



N LA PLAGE

CARTE PLAGE

12H · 15H



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

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€
CROUSTILLANT AU FROMAGE DE BREBIS & 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€

ENTRÉES · STARTERS

LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>"Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE & TZATZIKI BLINIS <i>Norwegian salmon filet heart served with tzatziki blini</i>	35€
LES LÉGUMES CUIITS & CRUS DE SAISON en salade, yaourt grec et halloumi grillé <i>Cooked and raw seasonal vegetables in salad, greek yogurt & grilled halloumi</i>	26€
LA BURRATA DES POUILLES tomates de pleines terres, condiment balsamique <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
SALADE CÉSAR AU POULET <i>Chicken Caesar Salade</i>	32€
LE CARPACCIO DE BŒUF pistou blanc et buisson de salade <i>Beef carpaccio, white pistou & salad</i>	29€
LE CEVICHE DE DAURADE AUX TROIS AGRUMES <i>Sea bream ceviche with three citrus fruits</i>	32€

PLATS · MAINS

LE FILET DE LOUP NACRÉ maki de poireaux et perles de tapioca à l'orange, fenouil et réduction d'une soupe de poisson <i>Bass fillet cooked at low temperature, leek maki & orange tapioca pearls, fennel & fish soup reduction</i>	45€
LA PIÈCE DE BŒUF DE LA MASELERIA sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique et salade croquante <i>Butcher's beef cut, secret sauce with candied potatoes, aromatic butter & crisp salad</i>	49€
LE SUPRÊME DE POULET CONFIT AU CITRON panisses et blettes braisées à la brousse <i>Chicken supreme confit with lemon, local panisse and braised & acidulated chard</i>	42€

EXECUTIVE CHEFFE : **Virginie Basselot**
CHEF DE CUISINE N LA PLAGE : **Sébastien Volontier**

ROLLS BY HOMER LOBSTER



LOBSTER ROLL CLASSIC & CHIPS DE POMMES DE TERRE	29€
LOBSTER ROLL CONNECTICUT & CHIPS DE POMMES DE TERRE <i>- 2018 World's Best Lobster Roll -</i>	31€

KIDS BOX

PLAT + DESSERT + BOISSON · Main + dessert + soft	25€
Nuggets de poulet / brochette de loup accompagné de frites maison / haricots verts en persillade Glace Bâtonnet EMKIPOP 100% Naturel <i>Your choice between chicken nuggets, seabass skewer</i> <i>Served with homemade fries or green beans with parsley</i> <i>EMKIPOP Ice Cream Stick 100% Natural</i>	

GARNITURES · SIDES

FRITES MAISON · Homemade french fries	10€
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · Local cherry tomato	
AUBERGINES RÔTIÉS AU SÉSAME · Sesame roasted eggplant	
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · Green beans with parsley	
PANISSE À LA TRUFFE · Chickpea truffle panisse	
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · Summer truffle supplement	30€
SUPPLÉMENT CAVIAR 10G · Caviar supplement	55€

DESSERTS

L'ANANAS poché aux épices, basilic & noix de coco <i>Poached pineapple with spices, basil & coconut</i>	15€
L'ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS melon ou pastèque <i>Cut fresh fruits platter : watermelon or melon</i>	15€
LES FRUITS ROUGES CONFITS & LA PISTACHE DE SICILE sur son biscuit pain de Gênes et sorbet framboise <i>Candied red fruits and Sicilian pistachio on a Genoa bread biscuit with raspberry sorbet</i>	16€
TARTE CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT et crumble chocolat noir <i>Milk chocolate cream pie with dark chocolate crumble</i>	16€
GASPACHO DE FRUITS ROUGES sorbet à la rose de Grasse et Aloe Vera <i>Red fruit gazpacho, rose of Grasse and Aloe Vera sorbet</i>	16€
ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON NERY <i>Assortment of three matured cheeses from our cheesemonger Mr.Nery</i>	18€
GLACES & SORBETS	6€ / boule
<i>Ice cream & sorbet</i>	

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€