



Nouvelle Carte Restaurant Midi Hiver 2017



12 avenue de Verdun | 06000 NICE | Réservations 04 93 16 75 92 | 06 03 56 06 23
www.laterasseduplaza.fr | contact@laterasseduplaza.fr

Ouvert toute l'année 7j/7

Eté de 10h30 à 00h30 | Déjeuner de 12h à 15h | Dîner de 19h à 22h30 | Lounge Bar de 10h30 à 00h30

Hiver 10h30 à 21h | Déjeuner de 12h à 14h30 | Lounge Bar de 10h30 à 21h

Déjeuner | Dîner | Lounge Bar | Afterwork | Soirée Live DJ Privatisation | Mariage | Célébrations | Séminaires | Repas d'Affaires

Mise en Appétit

Les Champagnes

	Coupe	75 cl	150 cl
Charles Mignon 1 ^{er} Cru	13 €	58 €	
Champagne Charles Mignon Rosé		69 €	
Piscine Champagne Charles Mignon	17 €		
MUMM Cordon Rouge	15 €	92 €	
Veuve Clicquot Carte Jaune	15 €	92 €	
Veuve Clicquot Rosé (1/2 Bouteille 37,5 cl)	59 €	98 €	
Deutz Brut Classique		80 €	160 €
Moët & Chandon Brut Impérial		85 €	165 €
Ruinart Brut		98 €	
Ruinart Blanc de Blanc		135 €	
Ruinart Rosé		135 €	
Le Cristal Roederer		290 €	
Mumm Grand Cru Brut Sélection		115 €	
Mumm Blanc de Blanc		160 €	
Dom Pérignon		240 €	

Les Apéritifs

	Verre	75 cl
Cardhu, Caol Ila, Talisker, Singleton 4cl	16 €	
Lagavulin 4cl	20 €	
Ricard/Pastis 2cl	8 €	
Kir Vin Blanc 15cl	8 €	
Kir Royal 15cl	15 €	
Porto blanc, rouge 7cl	9 €	
Martini, Campari 7cl	9 €	
Apérol Spritz 15cl	13 €	
Suze 7cl	9 €	
Prosecco	9 €	49 €
Lillet blanc, rosé 7cl	9 €	

Les Bières

Pression "Carlsberg" 25cl	6 €
Pression "Carlsberg" 50cl	11 €
Lefte Blonde ou Brune 33cl	8 €
Hoegaarden 33cl	8 €
Monaco 25cl	8 €

Les Softs

Orangina, Limonade, Schweppes 25cl	5,50 €
Ice Tea Pêche	5,50 €
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl	5,50 €
Supplément sirop 4cl	1,50 €
Jus de fruit Pampryl 33cl	5,50 €
Orange, Ananas, Tomato, Pomme, Abricot,...	
Red Bull 25 cl	6 €

Nos Tapas

Wrap de Saumon fumé	12 €
Brochettes de Poulet Yakitori	15 €
Déclinaison de fromage, chutney de figues et fruits secs	15 €
Charcuterie Corse Grana et roquette	23 €
Rillettes de Maquereau à tartiner, croûtons dorés	11 €

Les Mojitos

The Classic by Havana Club Anejo 3 años	14 €
Pink Mojito	15 €
Ginger Mojito	15 €
Mango Mojito	15 €
Lillet Mojito	15 €
Red Bull Mojito	16 €
Royal Mojito	17 €

Les Cocktails (demandez notre carte lounge)

Margarita	15 €
Apéro Spritz 15cl	13 €
Cocktail « Green Cadet » Sauvignon Blanc	13 €
Piscine Rosé Pamplemousse	13 €
Téquila Sunrise	14 €
Piña Colada	14 €
Ti Punch	14 €
Caïpirinha Leblon	15 €
Caïpiroska by Belvédère	15 €
Cosmopolitain	15 €
Lillet Rosé Tonic	14 €
Cuba Libre	14 €
Daïquiri Classic, Fraise (+1 €)	14 €
Bombay Fizz	15 €

Les Eaux

Evian	6.50 €
Badoit	6.50 €

Nos Menus

Servis uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Menu du jour 29 €

Plat du jour
Dessert à la carte ou Glace du jour (3 boules)
Café

Plat du jour 18,90 €

Menu Affaires 39 €

Entrée de saison
Plat du jour ou Risotto retour du marché
Dessert ou Coupe Glacée à la carte
Café

Menu « Bout de chou » 12 €

Enfants -12 ans
Poisson ou viande
Dessert "Bout de chou"

Ouvert toute l'année 7j/7

Horaires d'ouverture

Eté de 10h30 à 00h30 | Déjeuner de 12h à 15h | Dîner de 19h à 22h30 | Lounge Bar de 10h30 à 00h30

Hiver 10h30 à 21h | Déjeuner de 12h à 14h30 | Lounge Bar de 10h30 à 21h

Soirées Live DJ tous les Mardis et Jeudis de juin à septembre 2016

Déjeuner | Dîner | Lounge Bar | Afterwork | Soirée Live DJ Privatisation | Mariage | Célébrations | Séminaires | Repas d'Affaires

* Prix TTC service inclus | Les chèques ne sont pas acceptés

Les Incontournables

<i>Salade Caesar</i> au poulet Muesli & bacon	19 €
<i>La belle Niçoise</i> revisitée au thon mi-cuit et œufs de caille	21 €
<i>Jambon Corse de Porc noir de chez Pascal Flori</i> , 24 mois d'affinage, accompagné de copeaux de grana et feuilles de roquette	30 €
<i>Le Saumon fumé « Artisanal »</i> crème épaisse et toasts croustillants	25 €
<i>Gravlax de Saumon</i> , mangue, gingembre, baies roses	19 €
<i>Le traditionnel Club Sandwich</i> au poulet	20 €

Les Burgers

Accompagnés de pommes dippers et mesclun du pays Niçois

*Viande de Bœuf d'Aubrac

<i>Le Tradition</i> Steak épais de bœuf *, tomate, salade, oignons,...	22 €
<i>Le Foie Gras</i> Steak épais de bœuf *, escalope de foie gras poêlée,...	29 €
<i>Le Végétarien</i> Tartare de légumes confits, tomate, salade, oignons,...	18 €
<i>Le Burger de la Mer</i> , pain à l'encre de seiche, cabillaud, sabayon vanille et salade Coleslaw	26 €

* Origine de nos viandes de Bœuf : France, Allemagne, Autriche, Irlande, USA.

* Fumer nuit gravement à la santé. *Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.

La Truffe

<i>Noix de Saint-Jacques</i> , dorées au sautoir, saucées d'un potage Parmentier à la truffe, ricotta et poireaux frits	35 €
<i>La Brouillade d'Œufs</i> aux truffes noires	25 €
<i>Le Paleron de Veau confit</i> cuisiné comme un Rossini, pommes fondantes et légumes primeurs au jus de truffes	38 €
<i>Le Risotto</i> aux Jeunes pousses, sot l'y laisse de poulet et truffe	31 €

Terre ou Mer

<i>Risotto</i> « retour du marché »	24 €
<i>Linguine</i> aux poulpes, à la niçoise	24 €
<i>Filet de Bœuf « Salers »</i> grillé, sauce béarnaise, légumes fanes et frites dippers	36 €
<i>Tartare de Bœuf</i> au couteau « limousin », préparé à votre table, frites dippers & mesclun	21 €
<i>Entrecôte « Angus »</i> grillée, sauce béarnaise légumes fanes et frites dippers	36 €
<i>La Parillada de poissons du jour</i> légumes assortis et panisses	33 €

Les Plats Canailles

<i>Daube de joue de Boeuf</i> aux olives, gnocchi de pomme de terre	22 €
<i>Blanquette de Veau à l'ancienne</i> , riz pilaf	21 €
<i>Jarreton de Porc « Ibérique »</i> haricots coco "Granja" à la tomate et basilic	27 €

* Origine de nos viandes de Bœuf : France, Allemagne, Autriche, Irlande, USA.

* Fumer nuit gravement à la santé. *Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.

Les Douceurs

Le Café Gourmand 12 €

Plateau de Desserts 12 €

Un délicieux choix de gourmandises et de pâtisseries

Les Coupes Glacées

Café ou Chocolat liégeois 12 €

Palette de Sorbets 12 €

Colonel Sorbet citron arrosé à la vodka 12 €

Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud et chantilly 12 €

Les Boissons Chaudes

Café servi avec « Goutte d'Eau » 3,70 €

Déca servi avec « Goutte d'Eau » 3,80 €

Double Café avec « Goutte d'Eau » 5,80 €

Noisette servie avec « Goutte d'Eau » 3,80 €

Capuccino servi avec « Goutte d'Eau » 6,00 €

Chocolat Chaud 4,90 €

Thé ou Infusion 4,90 €

Café ou Chocolat Viennois 6,00 €

* Origine de nos viandes de Bœuf : France, Allemagne, Autriche, Irlande, USA.

* Fumer nuit gravement à la santé. *Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.

Les Digestifs

Limoncello	8 €
Get 27	8 €
Grappa	8 €
Armagnac	10 €
Cognac	10 €
Cognac Martell Cordon Bleu	19 €
Hennessy fine de Cognac XO	19 €
Poire	10 €
Irish Coffee	12 €
Calvados	10 €
Baileys	8 €
Rhum Diplomatico	15 €
Patron XO Café	14 €
Glenfidish 12 ans	16 €
Jim Beam	15 €

Les Cigares

Le Roméo et Juliette N°1	17 €
Le Roméo et Juliette « Wide Churchills »	29 €
Le Roméo et Juliette « Churchills »	34 €
Davidoff Magnifico	29 €
Partagas – Habanas N°4	26 €
Cohiba Siglo III	29 €
Cohiba Siglo IV	32 €
Cigarettes Marlboro ou Luky Strike	13 €

** Origine de nos viandes de Bœuf : France, Allemagne, Autriche, Irlande, USA.*

** Fumer nuit gravement à la santé. *Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.*

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.



6^e étage Toit-terrasse du Boscolo Hotel Plaza ☆☆☆☆
12 avenue de Verdun – 06000 NICE

04 93 16 75 92

Réservations Groupes & Événements
04 93 16 75 73

contact@laterrasseduplaza.fr

www.laterrasseduplaza.fr



Ouvert Toute l'année

Eté de 10h30 à 00h30 | Déjeuner de 12h à 15h | Dîner de 19h à 22h30 | Lounge Bar de 10h30 à 00h30

Hiver 10h30 à 21h | Déjeuner de 12h à 14h30 | Lounge Bar de 10h30 à 21h

Déjeuner | Dîner | Lounge Bar | Afterwork | Soirée Live DJ Privatisation | Mariage | Célébrations | Séminaires | Repas d'Affaires

** Origine de nos viandes de Bœuf : France, Allemagne, Autriche, Irlande, USA.*

** Fumer nuit gravement à la santé. *Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.*

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.