



Nouvelle Carte Restaurant Midi Printemps 2017



12 avenue de Verdun | 06000 NICE | Réservations 04 93 16 75 92 | 06 03 56 06 23
www.laterrasseduplaza.fr | contact@laterrasseduplaza.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 €	59 €	
Champagne Charles Mignon Rosé	15 €	69 €	
MUMM Cordon Rouge	15 €	79 €	150 €
Piscine Champagne Charles Mignon	17 €		
Deutz Brut Classique		85 €	160 €
Ruinart Brut		100 €	
Ruinart Blanc de Blanc		140 €	
Ruinart Rosé		140 €	
Dom Pérignon		240 €	

Les Apéritifs

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

Les Bières

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

Les Softs

Orangina, Limonade, Schweppes 25cl	5,50 €
Ice Tea Pêche	5,50 €
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl	5,50 €
Jus de fruit Pampryl 33cl	5,50 €
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot,...	
Red Bull 25 cl	6 €
Supplément sirop 4cl	1.50 €

Nos Tapas

Accra de morue, sauce sweet chili	11 €
Poivrons à l'huile à partager	12 €
Trio de Tarama à tartiner	14 €
Les petits niçois servis tièdes <i>(Courgette, tomate, oignon et poivron farcis de viande)</i>	17 €
Cœur de burrata, perle de truffes et fleur de sel	17 €
Croquetas au thon – piquillos <i>(Croquettes de pomme de terre au thon et mini poivrons frits)</i>	18 €
Cassiolette de crevette à la tomate, coco-gingembre-citronnelle	18 €
Déclinaison de charcuterie Italienne <i>(Jambon de parme, saucisson piquant, longe, mortadelle traditionnelle) beurre demi sel, tomate confite</i>	19 €
Pizzette à la truffe	19 €
Farandole de sushis <i>(Sushi, Springs roll, maki, california) x 10 pièces</i>	22 €
Farandole de sushis <i>(Sushi, Springs roll, maki, california) x 20 pièces</i>	42 €

Les Mojitos

The Classic by Havana Club Anejo 3 años	14 €
Pink Mojito	15 €
Ginger Mojito	15 €
Mango Mojito	15 €
Jazzy Mojito	15 €
Green Mojito	17 €
Gold Mojito	17 €

Les Cocktails

(Demandez notre carte lounge)

Les Eaux

	75 cl
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 2017

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 Traditions

<i>Salade Caesar</i> au poulet Muesli & bacon	20 €
<i>La belle Niçoise</i> revisitée au thon mi-cuit et œufs de caille	22 €
<i>Le Saumon fumé « Artisanal »</i> crème épaisse et toasts croustillants	27 €
<i>Le traditionnel Club Sandwich</i> au poulet	20 €

Les Entrées

<i>Gravlax de Cabillaud</i> , au paprika, pomme de terre et copeaux de fenouil, vinaigrette mangue-gingembre	19 €
<i>Le Caviar Baeri</i> , 30 grs, sélection de printemps, condiments	49 €
<i>Carpaccio de Bœuf « Holstein »</i> à la Grémolata, Faux Filet de bœuf semi séché et légèrement fumé	27 €
<i>Jambon Corse de Porc noir de chez Pascal Flori</i> , 24 mois d'affinage, accompagné de copeaux de grana et feuilles de roquette	31 €
<i>Burrata</i> , crème d'olives noires de Kalamata, tomates anciennes et sorbet tomate basilic	19 €
<i>Feuillantine d'Asperges Vertes</i> , condiment gribiche, fèves et tomates confites	20 €

* 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.

Terre ou Mer

<i>Risotto</i> « retour du marché »	24 €
<i>Linguine</i> aux poulpes, à la niçoise	25 €
<i>Chateaubriand</i> grillé, légumes choisis et frites fraîches, sauce Béarnaise	36 €
<i>Tartare de Bœuf</i> au couteau « Aubrac », préparé à votre table, frites maison & mesclun	23 €
<i>Entrecôte Black Angus « Grainfed » Uruguay</i> grillée, sauce béarnaise légumes fanes et frites maison	35 €
<i>Le Panaché de la mer du jour</i> écrasé de pomme de terre, artichaut confit et légumes choisis	34 €

Les Burgers

Accompagnés de frites maison 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 Burger de la Mer</i> , pain à l'encre de seiche, cabillaud, sabayon vanille et salade Coleslaw	26 €

Les Plats Végétariens

<i>Barigoule de Légumes de saison</i> , copeaux de Parmesan	20 €
<i>Salade de Quinoa « Comté de Nice »</i>	18 €
<i>Le Burger Végétarien</i> Tartare de légumes confits, tomate, salade, oignons,...	18 €

Les Fromages

<i>Assiette de Fromage</i> Frais et affiné, découpé et servi à votre table, accompagné de beurre demi sel et salade mesclun	14 €
---	------

* 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

<i>Le Café Gourmand</i>	12 €
<i>Plateau de Desserts</i>	12 €

Un délicieux choix de gourmandises et de pâtisseries

Les Coupes Glacées

<i>Café Liégeois Crumble</i> Glace vanille et café, sauce café, chantilly et crumble café	12 €
<i>Palette de Sorbets</i> Parfum au choix *	12 €
<i>Colonel</i> Sorbet citron arrosé à la vodka	12 €
<i>All Blacks</i> Glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly chocolat	12 €
<i>Melba Fruits Rouges</i> glace vanille, fruits rouges, coulis et crème chantilly	12 €
<i>Boule de Glace</i> Parfum au choix *	
1 boule	2.90 €
2 boules	5,50 €
3 boules	7.90 €
Supplément chantilly	1.50 €

* **Parfum au choix** : Vanille de Madagascar, Café expresso, Chocolat pur cacao, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Noix de coco, Poire, Caramel beurre salé, Rhum raisin, Pomme verte.

* 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 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 macchiato	6,00 €
Café ou Chocolat Viennois	6,00 €

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 €
Glenfiddish 12 ans	16 €
Jim Beam	15 €

* 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 Cigares

Le Roméo et Juliette N°1	17 €
Le Roméo et Juliette « Wide Churchills »	29 €
Le Roméo et Juliette « Churchills »	34 €
Davidoff « Signature 2000 »	25 €
Partagas – Habanas N°4	26 €
Partagas – Habanas N°2	28 €
Cohiba	24 €
Cohiba Siglo III	29 €
Cohiba Siglo IV	32 €
Hoyo de Monterrey « Epicure Especial »	27 €
H. Upmann « Obus »	25 €
Cigarettes Marlboro ou Luky Strike	13 €



6^e étage Toit-terrasse du Boscolo Hotel Plaza ★ ★ ★ ★

12 avenue de Verdun – 06000 NICE

04 93 16 75 92

* 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.

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.