



LA PLAGE

CARTE RESTAURANT

12 H · 15 H

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/28€
PALOURDES JAPONAISES EN PERSILLADE <i>Japanese clams 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 ✓ ricotta de brebis, olives et pickles d'oignons rouges <i>Cucumber salad with 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/50€
LA SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER <i>Chicken Caesar salad</i>	32€
LA GAMBAS ET L'AVOCAT en tempura, sauce gochujang <i>King prawns and 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€
TROFIE AL PESTO ✓ cœur de burrata et tomates cerises <i>Trofie 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 torréfiées <i>Veal Milanese, lemon and selection of roasted seeds</i>	52€
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>	70€
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

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> ✓	
PANISSES · <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€
NOTRE PÂTISSERIE DU MOMENT <i>Our current pastry</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 »	18€

À PARTAGER · TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS <i>Platter of fresh and frosted fruits</i>	70€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS <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  LEADING HOTELS®