



N LA PLAGE

CARTE PLAGE



LE NEGRESCO

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

37, Promenade des Anglais · 06000 Nice · France

www.lenegresco.com  LEADING
HOTELS



À PARTAGER · TO SHARE

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET RIZ SAFRANÉ <i>Arancini with summer truffle and saffron rice</i>	2 pièces/10€
ANCHOIS PANÉS ET FRITS <i>Breaded and fried anchovies</i>	4 pièces/14€
LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>Mediterranean "Giol" oysters</i>	6 pièces/25€
CŒUR DE SAUMON FUMÉ · blinis et sauce tzatziki <i>Heart of smoked salmon, blinis and tzatziki sauce</i>	16€
SARDINES MILLÉSIMÉES ET FOCACCIA CROUSTILLANTE <i>Vintaged sardines and crispy focaccia</i>	16€
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE ET CONDIMENT TOMATE <i>Zucchini flower fritters and tomato sauce</i>	18€
ROULEAUX DE LÉGUMES EN FEUILLE DE DAÏKON PICKLES ✓ <i>Pickled daikon leaf vegetable rolls</i>	18€
NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE <i>Chicken spring rolls with sweet and sour sauce</i>	20€
LÉGUMES ET ANCHOÏADE <i>Local and seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	20€
ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE · houmous, falafel et pain pita <i>Hummus, falafel and pita bread</i>	20€
CECINA DE BŒUF ANGUS · pickles oignon et olives taggiasche <i>Cecina of Angus beef, pickled onion and taggiasche olives</i>	16€
ASSORTIMENTS DE FROMAGES DE LA MAISON NERY <i>Our cheese monger's selection</i>	18€
FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle focaccia</i>	25€
LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream and blini</i>	160€

SALADES & CRUDOS · SALADS & CRUDOS | 12h · 15h

LES LÉGUMES CUITS ET CRUS DE SAISON ✓ <i>en salade, yaourt grec et halloumi grillé</i> <i>Cooked and raw seasonal vegetables in salad, greek yogurt and grilled halloumi</i>	28€
LA BURRATA DES POUILLES ✓ <i>tomates de pleines terres, condiment balsamique</i> <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	28€
LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+8€) <i>Chicken Caesar salad or shrimps (+8€)</i>	30€
LES GAMBAS <i>cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée</i> <i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado and spicy dressing</i>	36€
LE CEVICHE DE DAURADE AUX 4 AGRUMES <i>Sea bream ceviche with 4 citrus fruits</i>	32€

PLATS · MAINS | 12h · 15h

FILET DE DAURADE AUX AGRUMES <i>pulpe d'avocat rôti, garniture iodée et riz pilaf</i> <i>Sea bream fillet with citrus fruit, roasted avocado pulp, iodised garnish and rice pilaf</i>	39€
LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE  <i>polenta crémeuse, légumes verts de saison et sauce bigarade</i> <i>Roasted poultry supreme, creamy polenta, seasonal greens and bigarade sauce</i>	39€
LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN <i>sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique et salade croquante</i> <i>Damien's choice of beef, secret sauce with candied potatoes, aromatic butter and crisp salad</i>	49€

ROLLS BY HOMER LOBSTER

LOBSTER ROLL CLASSIC ET CHIPS DE POMMES DE TERRE	29€
LOBSTER ROLL CONNECTICUT ET CHIPS DE POMMES DE TERRE <i>- 2018 World's Best Lobster Roll -</i>	31€
BRIOCHE TOASTÉE, THON MARINÉ AU PONZU ET CHIPS DE POMMES DE TERRE <i>confits de tomates et gingembre</i> <i>Toasted brioche, tuna marinated in ponzu and crisps with tomato and ginger confit</i>	30€

GARNITURES · SIDES

FRITES FRAÎCHES · <i>Homemade french fries</i> ✓	10€
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · <i>Local cherry tomatoes</i> ✓	
AUBERGINE RÔTIE AU SÉSAME · <i>Sesame roasted eggplant</i> ✓	
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · <i>Green beans with parsley</i> ✓	
PANISSES À LA TRUFFE D'ÉTÉ · <i>Summer truffle panisses</i> ✓	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (À LA TRUFFE D'ÉTÉ +9€) <i>Mashed potatoes (with summer truffle +9€)</i> ✓	
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · <i>Summer truffle supplement</i>	20€

DESSERTS

AUTOUR DU FRUIT ROUGE <i>straciatella, fruits rouges, mesclun et vinaigrette sucrée à la vanille</i> <i>Around the red fruit, straciatella, red fruit, mesclun and sweet vanilla vinaigrette</i>	16€
L'ASSIETTE DE FRUIT COUPÉ · melon ou pastèque <i>Cut fresh fruit platter: melon or watermelon</i>	18€
L'ANANAS <i>poché aux épices, basilic et noix de coco</i> <i>Poached pineapple with spices, basil and coconut</i>	16€
LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR <i>en tartelette et crumble noisette cacao</i> <i>Creamy dark chocolate tartlet with hazelnut and cocoa crumble</i>	18€
LES FROMAGES DE LA MAISON NERY · <i>Maison Nery cheese platter</i>	18€
GLACES ET SORBETS DE LA « MAISON SORBETTI » <i>Ice creams and sorbets from our artisan "Maison Sorbetti"</i>	6€/boule



MAISON SORBETTI
Créateur de fruits givrés

LES FRUITS GIVRÉS SORBETTI FROZEN FRUIT SORBETTI

17€

LE CITRON <i>Lemon</i>	L'ABRICOT <i>Apricot</i>	LE KIWI JAUNE <i>Yellow kiwifruit</i>	FRUIT DE LA PASSION <i>Passionfruit</i>
----------------------------------	------------------------------------	---	---

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot**

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE : **Sébastien Volontier**

✓ Plat Végétarien / Vegetarian