

PETIT DÉJEUNER - *BREAKFAST*

Au buffet - *At the buffet*

20€

de 5h45 à 10h du lundi au vendredi

from 5:45am to 10am from Monday to Friday

de 5h45 à 10h30 le samedi et dimanche

from 5:45am to 10am Saturday and Sunday



Au bar de 6h à 12h

At the bar from 6am to 12pm

Petit déjeuner express :

1 boisson chaude, 1 verre de jus, 3 mini viennoiseries, 1 yaourt

10€

1 hot drink, 1 glass of juice, 3 small pastries, 1 yoghurt

Assortiment de 3 mini viennoiseries	2,5€
Café Nespresso	2,5€
Noisette	3€
Cappuccino	5€
Thé / infusion Kusmi Tea	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Jus / nectar granini : orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate	5€
Orange / citron pressé	6€



BAR - *BAR*

Ouvert de 6h à 00h
Open from 6am to 00am

Cocktail du mois - *Cocktail of the month*
The French Dream **12€**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets, service inclus - Service and VAT included

BAR - BAR

Ouvert de 6h à 00h
Open from 6am to 00am

Boissons softs - Soft drinks

Perrier 33cl, San Pellegrino 50cl, Vittel 50cl	5€
Jus ou nectar de fruit granini 25cl	5€
Coca cola, coca cola zéro 33cl	5€
Schweppes Indian Tonic, agrumes, 25cl	5€
Fuzetea, sprite, fanta, orangina, 25cl	5€
Limonade bio de la brasserie du comté 33cl	6€
Tonic water la french, ginger beer la french, 25cl	6€
Orange, citron pressé 20cl	6€

Bières pression - Draft beers

Heineken 25cl	5€
Brasserie du comté 25cl - blonde	6€
Brasserie du comté 25cl - IPA	6,5€



Bières bouteilles - Bottled beers

Heineken 0.0% 33cl	5€
Corona 0.0%, Monte Carlo Beer 0.0% 33cl	6€
Brasserie du comté 33cl - pale ale, blanche	7€
Monte Carlo Beer 33cl - blonde, IPA, ambrée	7€
Desperados, Corona 33cl	7€
Pelforth 33cl - brune	7€

Verres de vin - Wine glasses

AOP Côtes de Provence 14cl - blanc, rosé, rouge	7€
AOP Bourgogne 14cl - blanc	8€
IGP Atlantique, 100% sauvignon blanc 14cl - blanc	6€
AOP Côtes du Rhône 14cl - rouge	7€
AOP Bourgogne 14cl - rouge	8€
AOP Bellet 14cl - blanc, rouge	10€
AOP Loupiac 14cl - blanc moelleux	6€



NICE ARENAS AEROPORT

RESTAURANT & ROOM-SERVICE

Ouvert de 12h à 23h - Open from 12pm to 11pm

ENTREES / SALADES / BOWLS - STARTERS

Velouté glacé de courgettes - crumble de parmesan et basilic <i>Cold zucchini velouté - parmesan cheese and basil crumble</i>	13€
Burrata - tomates cerises colorées, sauce basilic et pignon de pin <i>Burrata cheese - coclored cheery tomatoes, basil and pin sauce</i>	14€
Salade avocat crevette et pomelos - sauce cocktail <i>Avocado, shrimp and grapefruit salad - cocktail sauce</i>	12€
Foie gras fermier mi-cuit - Pain de campagne grillé, confiture de figes <i>Half cooked duck liver - farmhouse bread, fig jam</i>	16€
Salade César - poulet crispy, parmesan, croutons, œuf bio, salade romaine, sauce César <i>Cesar salad - crispy chicken, parmesan cheese, croutons, organic egg, lettuce, cesar dressing</i>	18€
Poke bowl falafel - riz, avocat, tomate, radis, épinard, mangue, wakame, carotte râpée, sauce soja <i>Falafel poke bowl - rice, avocado, tomato, radish, spinach, mango, wakame, shredded carrot, soy sauce</i>	17€
Poke bowl thon - riz, avocat, tomate, radis, épinard, mangue, wakame, carotte râpée, sauce soja <i>Tuna poke bowl - rice, avocado, tomato, radish, spinach, mango, wakame, shredded carrot, soy sauce</i>	17€
Poke bowl poulet - riz, avocat, tomate, radis, épinard, mangue, wakame, carotte râpée, sauce soja <i>Chicken poke bowl - rice, avocado, tomato, radish, spinach, mango, wakame, shredded carrot, soy sauce</i>	17€

PIZZAS MAISON - HOME MADE PIZZAS

Margherita - tomate, mozzarella, olives, origan <i>Tomato, mozzarella cheese, olives, oregano</i>	14€
Regina - tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, oregano</i>	15€
Quattro formaggi - tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, grana padano, olives, origan <i>Tomato, mozzarella cheese, goat cheese, gorgonzola cheese, grana padano, olives, oregano</i>	17€
Pollo - crème épaisse, mozzarella, champignons, poulet croustillant, olives origan <i>Cream, mozzarella cheese, mushrooms, crispy chicken, olives, oregano</i>	18€
Tartufo - crème épaisse, mozzarella, lamelles truffe d'été, roquette, olives, origan <i>Cream, mozzarella cheese, summer truffle slices, arugula, olives, oregano</i>	21€

Prix nets, service inclus - Service and VAT included



PLATS - MAIN COURSES

Tartare de boeuf préparé (option truffe +5€) – frites fraîches, salade verte	20€
<i>Prepared beef tartare (truffle option +5€) – french fries and salad</i>	
Cheese burger (option steak végétarien) – salade, tomate, cheddar, oignon, cornichon – frites	21€
<i>Cheese burger (vegetarian option) – Salad, tomato, cheddar cheese, red, fried onion– french fries</i>	
Rigatoni aux boulettes de bœuf	22€
<i>Rigatoni pasta – beef meatballs</i>	
Suprême de poulet fermier – riz basmati, sauce yassa	23€
<i>Chicken range supreme – basmati rice, yassa sauce</i>	
Risotto aux gambas sauvages – bisque de homard et persillade	24€
<i>Wild gambas risotto, lobster and parsley sauce</i>	
Poulpe de roche à la plancha – pommes de terre grenaille, sauce chimuchurri	25€
<i>Grilled octopus – roasted new potatoes, chimichurri sauce</i>	
Pavé de thon mi-cuit au sésame – purée de pomme de terre, brocoli, sauce soja et gingembre	25€
<i>Half cook tuna filet with sesame – mashed potatoes, broccoli, soya and ginger sauce</i>	
Côte de veau à la milanaise – linguines à la sauce tomate	28€
<i>Breaded veal chop – linguine pasta with tomato sauce</i>	
Entrecôte de bœuf Simmental 300g – pommes de terre grenaille, sauce tartare	29€
<i>Beef rib steak 300g – roasted new potatoes, tartar sauce</i>	

DESSERTS

IGP Saint-Marcelin – salade mélangée – IGP Saint-Marcelin cheese – salad	12€
Tartare d’ananas, sorbet coco – Fresh pineapple tartare	10€
Brownie aux noix – Brownie with walnut	10€
Tartelette aux myrtilles – Blueberry pie	10€
Blanc manger-coco, mangue fraîche – Coconut blanc-manger, fresh mango	10€
Crème caramel – Caramel cream	9€
Baba au limoncello, crème vanillée et citron vert – Limoncello baba, vanilla and lime cream	10€
Coupe de glaces ou sorbet : 3 boules – 3 scoops of ice cream or sorbet	7€
Café et ses gourmandises – Coffee and tasties	6€ à 10€

Prix nets, service inclus – Service and VAT included

