

LA TERRASSE
DU PLAZA

★★★★

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

B4
NICE-PLAZA



*Nouvelle Carte Restaurant Soir
Printemps 2014*

12 avenue de Verdun | 06000 NICE | **Réservation 04 93 16 75 92 | 06 03 56 06 23**

www.laterrasseduplaza.fr | souheir@laterrasseduplaza.fr



Flashez le code et suivez nos événements sur Twitter | Facebook | Website | Smartphone
12 avenue de Verdun | 06000 NICE | 04 93 16 75 92 | www.laterrasseduplaza.fr

MISE EN APPETIT

Les Champagnes

	Coupe	75 cl	150 cl
Charles Mignon 1 ^{er} Cru	12 €	52 €	
Veuve Clicquot Carte Jaune	14 €	89 €	
Veuve Clicquot Rosé		96 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		79 €	165 €
Ruinart Brut		98 €	
Ruinart Blanc de Blanc		135 €	
Ruinart Rosé		135 €	
Mumm Grand Cru Brut Sélection		115 €	
Mumm Blanc de Blanc		160 €	
Dom Pérignon 2003		198 €	
Bulle de Neige	8 €	35 €	

Les Whiskies Sélection

	Verre
Cardhu, Caol Ila, Talisker, Singleton 4cl	15 €
Lagavulin 4cl	18 €

Les Apéritifs

Ricard/Pastis 2cl	7 €
Kir Vin Blanc 15cl	7 €
Kir Royal 15cl	14 €
Porto blanc, rouge 7cl	8 €
Martini, Campari 7cl	9 €
Apérol Spritz 15cl	12 €
Cidre de Glace « Neige Première 2011 » 6cl	9 €

Les Bières

Pression "Karlbrau" 25cl	5 €
Pression "Karlbrau" 50cl	9,50 €
Leffe Blonde 33cl	7 €
Corona 33cl	7 €
Carlsberg 33cl	7 €

Les Softs

Orangina, Limonade, Schweppes 25cl	4.50 €
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl	4.50 €
Supplément sirop 4cl	1 €
Fruits selon Alain Millat 33cl	8 €
Tomate, Mangue, Framboise, Mandarine...	
Red Bull 25 cl	7 €

Nos Tapas

Focaccia à la caprese	14 €
Pannissade aux trois tapenades	14 €
Verrine de foie gras tapas, chutney et toast	16 €
Sprats de Riga, croûtons et beurre demi-sel	10 €
Tortilla de pomme de terre et oignons	9 €
Palette de charcuterie, beurre demi-sel	13 €
Déclinaison de fromage, miel et fruits secs	13 €
Palette ibérique Patas Negra, copeaux de Grana	22 €
Accra de morue, sweet chili	9 €
Brochette de volaille Teriyaki , sauce soja	11 €
Dégustation de mini-panini cuit au moment	10 €
En K caviar Baeri 15g, blinis et crème épaisse	39 €

Les Mojitos

Bacardi "The Original"	13 €
Pink Mojito	14 €
Ginger Mojito	14 €
Mango Mojito	14 €
Campari Mojito	14 €
Red Bull Mojito	15 €
Royal Mojito	16 €

Les Cocktails

Cocktail of the Day (avec ou sans alcool) 33cl	12 €
Pina Colada	13 €
Ti Punch	13 €
Caïpirhina Leblon	14 €
Caïpiroska by Grey Goose	14 €
Cosmopolitain By Grey Goose	14 €
Daïquiri Bacardi	13 €
Bombay Fizz	14 €
Martini Royal Bianco	13 €
Grey Goose le Fizz	14 €

Les Eaux

	50cl	100cl
Evian	5 €	6.50 €
Badoit	5 €	6.50 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

NOS MENUS

Servis uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Menu du jour 21,90 €

Plat du jour
Dessert à la carte ou Glace du jour (3 boules)
(Tartelette Framboises +2€)
Café

Plat du jour *15,90 €*

Menu Affaires 36 €

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

Menu « Bout de chou » 12 €

Enfants -12 ans

Poisson ou viande
Dessert "Bout de chou"

GARDEN *Brunch* **PARTY**

TOUS LES DIMANCHES MIDI

BRUNCH BUFFET PANORAMIQUE de 11h à 15h

45€ par personne

25€ pour les enfants de 6 à 12 ans

Les enfants de - 6 ans sont nos invités, c'est gratuit !

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

POUR COMMENCER

L'Asperge

Belles asperges vertes, assaisonnées d'une vinaigrette de tomate et olives de Nice au xérès, capuccino d'asperges glacé, copeaux de Grana

21 €

Le Foie Gras

De Chalosse, cuisiné entier au naturel et mi-cuit, quenelle d'oignons aigre doux, perles de pétales de rose

24 €

La Gambas

En rémoulade de céleri et mangue, réduction de vinaigre à la framboise et poudre de curry

22 €

Le Crabe

Effiloché et préparé comme une rillette, feuilles de Nori frites et perles de yuzu, crémeux à la rouille

22 €

Le Saumon Fumé

Cœur de saumon au sésame et perles de noisette, gelée d'algues, crème acidulée à l'aneth

26 €

LES INCONTOURNABLES

Salade césar au poulet & bacon

17 €

Salade niçoise revisitée au thon mariné et œuf de caille

19 €

Jambon ibérique de « Bellota », copeaux de grana et roquette

35 €

En K caviar Baerí (15 gr), blinis et crème épaisse

39 €

Risotto « retour du marché »

22 €

Ravioles de Champignons & truffes crème de parmesan et lamelles de truffes

28 €

« aestivum »

Tartare de bœuf « au couteau » préparé à votre table, frites dippers & mesclun niçois

19 €

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

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



Code WIFI : log 79843382

Mot de passe : 95761751

LA TERRE

Le Canard Tournedos de canard de Chalosse « Rossini » truffe aestivum, carottes primeurs confites au miel, pomme savonnette 35 €

Le Veau La côte poêlée, fondant d'oignons grelots parfumé d'une duxelles de champignons et truffe, jus de sucs au marsala 36 €

Le Bœuf Filet de bœuf « Simmental » au porto et morilles, pomme pont-neuf et jeunes pousses 34 €

LA MER

Le Homard Entier cuisiné en cocotte, lumaconi et courgettes violon, dorés au jus de carapace 40 €

La Saint Jacques poêlée puis déposée sur un palet de pomme de terre fondant, crème ciboulette et caviar de champignons aromatisé à la truffe, poireau primeur 32 €

Le Poulpe Tentacules sautées et persillées, artichauts barigoule, pennette et lard grillé 28 €

LES BURGERS

Accompagnés de pommes allumettes et mesclun du pays Niçois

Le Tradition Steak épais de bœuf, tomate, salade, oignons,... 19 €

Le Poulet mariné « tandoori » Poulet mariné, tomate, salade, oignons,... 19 €

Le Foie Gras Steak épais de bœuf, escalope de foie gras poêlée,... 26 €

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

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



Code WIFI : log 79843382
Mot de passe : 95761751

DOUCEURS

<i>Verrine mascarpone</i> aux fraises et parfum de rose	9 €
<i>Crèmeux chocolat noir</i> crumble noisette, émulsion banane	9 €
<i>Tartelette aux framboises</i> , sablé croustillant, crème glacée à la réglisse	11 €
<i>Le Café Gourmand</i>	10 €
<i>Fraîcheur de fruits</i> au thé vert	9 €
<i>Tartelette citron</i> , meringue italienne, citron confit	9 €
<i>Le finger exotique</i> , sorbet passion	10 €

LES COUPES GLACEES

<i>Café ou Chocolat</i> liégeois	12 €
<i>Palette de sorbets</i> aux perles de framboise, sirop fraise basilic	13 €
<i>Colonel</i> Sorbet citron, arrosé de Vodka, biscuit croustillant	13 €
<i>After Eight</i> glace chocolat et Get 27	13 €
<i>Häagen-Dazs Macadamia petit pot</i> que pour les enfants	5 €

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

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



Code **WIFI** : log 79843382
Mot de passe : 95761751

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,60 €
Déca	2,70 €
Double Café	4,70 €
Noisette	2,70 €
Capuccino	5,00 €
Chocolat Chaud	4,50 €
Thé ou Infusion	4,60 €
Café ou Chocolat Viennois	6,00 €

LES DIGESTIFS

Armagnac, Cognac, Calvados 4cl	10 €
Grappa, Limoncello 4cl	7 €
Get 27, Baileys 4cl	7 €
Irish Coffee 4cl	10 €

LES CIGARES

Cohiba N°3	29 €
Le Roméo et Juliette (Cedros de luxe)	16 €
Le Davidoff Magnifico	29 €
Cohiba N°2	24 €
Partagas – Habanas N°4	26 €
Montecristo « Obus »	26 €
Cigarettes	13 €

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

**Fumer nuit gravement à la santé.*

**Prix TTC service inclus.*



6^e étage Toit-terrasse du Boscolo Hotel B4 Nice-Plaza ☆ ☆ ☆ ☆

12 avenue de Verdun – 06000 NICE

04 93 16 75 92

contact@laterrasseduplaza.fr