



LA PLAGE

C A R T E P L A G E

## À PARTAGER · TO SHARE

<b>PINSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> ✓ <i>Summer truffle pinsa</i>	27€
<b>PINSA MÉDITERRANÉENNE</b> ✓ <i>Mediterranean pinsa</i>	25€
<b>NOTRE PANIER DE MINI LÉGUMES</b> ✓ houmous basilic et panisses <i>Our basket of mini vegetables, basil hummus and panisses</i>	26€
<b>TEMPURA D'HARICOTS VERTS</b> ✓ crème ciboulette <i>Green bean tempura, chive cream</i>	18€
<b>GAMBAS EN TEMPURA</b> sauce cocktail gochujang <i>King prawns in tempura batter, served with gochujang cocktail sauce</i>	25€
<b>LE THON JUSTE SAISI</b> sauce tonnato <i>Tuna tataki, with tonnato sauce</i>	34€
<b>LES HÛÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE</b> <i>Mediterranean "Giol" oysters</i>	6 pièces/28€
<b>PALOURDES JAPONAISES EN PERSILLADE</b> <i>Japanese clams with parsley and garlic sauce</i>	32€
<b>LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME</b> <i>French caviar from Sologne 50g served with blini and French fresh cream</i>	160€
<b>GRAVELAX DE FAUX FILET EN CARPACCIO</b> huile de basilic, roquette et parmesan <i>Gravelax of smoked sirloin steak carpaccio style, basil oil, rocket and Parmesan cheese</i>	29€
<b>NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES</b> <i>Our cheese monger's selection</i>	18€

## SALADES · SALADS | 12h · 17h

<b>FRAÎCHEUR CONCOMBRE TZATZIKI DE PETITS POIS</b> ✓ ricotta de brebis, olives et pickles d'oignons rouges <i>Cucumber salad with pea Tzatziki, sheep's milk ricotta, olives and red onion pickles</i>	28€
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ✓ méli-mélo de tomates cerises, pesto de basilic <i>Burrata di Puglia, cherry tomato medley, basil pesto</i>	125g/28€ · 250g/50€
<b>LA SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER</b> <i>Chicken Caesar salad</i>	30€

## PLATS · MAINS | 12h · 15h

<b>FILET DE DAURADE</b> sauce hollandaise verveine, artichaut barigoule <i>Sea bream fillet, verbena hollandaise sauce, barigoule artichokes</i>	39€
<b>TROFFIE AL PESTO</b> ✓ cœur de burrata <i>Troffie with pesto, burrata heart</i>	36€
<b>COQUELET MARINÉ CAJUN</b> garniture au choix <i>Cajun marinated cockerel, garnish of your choice</i>	39€



## ROLLS BY HOMER LOBSTER

LOBSTER ROLL CONNECTICUT ET CHIPS DE POMMES DE TERRE 34€  
*- 2018 World's Best Lobster Roll -*

### GARNITURES · SIDES 10€

- POMMES ALLUMETTES · *French fries* ✓  
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · *Cherry tomatoes* ✓  
SALADE CROQUANTE · *Crunchy salad* ✓  
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · *Green beans with parsley* ✓  
PURÉE DE POMMES DE TERRE · *Mashed potatoes* ✓  
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · *Summer truffle supplement* 10€

### DESSERTS

- NOTRE PÂTISSERIE DU MOMENT 18€  
*Our current pastry*  
L'INSTANT GLACÉ CHOCOLAT 18€  
*Glace chocolat, ganache chocolat, crumble, grué de cacao caramélisé, Mikado*  
*Chocolate Frozen Delight, chocolate ice cream, chocolate ganache, crumble, caramelised cocoa nibs, Mikado*  
COUPE DE FRUITS DE SAISON 16€  
*Fresh seasonal fruit cup*  
GLACES ET SORBETS DE LOURMARIN 6€/boule  
*Ice creams and sorbets from Lourmarin*

### À PARTAGER · TO SHARE

- PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS 70€  
*Platter of fresh and frosted fruits*  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS 36€  
*Chocolate mousse with toppings*



MAISON SORBETTI  
*Créateur des fruits givrés*

## LES FRUITS GIVRÉS SORBETTI FROZEN FRUIT SORBETTI

17€

CITRON | 1/2 ANANAS | 1/2 MANGUE | FRUIT DE LA PASSION | CITRON VERT & MENTHE  
*Lemon | 1/2 Pineapple | 1/2 Mango | Passionfruit | Lime & Mint*

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot**

CHEF DE CUISINE N LA PLAGÉ : **Kévin Pasquet**

✓ Plat Végétarien / Vegetarian



**LE NEGRESCO**

contact@nlaplage.com · T +33 (0)4 93 16 64 08

37, Promenade des Anglais · 06000 Nice · France

[www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)  LEADING  
HOTELS®