommes frites maison, mesclun aux noix, noisettes et son jus	38.00€	
Faux filet d'origine France (300g), sauce bordelaise, pommes frites maison	44.00 €	



: Plats végétariens

FROMAGE

Sélection de fromages affinés	14.00 €
-------------------------------	---------

DESSERTS

TARTE *	16.00 €
---------	---------

Tartelette à l'abricot, glace au yaourt ardéchois de Bénédictine
à Val-les-Bains

INTENSÉMENT *	15.00 €
---------------	---------

Entremets chocolat noir grand cru,
glace à la datte et à la fleur d'oranger de Vallauris

Prix nets / Net prices



CAFÉ *	13.00 €
Entremet croustillant noisettes, crémeux café et glace au café du Brésil	
SABLÉ *	14.00 €
Fondant au miel de lavande de Chez Guerinot, sorbet framboise	
FRAISES	16.00 €
Fraises de la région, sorbet basilic	

* Desserts préparés par le Chef pâtissier Patrick Mesiano

Prix nets / Net prices

Instagram @peskabylaterrasse

www.laterrasse-nice.com

Le **MERIDIEN**
NICE

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