



*Carte Restaurant Midi*  
*Été 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*

**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

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 €	195 €
Ruinart Blanc de Blanc		140 €	280 €
Ruinart Rosé		140 €	280 €
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 Saumon</i> , aux agrumes, petite salade de salicornes et feuilles de sucrines	22 €
<i>Le Caviar Baeri Royal</i> , 30 grs, sélection de printemps, condiments	49 €
<i>Carpaccio de Bœuf « Tradition »</i> », fines cébettes japonaises et poivre concassé, frites fraîches	19 €
<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>Le Foie Gras mi-cuit</i> , aux poires épicées, poudre de cardamome	24 €

\* 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 coques, en marinère tomatée	21 €
<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, frites maison	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

<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**

\* 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](mailto:contact@laterrasseduplaza.fr)

[www.laterrasseduplaza.fr](http://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.*