



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

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

SALADES · SALADS | 12h · 17h

FRAÎCHEUR CONCOMBRE TZATZIKI DE PETITS POIS ✓ 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€
LA BURRATA DES POUILLES ✓ méli-mélo de tomates cerises, pesto de basilic <i>Burrata di Puglia, cherry tomato medley, basil pesto</i>	125g/28€ · 250g/49€
LA SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER <i>Chicken Caesar salad</i>	30€

PLATS · MAINS | 12h · 15h

FILET DE DAURADE sauce hollandaise verveine, artichaut barigoule <i>Sea bream fillet, verbena hollandaise sauce, barigoule artichokes</i>	39€
TROFFIE AL PESTO ✓ cœur de burrata <i>Troffie with pesto, burrata heart</i>	36€
COQUELET MARINÉ CAJUN 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	31€
---	-----

- 2018 World's Best Lobster Roll -

GARNITURES · SIDES

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

DESSERTS

MILLEFEUILLE DE PROVENCE VANILLE ET PRALINÉ PIGNON DE PIN <i>Provence Millefeuille Vanilla and pine nut praline</i>	18€
L'INSTANT GLACÉ CHOCOLAT 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€
COUPE DE FRUITS DE SAISON <i>Fresh seasonal fruit cup</i>	16€
GLACES ET SORBETS DE LOURMARIN <i>Ice creams and sorbets from Lourmarin</i>	6€/boule

À PARTAGER · TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS <i>Platter of fresh and frosted fruits</i>	65€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS <i>Chocolate mousse with toppings</i>	36€



MAISON SORBETTI
Créateur de fruits givrés

LES FRUITS GIVRÉS SORBETTI FROZEN FRUIT SORBETTI

17€

CITRON 1/2 ANANAS 1/2 MANGUE FRUIT DE LA PASSION CITRON VERT & MENTHE <i>Lemon 1/2 Pineapple 1/2 Mango Passionfruit Lime & Mint</i>

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot**

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

✓ Plat Végétarien / Vegetarian