

ENTRÉES

LA BURRATA 5

17.00 € 🥄

125g 22.00 €

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

LE VITELLO TONNATO

21.00€

Carpaccio de quasi de veau cuit en basse température, crème légère au thon, caprons

LE CARPACCIO

23.00€

Carpaccio de bœuf au pesto, salade riquette, copeaux de parmesan et artichaut violet

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

Prix nets / Net prices



PÂTES

LES RIGATONI 24.00 €

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

LES LINGUINE

DEMI-HOMARD 50.00 € HOMARD ENTIER 70.00 €

Homard rôti au beurre, linguine sauce homardine



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

LA VOLAILLE 34.00 €

Suprême de volaille fermière rôti, risotto crémeux au zeste de citron, jus corsé

Prix nets / Net prices



LE CHEESEBURGER

36.00 €

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

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

POISSONS

LA CABILLAUD 32.00 €

Effeuillé 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

LA PÊCHE DU JOUR

36.00 €

Pavé de poisson (selon arrivage) rôti, risotto crémeux au pesto, émulsion de parmesan



ACCOMPAGNEMENTS	V
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€

MFNU FNFANT 25.00 €

- o Rigatoni au jambon blanc
- o Filet de Loup ou steak haché
- o Garniture : légumes du sud caramélisés, frites ou riz
- o Glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) /

0

FROMAGE -

AFFINÉS 10.00€

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



DESSERTS

L'ANANAS Carpaccio d'ananas confit aux épices, sorbet coco	12.00 € \
LA PANNA COTTA Panna cotta aux fruits rouges	12.00€
LE CHOCOLAT* Tarte chocolat au cœur caramel, crème anglaise	14.00€
LA FRAMBOISE Entremets framboise, bavaroise à la vanille, coulis de fruit	14.00 € s rouges

^{*} Desserts préparés par le Chef pâtissier Patrick Mesiano



Le MERIDIEN NICE

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