



*Carte Restaurant Soir  
Printemps 2017*



12 avenue de Verdun | 06000 NICE | Réservations 04 93 16 75 92 | 06 03 56 06 23  
[www.laterrasseduplaza.fr](http://www.laterrasseduplaza.fr) | [contact@laterrasseduplaza.fr](mailto: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 <sup>er</sup> 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 €
Lefte 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 €
Cassolette 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

**Été** 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

# ~ Pour Commencer ~

## *Soupe de Poisson de roche « Maison »*

servi à votre table et ses petits accompagnements

20 €

## *L'Asperge Verte & le Tentacule de Poulpe*

en chaud-froid, jus de romaine et noisettes torréfiées, écume chorizo

24 €

## *Foie Gras de Canard*

mi-cuit en gelée de mangue, brioche tiède, poudre de pistache et fleur de sel

24 €

## *Ceviche de St Jacques*

aux olives noires de Kalamata, tomates confites et marjolaine

28 €

## *Le Caviar*

Caviar Baeri, 30 grs Sélection de printemps, condiments

49 €

## *Les Incontournables*

### *Salade Caesar* au poulet & bacon

20 €

### *Le traditionnel Club Sandwich* au poulet

20 €

### *La Belle Niçoise* revisitée au thon mi cuit et œufs de caille

22 €

### *Tartare de Bœuf* au couteau « Aubrac », préparé à votre table, frites fraîches & mesclun

23 €

### *Risotto* « retour du marché »

24 €

## *Les Végétariens*

### *Le Burger Végétarien* Tartare de légumes confits, tomate, salade, oignons,...

18 €

### *Salade de Quinoa « Comté de Nice »*

18 €

### *Barigoule de Légumes de saison*, copeaux de Parmesan

20 €

## *Les Burgers*

### *Le Burger Tradition* Steak épais de bœuf \*, tomate, salade, oignons,...

22 €

### *Le Burger de la Mer*, pain à l'encre de seiche, cabillaud, sabayon vanille et salade Coleslaw

26 €

### *Le Burger Foie Gras* Steak épais de bœuf \*, escalope de foie gras poêlée,...

29 €

\* 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 Terre

*Carré et ris d'Agneau* à la Calabraise, arlequin de légumes assaisonné d'un crumble noisette et panisse doré 36 €

*Chateaubriand de Bœuf* grillé, asperges poudrées de parmesan, carotte fane et pomme pont neuf, sauce béarnaise 39 €

*Belle Côte de Veau* à la plancha, girolles et artichaut fondant, écrasé de pomme de terre et jus à l'ail confit 40 €

## La Mer

*Cocochas de Cabillaud* saisis au piment d'Espelette, barigoule d'artichauts et petits pois au lard croustillant 32 €

*Blanc de Dorade* cuit dans une feuille d'algue « Nori », fin velouté de poisson et orechiette en marinère de coquillages 34 €

*Belle marmite du Pêcheur en Bouillabaisse* rouget, lotte, maigre, st pierre, pomme de terre cuite à la soupe et mini poireaux 49 €

*Loup en Croûte de Sel* 1 kg pour 2 personnes, écrasé de pomme de terre au persil plat et légumes primeurs, sauce vin blanc à l'aneth 75 €

## Les Fromages

*Assiette de Fromage* 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

*Le Café Gourmand* 12 €

*Plateau de Desserts* 12 €

Un délicieux choix de gourmandises et de pâtisseries

# Les Coupes Glacées

*Café Liégeois Crumble* Glace vanille et café, sauce  
café, chantilly et crumble café 12 €

*Palette de Sorbets* Parfum au choix \* 12 €

*Colonel* Sorbet citron arrosé à la vodka 12 €

*All Blacks* Glace chocolat, sauce chocolat maison,  
chantilly chocolat 12 €

*Melba Fruits Rouges* glace vanille, fruits rouges,  
coulis et crème chantilly 12 €

*Boule de Glace* 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

<b>Café</b> servi avec « Goutte d'Eau »	3,70 €
<b>Déca</b> servi avec « Goutte d'Eau »	3,80 €
<b>Double Café</b> avec « Goutte d'Eau »	5,80 €
<b>Noisette</b> servie avec « Goutte d'Eau »	3,80 €
<b>Capuccino</b> servi avec « Goutte d'Eau »	6,00 €
<b>Chocolat Chaud</b>	4,90 €
<b>Thé ou Infusion</b>	4,90 €
<b>Café macchiato</b>	6,00 €
<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	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<sup>e</sup> 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](mailto:contact@laterrasseduplaza.fr) | [www.laterrasseduplaza.fr](http://www.laterrasseduplaza.fr)



\* 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.