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€

TERRINE DE JOUE DE BŒUF CONFITE AUX OLIVES, JEUNES POUSSES ET VINAIGRETTE À LA TAPENADE
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€

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 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€

CABILLAUD VAPEUR AUX AGRUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, ÉMULSION D'OLIVES VERTES
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

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 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€

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

Elaïo