



 **N** LA PLAGE
C A R T E L O U N G E



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

À PARTIR DE MIDI · FROM NOON

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE (HOUMOUS, FALAFEL & PAIN PITA) <i>Hummus, falafel & pita bread</i>	23€
FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer black truffle focaccia</i>	25€
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS <i>Summer black truffle tarama served with blinis</i>	16€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE <i>Iberian cold cuts</i>	23€
SARDINES MILLÉSIMÉES <i>Vintaged sardines</i>	16€
NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUX <i>Chicken spring roll's with sweet & sour sauce</i>	20€
LÉGUMES & ANCHOÏADE <i>Local & seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	27€
CRUSTILLANT AU FROMAGE DE BREBIS et sa sauce yaourt concombre <i>Sheep's cheese crisp & cucumber yogurt sauce</i>	20€
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE & CONDIMENT TOMATE <i>Zucchini flowers & tomato sauce</i>	18€

ROLLS BY HOMER LOBSTER



LOBSTER ROLL CLASSIC & CHIPS DE POMMES DE TERRE	29€
LOBSTER ROLL CONNECTICUT & CHIPS DE POMMES DE TERRE	31€

- 2018 World's Best Lobster Roll -

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS melon ou pastèque <i>Cut fresh fruits platter : watermelon or melon</i>	15€
GLACES & SORBETS <i>Ice cream & sorbet</i>	6€ / boule

GLACES BÂTONNET EMKIPOP EMKIPOP ICE CREAM STICK



CHOCO CROQUANTE crème glacée au chocolat au lait Valrhona, amandes caramélisées <i>Milk chocolate & caramelized almonds</i>	JOLIE FRAISE sorbet fraise <i>Strawberry</i>
VAHINÉE crème glacée à la vanille de Madagascar <i>Vanilla</i>	DÉTOX sorbet plein fruit citron, curcuma, gingembre <i>Lemon, curcuma, ginger</i>
CAPPUCCINO crème glacée au café <i>Coffee</i>	EXOTIQUE sorbet mangue, passion, gingembre <i>Mango, passion, ginger</i>
COCO glace végétale à la noix de coco <i>Coconut</i>	Le bâtonnet Emkipop <i>Emkipop stick</i>

7€

SPRITZ O'CLOCK

20€

CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR · CHOOSE YOUR FLAVOR
Orange, Pomme, Sureau, Pêche, Hibiscus · *Orange, Apple, Elderflower, Peach, Hibiscus*

GET YOUR STYLE

22€

FROZEN MANGO COLADA Rhum, ananas avec lait de coco, sorbet mangue <i>Rum, pineapple with coconut, mango sorbet</i> SPICY MARGARITA Tequila, sorbet citron vert, chili pepper infusion, sirop d'agave <i>Tequila, lime sorbet, chili pepper infusion, agave syrup</i>	JUICY SHADE OF GRAPE Lillet, pamplemousse, citron, cordial de thym <i>Lillet, grapefruit, lemon, thyme</i> RED & LOVE Vodka, cerise, fraise, framboise <i>Vodka, cherry, strawberry, raspberry</i>	FIZZY FRESH FLOWER Gin, Saint-Germain, citron vert, tonic romarin <i>Gin, Saint-Germain, lime, rosemary tonic</i> THE WAVE Rhum, kiwi, basilic, cassonade, ginger beer <i>Rum, kiwi, basil, brown sugar, ginger beer</i>
--	--	---

SUNSET TIME

22€

MYSTERY ELIXIR
Chartreuse jaune, Mandarine Napoléon, Angostura bitter
Yellow chartreuse, Mandarin Napoleon, Angostura bitter

BUSTED CIGARS
Bourbon, Amaro, Cognac
Bourbon, Amaro, Cognac

PISCO SOUR
Pisco, citron vert, blanc d'œuf, sirop d'agave
Pisco, lime, egg white, agave syrup

MOCKTAILS

15€

JARDIN TROPICAL
Thé vert, menthe, hibiscus
Green tea, mint, hibiscus

SUNSHINE VITAMIN
Nectarine, abricot, grenade, orange pressée, citron pressé
Nectarine, apricot, pomegranate, pressed orange, pressed lemon

DETOX JUICE – DETOX PAPILLA
Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre, jus de pomme, citron vert
Fresh cucumber, celery stalk, fresh mint, ginger, apple juice, lime

BEACH BIRD
Fraise, framboise, cranberry, basilic, miel, mediterranean tonic
Strawberry, raspberry, cranberry, basil, honey, mediterranean tonic

NOIX DE COCO BY MOCO
Fresh coconut water

18€

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool sont disponibles à la demande
All international and non-alcoholic cocktails are available on request

20€

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot**

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