



**N** LA PLAGE

CARTE PLAGE

12H · 15H



**LE NEGRESO**

contact@nlaplage.com · T +33 (0)4 93 16 64 08

37, Promenade des Anglais · 06000 Nice · France

[www.lenegresco.com](http://www.lenegresco.com)  LEADING  
HOTELS

## À PARTAGER · TO SHARE

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

## ENTRÉES · STARTERS

<b>LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE</b> <i>"Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
<b>CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE &amp; TZATZIKI BLINIS</b> <i>Norwegian salmon filet heart served with tzatziki blini</i>	35€
<b>CHAIR DE CRABE &amp; CHUTNEY DE MANGUE</b> <i>rafraîchie de pulpe d'herbes et tuiles croustillantes</i> <i>Crabmeat on a mango chutney, fresh grass pulp &amp; crispy tiles</i>	33€
<b>LES LÉGUMES CUIITS &amp; CRUS DE SAISON</b> ✓ <i>en salade, yaourt grec et halloumi grillé</i> <i>Cooked and raw seasonal vegetables in salad, greek yogurt &amp; grilled halloumi</i>	26€
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ✓ <i>tomates de pleines terres, condiment balsamique</i> <i>Burrata di Puglia with local tomatoes</i>	27€
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b> <i>Chicken Caesar Salade</i>	32€
<b>LE CARPACCIO DE BŒUF</b> <i>pistou blanc et buisson de salade</i> <i>Beef carpaccio, white pistou &amp; salad</i>	29€
<b>LE CEVICHE DE DAURADE AUX TROIS AGRUMES</b> <i>Sea bream ceviche with three citrus fruits</i>	32€

## PLATS · MAINS

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

EXECUTIVE CHEFFE : **Virginie Basselot**

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

✓ Plat Végétarien / Vegetarian

## ROLLS BY HOMER LOBSTER



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

## KIDS BOX

<b>PLAT + DESSERT + BOISSON</b> · <i>Main + dessert + soft</i>	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

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

## DESSERTS

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

## GLACES BÂTONNET EMKIPOP EMKIPOP ICE CREAM STICK



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

7€