

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 POÊLÉ, TAJINE DE LÉGUMES AUX OLIVES ET CITRON CONFIT

VERSION VEGAN DISPONIBLE 

32€

TOURNEDOS DE CABILLAUD VAPEUR, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AÏOLI

31€

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

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.

Les accompagnements

FRITES

6€ 

FRITES DE PANISSE

8€ 

TAGINE DE LÉGUMES

8€ 

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

7€ 

SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

6€ 

TOMATES MULTICOLORES, HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE

7€ 



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 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 FRAISES

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES, CRÈME À LA VANILLE
ET FRAISES 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