

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, Letchi	
Red Bull 25 cl	7 €

Nos Tapas

Gréssinade aux trois tapenades	14 €
Verrine de foie gras tapas, chutney et toast	16 €
Tortilla de pomme de terre et oignons	9 €
Déclinaison de fromage, miel et fruits secs	13 €
Palette ibérique Pata Negra, copeaux de Grana	22 €
Brochette de volaille Teriyaki, sauce soja	11 €

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 €
Piña Colada	13 €
Ti Punch	13 €
Caipirinha Leblon	14 €
Caïpiroska by Grey Goose	14 €
Cosmopolitain By Grey Goose	14 €
Daiquiri 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
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"

Horaires d'ouverture :

Ouvert toute l'année 7j/7

Été de 10h30 à 00h30 | Hiver 10h30 à 21h (à 18h de décembre à février)

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 & bacon	17 €
<i>Salade niçoise</i> revisitée au thon mi-cuit et œufs de caille	19 €
<i>Jambon ibérique de « Bellota »</i> , copeaux de grana et roquette	35 €
<i>Saumon fumé « Ecossais »</i> crème acidulée à l'aneth, blinis	21 €
<i>Carpaccio de bœuf</i> copeaux de grana et panisses frites	17 €
<i>Carpaccio de saumon</i> vinaigrette thaï, salade mêlée au soja et panisses frites	19 €
<i>Tartare de bœuf Limousin</i> « au couteau » préparé à votre table, frites dippers & mesclun niçois	20 €
<i>Le traditionnel Club Sandwich</i> au poulet	19 €

LES BURGERS

A base de viande hachée de race « Aubrac »
Accompagnés de frites dippers et mesclun du pays Niçois

<i>Le Tradition</i> Steak épais de bœuf, tomate, salade, oignons,...	20 €
<i>Le Foie Gras</i> Steak épais de bœuf, escalope de foie gras poêlée,...	27 €

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

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

POUR COMMENCER

<i>Tapas autour du Foie Gras</i> : mi-cuit, poêlé, macaron, ravioles	25 €
<i>Huitres Fines de Claire</i> , crème fouettée à l'aneth et perles de balsamique	18 €
<i>Ballottine de Lapereau</i> à la tapenade champignons à l'huile, confit de fruits et pistou	20 €

TERRE OU MER

<i>Parillada de Poissons</i> légumes du jour et panisses	29 €
<i>Filets de Rouget</i> rôtis, galette de Socca, endives caramélisées, légumes fanes au beurre de ciboulette	26 €
<i>Filet de Bœuf « Simmental »</i> grillé, sauce béarnaise, légumes du marché et frites dippers	32 €
<i>Entrecôte « Black Angus »</i> grillée, sauce béarnaise, légumes du marché et frites dippers	39 €
<i>Perdreau rôti en crapaudine</i> , pomme aux airelles, cèpes bouchons, marrons et olives, sauce lie de vin	25 €
<i>Risotto</i> « retour du marché »	22 €

DOUCEURS & GLACES

<i>Cheese-cake revisité</i> , mangue, ananas, passion, brisures de Spéculos	10 €
<i>Tarte des sœurs Tatin</i> « en verrine » déstructurée	10 €
<i>Tiramisù</i> à la crème de marrons et cacao	10 €
<i>Truffon</i> tout chocolat en robe de noisettes, sorbet mandarine	10 €
<i>Le Café Gourmand</i>	11 €
<i>Café ou Chocolat</i> liégeois	12 €
<i>Colonel</i> Sorbet citron, arrosé de Vodka, biscuit croustillant	13 €
<i>Dame Blanche</i> glace vanille, chocolat chaud et chantilly	12 €
<i>Häagen-Dazs Macadamia</i> petit pot que pour les enfants	5 €

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

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



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

12 avenue de Verdun – 06000 NICE

04 93 16 75 92

contact@laterrasseduplaza.fr



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

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