



N 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

ENTRÉES · STARTERS

CAVIAR DE SOLOGNE 50 G BLINIS & CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream & blini</i>	160€
LES HÛTRES 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 GAMBAS cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée <i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado & spicy dressing</i>	32€
CHAIR DE CRABE & CHUTNEY DE MANGUE rafraîchie de pulpe d'herbes et tuiles croustillantes <i>Crabmeat on a mango chutney, fresh grass pulp & crispy tiles</i>	33€
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>	28€
SALADE CÉSAR AU POULET <i>Chicken Caesar Salad</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€

POISSONS · FISHES

LE CABILLAUD POCHÉ À L'HUILE AROMATIQUE aubergine, petits pois et sauce moules au curcuma <i>Poached cod in aromatic oil, eggplant, peas & turmeric mussel sauce</i>	41€
LE FILET DE LOUP BIO 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>	46€

VIANDES · MEATS

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€
LE GRENADIN DE VEAU et sauce condimentée, conchiglioni à l'artichaut et barigoule <i>Veal fillet and condiment sauce, artichoke conchiglioni and barigulum artichoke</i>	52€
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 and crisp salad</i>	49€

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

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine françaises et allemandes. Tous nos poissons sont issus de pêche locale et méditerranéenne, excepté notre cabillaud pêche atlantique. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté.
Allergens list is available on request. All our meats are of French and German origin. All our fish comes from local and Mediterranean fisheries, with the exception of our Atlantic cod. 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

NOS SPÉCIALITÉS · OUR SPECIALITIES

LE T-BONE DE BŒUF AFFINÉ 45 JOURS (1kg minimum pour 2 personnes) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>T-Bone steak 45 day dry aged with Bearnaise sauce – (Min 1.0 kg for two)</i> <i>Accompanied by a garnish of your choice & bearnaise sauce</i>	149€
NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	Selon le marché - MP
NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	18€/100g
NOTRE SÉLECTION DE HOMARDS GRILLÉS accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	19€/100g

GARNITURES · SIDES

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

DESSERTS

L'ANANAS poché aux épices, basilic & noix de coco <i>Poached pineapple with spices, basil & coconut</i>	15€
L'ASSIETTE DE FRUIT 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 DE NOTRE ARTISAN GLACIER «LA FABRIQUE GIVRÉE» <i>Ice cream & sorbet from our artisan ice-cream maker "La Fabrique Givrée"</i>	6€ / boule

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