RAPIDE ET FRAIS

FAST & FRESH

CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
NICE - GRAND ARÉNAS

LES ENTRÉES | STARTERS

BRIOCHE FEUILLETÉE DE CHÈVRE AFFINÉ | PUFF PASTRY WITH MATURE GOAT CHEESE **16€**
Miel - Cranberries - Mesclun

Honey - Cranberries - Salad

BURRATA CRÉMEUSE | CREAMY BURRATA **15€**
Confit de betterave au Zaatar - Poire fraîche - Pignons de pin toastés

Burrata cheese - Zaatar beetroot confit - Fresh pear - Toasted pine nut

SALADES | SALADS

NICE | LOS ANGELES 19€
Poulet tendre - Bacon au miel - Cheddar - Avocat - Cacahuète - Oignon croustillant

Tender Chicken - Honey Bacon - Cheddar - Avocado - Peanut - Crispy Onion

NICE | BANGKOK 19€
Saumon mariné thaï - Avocat - Mangue - Huile de sésame - Grenade - Mesclun

Mesclun - Thai marinated salmon - Avocado - Mango - Sesame oil - Pomegranate

NICE | MUMBAI 19€
Boulghour bio - Herbes fraîches - Mangue - Pickles de légumes - Sauce miel-curry - Cacahuètes

Organic bulgur - Fresh herbs - Mango - Vegetable pickles - Honey-curry sauce - Peanuts

PLATS | DISHES

ENTRECÔTE DE BOEUF D'ARGENTINE | ARGENTINE BEEF ENTRECÔTE - 250G **29€**
Béarnaise maison - Mesclun - Frite BALM

Béarnaise sauce - Salad - French fries

GRATIN DE COQUILLETTES | PASTA GRATIN **20€**
À la crème - Jambon - Truffe - Comté

Creamy - Ham - Truffle - Comté

DORADE DE LA BAIE DE CANNES | SEA BREAM FROM THE BAY OF CANNES **25€**
Crème de lentilles corail - Lard fumé - Émulsion safranée - Riz

Cream of coral lentils - Smoked bacon - Saffron emulsion - Rice

Vegan
24h / 24
Sans gluten | Gluten free
Végétarien | Veggie
Présence d'arachide ou fruit à coque | Contains peanut or nut

Liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
List of allergens available on request
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink in moderation

Prix nets en € TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%
Net prices in € including VAT and service (10% VAT excluding alcoholic beverage 20%)

SNACKING

CHEESEBURGER 22€
Bacon - Cheddar - Oignon - Mesclun - Frites BALM

Bacon – Cheddar – Onion – Salad – French Fries

VEGGIE BURGER 22€
Steak végétal - Cheddar - Oignon - Mesclun - Frites BALM

Vegetable steak – Cheddar – Onion – Salad – BALM fries

AVOCADO TOAST 21€
Saumon fumé - Avocat épicé - Oeuf coulant - Mesclun

Smoked salmon – Spicy avocado – Runny egg - Salad

DESSERTS | DESSERTS

MINESTRONE DE FRUITS EXOTIQUES | EXOTIC FRUIT MINESTRONE **13€**
Menthe fraîche - Sorbet Virgin Mojito

Fresh mint - Virgin Mojito sorbet

BELLE CRÈME BRÛLÉE | GENEROUS CRÈME BRULÉE **15€**
Caramélisée à la cassonade - Feuilleté croustillant

Caramelised with brown sugar - Crispy layered pastry

PERLES DU JAPON | JAPANESE PEARLS **12€**
Comme un riz au lait - Coco - Mangue - Passion

Like rice pudding - Coconut - Mango - Passion fruit

VINS ROUGES | RED WINES

	12 cl	75 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence – La Réserve d'Estoublon	9	36
VALLEE DU RHONE		
Vacqueyras – Vieux Clocher	-	45
BORDEAUX		
Médoc – Château Le Monge	10	34
Puisseguin Saint Emilion – Charme de Bayens	-	39
BOURGOGNE		
Coteaux Bourguignon – Cuvée les 2 Complices	-	34
LOIRE		
Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine Mabileau Vieilles Vignes	-	33

VINS BLANCS | WHITE WINES

	12 cl	75 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence – Estoublon – Roseblood	10	39
BOURGOGNE		
Bourgogne – Chardonnay – Domaine Fellot	9	38
Chablis – Le Finage – La Chablisienne	-	56
LOIRE		
Pouilly – Domaine Moreux	-	59
LANGUEDOC ROUSSILLON		
Chardonnay Cellier des Chartreux – Les Amandiers	8	32

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

	12 cl	75 cl
PROVENCE		
Côtes de Provence - Rollier La Martinette	9	32
Côtes de Provence – Estoublon – Roseblood	10	43

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Irroy Extra Brut	18	80
Taittinger Brut	-	100

PROSECCO

	75 cl
Martini D.O.C	**39**

SPIRITUEUX | SPIRITS

VODKA

Absolut | 6cl	**14**

WHISKY

Johnnie Walker Black Label | 6cl	**16**
Jack Daniels N°7 | 6cl	**14**
Lagavulin 16 ans | 6cl	**19**

RHUM & CACHACA

Havana 3 ans | 6cl	**12**
Don Papa | 6cl	**17**

GINS

Bombay Saphire | 6cl	**14**
Hendrick's | 6cl	**15**

Supplément Soda ou Jus de fruits | 2€

DIGESTIFS

Cognac Hennessy VS | 6cl	**18**
Baileys | 6cl	**11**
Get27 | 6cl	**11**

APÉRITIFS | WELCOME DRINKS

Martini Rouge, Blanc, Rosé ou Dry | 6cl	**8**
Pastis, Ricard | 6cl	**7**

Prix nets en € TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%
Net prices in € including VAT and service (10% VAT excluding alcoholic beverage 20%)

BIÈRES | BEERS

	25 cl	50 cl
**PRESSION	DRAFT BEER**		
Clameur	7	12
**BOUTEILLES	BOTTLES**		
Fidèle Blonde – Bière Locale Bio | 33cl		9
Fidèle Blanche – Bière Locale Bio | 33cl		9
San Miguel Fresca | 33cl		9

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

	50 cl	1 l
Evian	5	7
Badoit	5	7

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero | 33cl	6
Schweppes, Orangina, Fuze Tea Pêche, Sprite | 25cl	6
Ginger Beer, Ginger Ale Fever Tree | 20cl	6
Limonades Artisanales, Brasserie du comté, Citron, Citron-Gingembre | 33cl	6

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Tomate, Cranberry | Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple, Tomato, Cranberry | 25cl	6