



LA PLAGE

CARTE RESTAURANT

12 H · 15 H



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€
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€
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€

SALADES & CRUDOS · SALADS & CRUDOS

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€
LA GAMBAS ET L'AVOCAT DE PAYS en tempura, sauce gochujang <i>King prawns and local avocado, tempura-style, with gochujang sauce</i>	34€
CEVICHE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE AUX AGRUMES <i>Sea bass ceviche with citrus fruits</i>	32€
LE THON JUSTE SAISI sauce tonnato <i>Tuna tataki, with tonnato sauce</i>	34€
GRAVELAX DE FAUX FILET FUMÉ EN CARPACCIO 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

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

DANS NOS PRÉS · IN OUR MEADOWS

NOIX D'ENTRECÔTE sauce béarnaise légère <i>Rib-eye steak, light béarnaise sauce</i>	49€
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE citron et sélection de graines torrifiées <i>Veal Milanese, lemon and selection of roasted seeds</i>	48€
COQUELET MARINÉ CAJUN <i>Cajun marinated cockerel</i>	39€
CÔTE DE BŒUF DE 1 KG 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

LE ROUGET JUSTE NACRÉ rouille, consommé bouillabaisse, condiment pissaladière <i>Pearly red mullet with rouille, bouillabaisse broth and pissaladière seasoning</i>	48€
FILET DE DAURADE sauce hollandaise verveine, artichauts barigoules <i>Sea bream fillet with verbena hollandaise sauce and barigoule-style artichokes</i>	39€
SOLE GRILLÉE beurre meunière, purée aux herbes <i>Grilled sole meunière style, mashed potatoes with fine herbs</i>	68€
NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS 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
NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL 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
LE HOMARD ENTIER linguine à la puttanesca <i>The whole lobster is served with linguine alla puttanesca</i>	22€/100g

GARNITURES · SIDES 10€

POMMES ALLUMETTES · <i>French fries</i> ✓	
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

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES <i>Our selection of cheeses</i>	18€
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
LES FRUITS GIVRÉS DE LA « MAISON SORBETTI »	17€

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€

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot** · CHEF DE CUISINE N LA PLAGE : **Kévin Pasquet**

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silencieux. Aucun règlement par chèque n'est accepté. *Allergens list is available on request. All our meats are of European origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.*

✓ Plat Végétarien / Vegetarian