



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

## À PARTAGER · TO SHARE

<b>ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET RIZ SAFRANÉ</b> <i>Arancini with summer truffle and saffron rice</i>	2 pièces/10€
<b>ANCHOIS PANÉS ET FRITS</b> <i>Breaded and fried anchovies</i>	4 pièces/14€
<b>LES HÛÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE</b> <i>Mediterranean "Giol" oysters</i>	6 pièces/25€
<b>CECINA DE BŒUF ANGUS</b> pickles oignons et olives taggiasche <i>Cecina of Angus beef, pickled onions and taggiasche olives</i>	16€
<b>FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> · <i>Summer truffle focaccia</i>	25€
<b>LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME</b> <i>French caviar from Sologne 50g served with blini and French fresh cream</i>	160€

## SALADES & CRUDOS · SALADS & CRUDOS

<b>LES LÉGUMES CUIITS ET CRUS DE SAISON</b> ✓ en salade, yaourt grec et halloumi grillé <i>Cooked and raw seasonal vegetable salad, greek yogurt and grilled halloumi</i>	28€
<b>LA BURRATA DES POUILLES</b> ✓ tomates de pleines terres snackées aux deux citrons <i>Burrata di Puglia field tomatoes snacked with two lemons</i>	28€
<b>LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+8€)</b> <i>Chicken Caesar salad or shrimps (+8€)</i>	30€
<b>LES GAMBAS</b> cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée <i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado and spicy dressing</i>	36€
<b>SASHIMI DE THON</b> salade de fenouil, salicorne et réglisse, nage d'orange et gingembre <i>Tuna sashimi, fennel salad, samphire and liquorice, orange and ginger nage</i>	30€
<b>LE CEVICHE DE DAURADE AUX 4 AGRUMES</b> <i>Sea bream ceviche with 4 citrus fruits</i>	32€

## PLATS · MAINS

<b>FILET DE DAURADE AUX AGRUMES</b> pulpe d'avocat rôti, garniture iodée et riz pilaf <i>Sea bream fillet with citrus fruit, roasted avocado pulp, iodised garnish and rice pilaf</i>	39€
<b>FREGOLA SARDA AU PARFUM DE PAËLLA</b> moules, gambas, calamars, poulet, condiment poivron <i>Paella-flavoured fregola sarda, mussels, prawns, squid, chicken, pepper condiment</i>	49€
<b>LA BOUILLABAISSE</b> rouget, lotte, pagre, loup, servie avec soupe de poisson, rouille et croûtons à l'ail <i>Red mullet, monkfish, sea bream, sea bass, served with fish soup, rouille and garlic croutons</i>	56€
<b>LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE</b>  polenta crémeuse, légumes verts de saison et sauce bigarade <i>Roasted poultry supreme, creamy polenta, seasonal greens and bigarade sauce</i>	39€
<b>LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN</b> 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€
<b>L'AGNEAU EN CÔTELETTES GRILLÉES</b> ratatouille de légumes confits et panisses au romarin <i>Grilled lamb chops, ratatouille of preserved vegetables and rosemary panisses</i>	46€
<b>L'ARTICHAUT EN DÉCLINAISON, JUS VÉGÉTAL RÉDUIT</b> ✓ <i>Artichoke combination, reduced vegetable juice</i>	30€
<b>RAVIOLIS DE LA MAISON BARALE</b> ✓ à la ricotta et au citron, roulé au beurre noisette et à la sauge <i>Maison Barale ravioli with ricotta and lemon, rolled in hazelnut butter and sage</i>	32€

## NOS SPÉCIALITÉS · OUR SPECIALITIES

<b>NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS</b> accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	Selon le poids
<b>LE HOMARD GRILLÉ</b> accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	20€/100g
<b>NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL</b> accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	18€/100g
<b>L'ONGLET DE BŒUF À LA FLEUR DE SEL</b> (minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>Beef onglet (min 350g) with fleur de sel accompanied by a garnish of your choice and béarnaise sauce</i>	17€/100g
<b>LA CÔTE DE VEAU</b> (minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>Veal chop (min 350g) accompanied by a garnish of your choice and bearnaise sauce</i>	70€

## GARNITURES · SIDES

<b>FRITES FRAÎCHES</b> · <i>Homemade french fries</i> ✓	10€
<b>PANACHÉ DE TOMATES CERISES</b> · <i>Local cherry tomatoes</i> ✓	
<b>AUBERGINE RÔTIE AU SÉSAME</b> · <i>Sesame roasted eggplant</i> ✓	
<b>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</b> · <i>Green beans with parsley</i> ✓	
<b>PANISSES À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> · <i>Summer truffle panisses</i> ✓	
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE (À LA TRUFFE D'ÉTÉ +9€)</b> · <i>Mashed potatoes (with summer truffle +9€)</i> ✓	
<b>SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ</b> · <i>Summer truffle supplement</i>	20€

## DESSERTS

<b>AUTOUR DU FRUIT ROUGE</b> stracciatella, fruits rouges, mesclun et vinaigrette sucrée à la vanille <i>Around the red fruit, stracciatella, red fruit, mesclun and sweet vanilla vinaigrette</i>	16€
<b>L'ASSIETTE DE FRUIT COUPÉ</b> melon ou pastèque <i>Cut fresh fruit platter: melon or watermelon</i>	18€
<b>L'ANANAS</b> poché aux épices, basilic et noix de coco <i>Poached pineapple with spices, basil and coconut</i>	16€
<b>LES FROMAGES DE LA MAISON NERY</b> <i>Maison Nery cheese platter</i>	18€
<b>LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR</b> en tartelette et crumble noisette cacao <i>Creamy dark chocolate tartlet with hazelnut and cocoa crumble</i>	18€
<b>GLACES ET SORBETS DE LA « MAISON SORBETTI »</b> <i>Ice creams and sorbets from our artisan "Maison Sorbetti"</i>	6€/boule
<b>LES FRUITS GIVRÉS DE LA « MAISON SORBETTI »</b> un fruit au choix : citron jaune, abricot, kiwi, fruit de la passion <i>Frozen fruit from our artisan "Maison Sorbetti", your choice of fruit: lemon, apricot, kiwi, passion fruit</i>	17€

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 Européenne. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silencieux. Aucun règlement par chèque n'est accepté. *Allergens list is available on request. All our meats are of European origin. 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