



LA PLAGE

CARTE RESTAURANT

12 H · 15 H

## À PARTAGER · TO SHARE

<b>PINSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> ✓ <i>Summer truffle pinsa</i>	27€
<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>LES HUÎTRES 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€

## SALADES & CRUDOS · SALADS & CRUDOS

<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€
<b>LA GAMBAS ET L'AVOCAT</b> en tempura, sauce gochujang <i>King prawns and avocado, tempura-style, with gochujang sauce</i>	34€
<b>CEVICHE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE AUX AGRUMES</b> <i>Sea bass ceviche with citrus fruits</i>	32€
<b>LE THON JUSTE SAISI</b> sauce tonnato <i>Tuna tataki, with tonnato sauce</i>	34€
<b>GRAVELAX DE FAUX FILET FUMÉ EN CARPACCIO</b> huile de basilic, roquette et parmesan <i>Gravelax of smoked sirloin steak in carpaccio style, basil oil, rocket and Parmesan cheese</i>	29€

## PÂTES · PASTA

<b>LINGUINE VONGOLE</b>	42€
<b>TROFFIE AL PESTO</b> ✓ cœur de burrata et tomates cerises <i>Troffie with pesto, burrata heart and cherry tomatoes</i>	36€
<b>MAFALDE CORTE AU CITRON ET À L'AIL</b> ✓ <i>Mafalde Corte with lemon and garlic</i>	34€

## DANS NOS PRÉS · IN OUR MEADOWS

<b>NOIX D'ENTRECÔTE</b> sauce béarnaise légère <i>Rib-eye steak, light béarnaise sauce</i>	49€
<b>CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE</b> citron et sélection de graines torréfiées <i>Veal Milanese, lemon and selection of roasted seeds</i>	52€
<b>COQUELET MARINÉ CAJUN</b> <i>Cajun marinated cockerel</i>	39€
<b>CÔTE DE BŒUF DE 1 KG</b> à partager, sauce chimichurri <i>1kg Prime rib of beef, to share, chimichurri sauce</i>	180€

Nos viandes sont proposées avec une garniture au choix.  
*Our meats are offered with a side dish of your choice.*

## PRÈS DE NOS CÔTES · NEAR OUR COASTS

<b>LE ROUGET JUSTE NACRÉ</b> rouille, consommé bouillabaisse, condiment pissaladière <i>Pearly red mullet with rouille, bouillabaisse broth and pissaladière seasoning</i>	48€
<b>FILET DE DAURADE</b> sauce hollandaise verveine, artichauts barigoules <i>Sea bream fillet with verbena hollandaise sauce and barigoule-style artichokes</i>	39€
<b>SOLE GRILLÉE</b> beurre meunière, purée aux herbes <i>Grilled sole meunière style, mashed potatoes with fine herbs</i>	70€
<b>NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS</b> garniture au choix et sauce vierge <i>Our grilled catch is served with a side of your choice and virgin sauce</i>	Selon le poids
<b>NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL</b> garniture au choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass is served with a side of your choice and virgin sauce</i>	18€/100g
<b>LE HOMARD ENTIER</b> linguine à la puttanesca <i>The whole lobster is served with linguine alla puttanesca</i>	22€/100g

## GARNITURES · SIDES

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

## DESSERTS

<b>NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES</b> <i>Our selection of cheeses</i>	18€
<b>NOTRE PÂTISSERIE DU MOMENT</b> <i>Our current pastry</i>	18€
<b>L'INSTANT GLACÉ CHOCOLAT</b> Glace chocolat, ganache chocolat, crumble, grué de cacao caramélisé, Mikado <i>Chocolate Frozen Delight, chocolate ice cream, chocolate ganache, crumble, caramelised cocoa nibs, Mikado</i>	18€
<b>COUPE DE FRUITS DE SAISON</b> <i>Fresh seasonal fruit cup</i>	16€
<b>GLACES ET SORBETS DE LOURMARIN</b> <i>Ice creams and sorbets from Lourmarin</i>	6€/boule
<b>LES FRUITS GIVRÉS DE LA « MAISON SORBETTI »</b>	18€

## À PARTAGER · TO SHARE

<b>PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS</b> <i>Platter of fresh and frosted fruits</i>	70€
<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS</b> <i>Chocolate mousse with toppings</i>	36€



**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®