



Menu La Terrasse

<https://lacarte.menu>

06000 Nice, France

+33497034037,+33497034444,+33186995715,+3349388362 - <https://www.laterrasse-nice.com/>



La *carte de La Terrasse* de Nice comprend **105 plats**. En moyenne les **plats ou boissons sur [le menu](#)** coûtent environ 26 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. L'hôtel Le Méridien Nice offre une vue exceptionnelle sur la Grande Bleue. Découvrez le restaurant La Terrasse, avec son cadre lumineux et design, composé de tables en bois exotique ou en fer forgé. Savourez une cuisine fraîche et fondante, aux couleurs de la Méditerranée et aux inspirations asiatiques, tout en admirant l'horizon et le spectacle des bateaux. Les plats préparés avec dextérité par le Chef Eric Brujan sont un véritable délice, et les desserts sont une touche sucrée parfaite pour finir votre repas. La terrasse couverte et chauffée vous permet de profiter de cette vue magnifique en toutes saisons, pour un moment de détente et de dégustation unique.

Menu La Terrasse



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Pâtes

LINGUINES

31 €

Sandwichs & Paninis Chauds

HAMBURGER

Gnocchi

GNOCCHIS

Fruits De Mer

CREVETTE

Salade

SALADE VERTE

À La Carte

AFFINÉS

10 €

Riz

RISOTTO

Entrées & Salades

FRITES

Poisson

SAUMON GRILLÉ

Snacks Et Accompagnements

FRUITS DE MER FRITS MIXTES

Principal

ENTRÉE DU JOUR

18 €

Champagne

LAURENT PERRIER BRUT

16 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Nos Desserts

LE CHOCOLAT

White Wines

PROSECCO (ITALIE)

13 €

Second Course

LIEU NOIR OU STEAK HACHÉ
(GARNITURE : LÉGUMES VERTS, FRITES
OU RIZ

Third Course

1 POT DE GLACE

Poissons

ESPADON GRILLÉ

34 €

Champagne & Sparkling Wine

LAURENT-PERRIER BRUT ROSE

22 €

Menu La Terrasse



BRUT

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 155 €

Les Crepes

TATIN 14 €

Prosecco & Champagner

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 20 €

Seafood*

CREVETTES

French

FOIE GRAS

La Marée

L'AÏOLI 32 €

Grand Tomohiro

LES MIGNARDISES

Desserts- Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE CHEZ JEAN YVES BORDIER ET
CHÈVRES DE DOMINIQUE FABRE,
CHUTNEY DE MANGUE ET ANANAS 14 €

Champagne (12Cl)

BRUNO PAILLARD PREMIÈRE
CUVÉE 90 €

Sobremesas Coreanas

TARTE 14 €

CHAMPAGNE - 750 ml

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 423 €
CARTE JAUNE

L'amuse Bouche

COMPOSITION DU CHEF

Formule Du Midi €19.9

DESSERT DU JOUR

La Carte du Soir - Les Entrées

LE FOIE GRAS

Il Ristorante BOEUCC propone

DÉJEUNER D'AFFAIRES 29 €

Les Plats – Main Courses

LE HOMARD

Crémants Et Pétillants 75Cl

CRÉMANT D'ALSACE GUSTAVE
LORENTZ 45 €

La Balade Gourmande Du Printemps

LA BALADE GOURMANDE DU
PRINTEMPS 59 €

Burger

BURGER AU FROMAGE

CHEESEBURGER

Menu La Terrasse



Accompagnements

LÉGUMES GRILLÉS

FRITES

Apéritif

TATAKI 24 €

POKÉ BOL

Plats

LE CANARD DE VENDÉE BIO

LA TRILOGIE D'AGNEAU DES ALPILLES

Desserts

PRASLIN 14 €

MOSAÏQUE DE FRUITS 15 €

Plats- Saveur Italienne

PENNE ARTISANALES, SAUCE
TOMATE AUX OLIVES ET BASILIC 21 €

PENNE ARTISANALES À LA SAUCE
TOMATE AVEC TRANCHES
ÉPAISSES DE SAUCISSE PÉRUGINE 25 €
DE CHEZ JOËL LAUGIER À
GILETTE ET OLIVES

Plats-Marée

FILET DE LOUP DE CANNES EN
COL DE CHEMISE À LA VAPEUR DE
LAIT DE COCO ET CITRONNELLE 36 €
WOK DE LÉGUMES D'ASIE, SAUCE
TANDOORI

DEMI HOMARD CANADIEN POÊLÉ
AU BEURRE D'ALGUE, RISOTTO
CARNAROLI BIO ET SA BISQUE 45 €

Crémants Et Pétillants Au Verre

CRÉMANT D'ALSACE BLANC OU
ROSÉ (FRANCE) 13 €

FREIXENET GRAN CORDON NEGRO
(ESPAGNE) 13 €

Champagnes

BRUNO PAILLARD BRUT 19 €

CRISTAL MILLÉSIME LOUIS
ROEDERER 459 €

DOM PÉRIGNON MILLÉSIME MOËT
& CHANDON 131 €

Plat

FILET SNACKÉ DE DAURADE
ROYALE, MIJOTÉE DE LÉGUMES ET
ARTICHAUTS POIVRADE FAÇON
TAGINE AUX SENTEURS D'ORIENT 34 €

CÔTE DE COCHON ÉPAISSE
CLOUTÉE AU CHORIZO IBÉRIQUE,
CROQUETTE DE POMME DE
TERRE, JUS AU ROMARIN 29 €

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS
CUIT AU BEURRE MOUSSEUX,
CANNELLONI DE CÉLERI ET
QUEUE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN
ROUGE 39 €

Plat Principal

PÊCHE DU JOUR 37 €

VOLAILLE 34 €

LA DAURADE ROYALE SAUVAGE

LE BOEUF BIO

Entrée

ORRECHIETTE AU JAMBON BLANC

LES MÉDAILLONS DE THON BLANC
REVISITENT LA SALADE NIÇOISE 21 €

Menu La Terrasse



MARBRÉ DE FOIE GRAS DE
CANARD DE CHALOSSE, CHUTNEY
DE FIGUES INFUSÉES 24 €

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS DES
BOIS ET SON ÉMULSION AU FOIE
GRAS ET TRUFFE NOIRE 24 €

Premieres Saveurs

CHAIR DE CRABE ET GUACAMOLE
COUPÉ ET MARINÉ AU CITRON
VERT ET CORIANDRE, HUILE DE
PAVOTS BLEU ET BAIES ROSES 22 €

TARTARE DE THON BLANC
GERNON À LA MANGUE ET
AVOCAT 23 €

FINES TRANCHES DE SAUMON
FUMÉ D'ECOSSE DES ÎLES
HÉBRIDES FUMÉ PAR NOS SOINS
AU BOIS DE HÊTRE 24 €
ACCOMPAGNÉES DE BLINIS AU
SARRASIN ET CRÈME LÉGÈRE AUX
AROMATES

30 G DE CAVIAR D'AQUITAINE ET
LEUR BLINIS À LA FARINE DE
SARRASIN, CRÈME LÉGÈRE AUX
AROMATES 85 €

Plats-Viandes

LE BEEF BURGER BLACK ANGUS
BIO IRLANDAIS 180G (TOMATE,
SALADE, OIGNON) POMMES
FRITES MAISON, SAUCE
BARBECUE ET RANCH 26 €

DOUBLE CHEESE BURGER BLACK
ANGUS BIO IRLANDAIS 260G À LA
TOME DE CHEZ RÉGIS
PARMENTIER POITRINE FUMÉE,
FRITES MAISON, SAUCE
BARBECUE ET RANCH 36 €

T-BONE DE VEAU POÊLÉ,
CASSOLETTE DE POMME DE
TERRE ET ARTICHAUT POIVRADE,
JUS DE VEAU AUX NOISETTES DU
PIÉMON 44 €

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS
BIO IRLANDAISE DE 250 G POÊLÉE
AU BEURRE DE SARRASIN,
RIGATONI ARTISANAL AUX
PLEUROTES ET POUSSÉS 48 €
D'ÉPINARDS ENROBÉ D'UNE
SAUCE IVOIRE, SAUCE
BORDELAISE

Desserts- Nos Douceurs Actuelles

ENTREMETS AU MIEL DE LAVANDE
DE CHEZ GUERINO ET COULANT
D'ABRICOT, SIPHON DE FROMAGE
BLANC, QUARTIERS D'ABRICOT
BRULÉS À LA FLAMME 14 €

DÔME AU CHOCOLAT SUR SON
SOCLE CROUSTILLANT AUX
AMANDES, GLACE CARAMEL ET
TUILE CACAO 14 €

SABLÉ À LA VANILLE, MOUSSE À
LA VERVEINE ET MIRABELLES
POÊLÉES, GLACE AU YAOURT
(SANS GLUTEN) 14 €

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
AUX BAIES DE GOJI ET COPEAUX
DE NOIX DE COCO TUILE À
L'ORANGE, FRÉCINETTE
CARAMELISÉE ET SORBET
MANGUE 16 €

Catégorie De Restaurant

VÉGÉTALIEN

VÉGÉTARIEN

FRANÇAIS

MÉDITERRANÉEN

Menu Enfant 25.00 €

LINGUINE AU JAMBON BLANC

CABILLAUD OU STEAK HACHÉ

GARNITURE : LÉGUMES VERTS, FRITES
OU RIZ

Menu La Terrasse



GLACE ARTISANALE (VANILLE, FRAISE
OU CHOCOLAT)

Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE DE SAUMON

SALADE CÉSAR

LES TOMATES MULTICOLORES ET
MOZZARELLA DI BUFFALA AU
BASILIC 24 €

SALADE DE SOBA AU THÉ VERT ET
CREVETTES MARINÉES AU
GINGEMBRE ET SOJA, CROQUANTS
DE LÉGUMES À LA CORIANDRE 24 €

SALADE CAESAR AU SUPRÊME DE
VOLAILLE « PLEIN AIR » POÊLÉS
AU ROMARIN ET MIEL DE
L'ARRIÈRE-PAYS 26 €

Dessert



DÔME DE CHOCOLAT
AU LAIT AU COEUR DE
CAMEL ET
NOISETTES À LA
POUSSIÈRE D'OR,
GLACE VANILLE 12 €

LA TRILOGIE D'ÉCLAIRS REVISITÉS
(PASSION ET CHOCOLAT NOIR
INTENSE, PRALINÉ, MOUSSE À LA
CLÉMENTINE) 12 €

PANNA COTTA INFUSÉ À LA
VERVEINE FAÇON FINGER SUR UN
SABLÉ BRETON, MERINGUE AUX
ÉCLATS DE CITRON VERT 13 €

SUGGESTION DU JOUR

MOUSSE AU CHOCOLAT

RIZ AU LAIT

PANNA COTTA

Entrées

GRAVELAX 23 €

LE CEVICHE 22 €

PLAT DU JOUR

TARTARE DE LANGOUSTINES ET SAINT-
JACQUES AU YUSU

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS DES BOIS

POTIRON EN VELOUTÉ 17 €

LE POKE-BOWL 21 €

FRAICHEUR DE SUCRINE 22 €

Ces Types De Plats Sont Servis

HAMBURGER

POULET

PIZZA

VIANDE

POISSON

SALADE

PAIN

DESSERTS

MOULES

HOMARD

Ingrédients Utilisés

CHOCOLAT

FROMAGE

COQUILLES SAINT-JACQUES

CREVETTE ROYALE

CANARD

MOZZARELLA

JAMBON

BŒUF

FRUIT DE MER

CREVETTES

Menu La Terrasse

LÉGUMES

MENTHE

PASTÈQUE

BEURRE

La Terrasse

06000 Nice, France

Heures d'ouverture:
Dimanche 12:00-22:00
Lundi 12:00-22:00
Mardi 12:00-22:00
Mercredi 12:00-22:00
Jeudi 12:00-22:00
Vendredi 12:00-22:30
Samedi 12:00-22:30

Fait avec [Carte](#)

