



N LA PLAGE

CARTE RESTAURANT

12 H · 15 H



LE NEGRESCO

contact@nlaplage.com · T +33 (0)4 93 16 64 08

37, Promenade des Anglais · 06000 Nice · France

www.lenegresco.com  LEADING
HOTELS

À PARTAGER · TO SHARE

FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ · <i>Summer black truffle focaccia</i>	25€
SÉLECTION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE · <i>Iberian cold cuts</i>	23€
SARDINES MILLÉSIMÉES · <i>Vintaged sardines</i>	16€

ENTRÉES · STARTERS

LE CAVIAR DE SOLOGNE 50 G BLINIS & CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream & blini</i>	160€
LES HÛÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>Mediterranean "Giol" oysters</i>	6 pièces / 25€
LE CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE & POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA MOUTARDE <i>Norwegian salmon filet heart and new potatoes with mustard</i>	35€
LES GAMBAS cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée <i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado & spicy dressing</i>	36€
LE HOMARD ET L'ÉCREVISSE légumes crus, sauce parfumée à la rose <i>Lobster and crayfish, raw vegetables, rose-flavoured sauce</i>	33€
LES LÉGUMES CUIITS & CRUS DE SAISON ✓ en salade, yaourt grec et halloumi grillé <i>Cooked and raw seasonal vegetable salad, greek yogurt & grilled halloumi</i>	27€
LA BURRATA DES POUILLES ✓ tomates de pleines terres snackées aux deux citrons <i>Burrata di Puglia field tomatoes snacked with two lemons</i>	28€
LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+ 8€) <i>Chicken Caesar Salad or shrimps (+ 8€)</i>	32€
LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE EN TARTARE quinoa aux légumes <i>Mediterranean red tuna tartare with vegetable quinoa</i>	33€
LE CEVICHE DE DAURADE DE LA BAIE DE CANNES aux agrumes <i>Sea bream ceviche from the Bay of Cannes with citrus fruits</i>	32€

POISSONS · FISHES

LE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE ravioli de la maison Barale et petits pois sauce à l'immortelle <i>Cod confit in oil, Barale ravioli and peas with immortal sauce</i>	41€
LA SÉRIOLE ET LA COURGETTE en plusieurs façons <i>Yellowtail and zucchini in different ways</i>	48€
LA BOUILLABAISSE Rouget, lotte, pagre, loup, servie avec soupe de poisson, rouille et croûtons à l'ail <i>Red mullet, monkfish, sea bream, sea bass, served with fish soup, rouille and garlic croutons</i>	60€

VIANDES · MEATS

LA VOLAILLE RÔTIE  pâtes farcies et christophine au parfum d'orange <i>Roasted poultry, stuffed pasta and orange-flavoured christophine</i>	42€
L'AGNEAU EN CÔTELETTES GRILLÉS brousse et roquette <i>Grilled lamb chops, brussels and rocket</i>	52€
LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique et salade croquante <i>Damien's choice of beef, secret sauce with candied potatoes, aromatic butter and crisp salad</i>	49€

NOS SPÉCIALITÉS · OUR SPECIALITIES

LA PÂTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL · <i>Sun vegetable pasta</i> ✓	36€
L'ONGLET DE BŒUF SAUMURÉ À LA FLEUR DE SEL (minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>Beef onglet brined with fleur de sel with a garnish of your choice and béarnaise sauce – (Min 350g)</i>	80€
LE T-BONE DE BŒUF AFFINÉ 45 JOURS (1kg minimum pour 2 personnes) accompagnement d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>T-Bone steak 45 day dry aged – (Min 1.0 kg for two)</i> <i>Accompanied by a garnish of your choice & bearnaise sauce</i>	149€
NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	Selon le marché - MP
NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	20€/100g
LE HOMARD GRILLÉ accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish of your choice & virgin sauce</i>	20€/100g

GARNITURES · SIDES

FRITES FRAÎCHES · <i>Homemade french fries</i> ✓	10€
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · <i>Local cherry tomatoes</i> ✓	
AUBERGINES RÔTIES AU SÉSAME · <i>Sesame roasted eggplant</i> ✓	
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · <i>Green beans with parsley</i> ✓	
PANISSE À LA TRUFFE · <i>Chickpea truffle panisse</i> ✓	
PURÉE DE POMMES DE TERRE · <i>Mashed potatoes</i> ✓	
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · <i>Summer truffle supplement</i>	30€
SUPPLÉMENT CAVIAR 10G · <i>Caviar supplement</i>	55€

DESSERTS

L'ANANAS · poché aux épices, basilic & noix de coco <i>Poached pineapple with spices, basil & coconut</i>	18€
LE CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT · en tartelette et crumble chocolat noir <i>Creamy milk chocolate tartlet with dark chocolate crumble</i>	18€
TOUT EN FRAÎCHEUR · fruits rouges mixés, sorbet à la rose et Aloe Vera <i>A fresh blend of red fruits, rose sorbet and Aloe Vera</i>	16€
LE N LA PLAGE · vanille bourbon et fruits rouges, jus de fraise vanillé <i>Le N La Plage, bourbon vanilla and red fruits, vanilla strawberry juice</i>	20€
LES 4 FROMAGES DE LA MAISON NERY'S <i>The 4 Nery's cheeses</i>	18€
GLACES & SORBETS DE NOTRE ARTISAN GLACIER «LA FABRIQUE GIVRÉE» <i>Ice creams & sorbets from our artisan ice-cream maker "La Fabrique Givrée"</i>	6€ / boule

CHEFFE EXECUTIVE : **Virginie Basselot**
CHEF DE CUISINE N LA PLAGE : **Sébastien Volontier**

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté.
Allergens list is available on request. All our meats are of European origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.

✓ Plat Végétarien / Vegetarian