

## 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 – MEAT

### 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



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

### 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 €

  
by la TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

[www.laterrasse-nice.com](http://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

  
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.

*Le* **MERIDIEN**  
NICE

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

 **PESKA**   
by 1<sup>a</sup> TERRASSE

Prix nets

Instagram @peskabylaterrasse

[www.laterrasse-nice.com](http://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.