



N LA PLAGE

CARTE PLAGE



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€
SÉLECTION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE · Iberian cold cuts	24€
SARDINES MILLÉSIMÉES · Vintaged sardines	16€
NEMS DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE <i>Chicken spring rolls with sweet & sour sauce</i>	23€
LÉGUMES & ANCHOÏADE <i>Local & seasonal vegetables served with anchovy dip</i>	27€
CROUSTILLANT 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 flower fritters & tomato sauce</i>	18€

ENTRÉES · STARTERS | 12h · 15h

LE CAVIAR DE SOLOGNE 50 G BLINIS & CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream & blini</i>	160€
LES HÛITRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE · Mediterranean "Giol" oysters	6 pièces / 25€
LE CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE & POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA MOUTARDE <i>Norwegian salmon filet heart and new potatoes with mustard</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>	36€
LE HOMARD ET L'ÉCREVISSE · légumes crus, sauce parfumée à la rose <i>Lobster and crayfish, raw vegetables, rose-flavoured sauce</i>	33€
LES LÉGUMES CUITS & 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€
LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+ 8€) <i>Chicken Caesar Salad or shrimps (+ 8€)</i>	32€
LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE EN TARTARE · quinoa aux légumes <i>Mediterranean red tuna tartare with vegetable quinoa</i>	33€
LE CEVICHE DE DAURADE DE LA BAIE DE CANNES · aux agrumes <i>Sea bream ceviche from the Bay of Cannes with citrus fruits</i>	32€

PLATS · MAINS | 12h · 15h

LE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE ravioli de la maison Barale et petits pois sauce à l'immortelle <i>Cod confit in oil, Barale ravioli and peas with immortalis sauce</i>	41€
LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique et salade croquante <i>Damien's choice of beef, secret sauce with candied potatoes, aromatic butter and crisp salad</i>	49€
LA VOLAILLE RÔTIE 🍷 pâtes farcies et christophine au parfum d'orange <i>Roasted poultry, stuffed pasta and orange-flavoured christophine</i>	42€

EXECUTIVE CHEFFE : **Virginie Basselot**

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

✓ Plat Végétarien / Vegetarian

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 ou haricots verts en persillade Glace Bâtonnet EMKIPOP 100% Naturel <i>Your choice between chicken nuggets, seabass skewer Served with homemade fries or green beans with parsley EMKIPOP Ice Cream Stick 100% Natural</i>	

GARNITURES · SIDES

FRITES FRAÎCHES · Homemade french fries ✓	10€
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · Local cherry tomatoes ✓	
AUBERGINES RÔTIES AU SÉSAME · Sesame roasted eggplant ✓	
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · Green beans with parsley ✓	
PANISSE À LA TRUFFE · Chickpea truffle panisse ✓	
PURÉE DE POMMES DE TERRE · Mashed potatoes ✓	
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>	18€
L'ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS melon ou pastèque <i>Cut fresh fruits platter : watermelon or melon</i>	18€
LE CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT · en tartelette et crumble chocolat noir <i>Creamy milk chocolate tartlet with dark chocolate crumble</i>	18€
TOUT EN FRAÎCHEUR fruits rouges mixés, sorbet à la rose et Aloe Vera <i>A fresh blend of red fruits, rose sorbet and Aloe Vera</i>	16€
LE N LA PLAGE · vanille bourbon et fruits rouges, jus de fraise vanillé <i>Le N La Plage, bourbon vanilla and red fruits, vanilla strawberry juice</i>	20€
LES 4 FROMAGES DE LA MAISON NERY'S <i>The 4 Nery's cheeses</i>	18€
GLACES & SORBETS DE NOTRE ARTISAN GLACIER « LA FABRIQUE GIVRÉE » <i>Ice creams & sorbets from our artisan ice-cream maker "La Fabrique Givrée"</i>	6€ / boule

GLACES BÂTONNET EMKIPOP EMKIPOP ICE CREAM STICK

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



7€