

# Les entrées

---

**TAPENADE ET FOCACCIA À PARTAGER... OU PAS**

10€ 

**SALADE NIÇOISE / VERSION VEGAN**

22€ / 17€

**CAESAR DE VOLAILLE CROUSTILLANTE, FOCACCINA À L'HUILE D'OLIVE**

24€

**CEVICHE DE DORADE AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT,  
HUILE D'OLIVE INFUSÉE À LA CORIANDRE**

22€

**SALADE DE POMMES DE TERRE RATTES ET POULPE GRILLÉ,  
CONDIMENT POIVRON-OLIVE**

21€

**BURRATA DES POUILLES (125 G), TOMATES PLEIN CHAMP RÔTIES  
AUX AGRUMES, CRÈME D'OLIVE VERTE ET BALSAMIQUE RÉDUIT**

19€ 

**CARPACCIO DE BŒUF (RUMSTECK CHAROLAIS), ROQUETTE ET  
TOMATES CONFITES, PESTO DE BASILIC À LA PISTACHE VERTE**

23€

**TARTE FINE AUX ARTICHAUTS ET BRESAOLA,  
VINAIGRETTE À L'OLIVE VERTE**

22€

**VITELLO TONNATO, SAUCE CRÉMEUSE AU THON,  
ANCHOIS ET OLIVES**

20€



Elaïo

PRIX NETS  
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL.  
NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.

## Les risottos

---

**RISOTTO AU PARMESAN**  
23€

**RISOTTO AU PESTO**  
23€

**RISOTTO À LA HOMARDINE**  
*HUILE INFUSÉE DE TÊTES DE HOMARD*  
24€

**RISOTTO AUX MOULES ET COQUES**  
26€

**RISOTTO AU CITRON**  
23€

## Les pâtes

---

**RIGATONI À LA TRUFFE**  
26€ 



PRIX NETS  
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL.  
NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.

# Les poissons

---

**FILET DE LOUP DE CANNES, MOUSSELINE DE BROCOLI À L'HUILE D'OLIVE, FRITES DE PANISSE, SAUCE VIERGE**

33€

**FILET DE DORADE POËLÉ, TAJINE DE LÉGUMES AUX OLIVES ET CITRON CONFIT**

VERSION VEGAN DISPONIBLE 

32€

**TOURNEDOS DE CABILLAUD VAPEUR, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AÏOLI**

31€

**HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ ET RÔTI AU BEURRE, RISOTTO CRÉMEUX ET ÉMULSION DE BISQUE**

59€

POSSIBILITÉ DE PARTAGER (2 PERSONNES) AVEC UNE DEMI-PIÈCE DE HOMARD ET UNE PORTION DE RISOTTO  
SUPPLÉMENT 20€

# Les viandes

---

**SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, RISOTTO CRÉMEUX AUX OLIVES, ÉMULSION AU PARMESAN**

33€

**PICCATA DE VEAU AUX OLIVES TAGGIASCHE, CONCHIGLIONI FARCIS AUX ARTICHAUTS ET OLIVES**

34€

**CHEESEBURGER (180 G) AU CHEDDAR FONDU, FRITES FRAÎCHES ROMAINE, TOMATE, PICKLES DE CORNICHON ET JALAPENOS, OIGNON FRIT, MAYONNAISE**

32€

ORIGINES DES VIANDES : VOLAILLE : FRANCE / BŒUF : FRANCE / VEAU : FRANCE



PRIX NETS  
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL.  
NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.

# A partager

POUR 2 PERSONNES

---

**CÔTE DE BŒUF GRILLÉ (1KG), POMMES DE TERRE  
GRENAILLES A L'AIL, PERSIL, SAUCE BORDELAISE**  
79€

SELON ARRIVAGE

## Les accompagnements

---

**FRITES**

6€ 

**FRITES DE PANISSE**

8€ 

**TAGINE DE LÉGUMES**

8€ 

**LÉGUMES VAPEUR**

7€ 

**SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON**

6€ 

**TOMATES MULTICOLORES, HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE**

7€ 



Elaio

PRIX NETS  
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL.  
NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.

# Les desserts

---

## CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA

10€ 

## GLACE YAOURT, HUILE D'OLIVE ET CITRON CONFIT

10€ 

## PERLES DE TAPIOCA FAÇON RIZ AU LAIT, CONFIT D'OLIVE

10€ 

## LA MANGUE EN TROMPE L'OEIL

MOUSSE MANGUE ET FROMAGE BLANC,  
CONFIT DE MANGUE AU CITRON VERT

12€ 

## LE ROYAL

CROUSTILLANT PRALINÉ FEUILLETÉ,  
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

12€ 

## LA TARTE AUX FIGES

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES, CRÈME À LA VANILLE  
ET FIGES FRAÎCHES

12€ 

## L'ESSENCE DU SUD

SABLÉ AUX AMANDES, MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE,  
BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON, GELÉE D'OLIVE ET MENTHE

12€ 

 VÉGÉTARIEN  
 VÉGAN



Elaïo

PRIX NETS  
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL.  
NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.

*Le* MERIDIEN  
NICE

LE MERIDIEN NICE  
1, PROMENADE DES ANGLAIS  
06046 NICE, FRANCE  
T +33 (0)4 97 03 40 37



*Elaio*