

PETIT DÉJEUNER - *BREAKFAST*

Au buffet de 5h45 à 10h

At the buffet from 5:45am to 10am

20€



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€
<i>1 hot drink, 1 glass of juice, 3 small pastries, 1 yoghurt</i>	
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, pamplemousse	5€
Orange / citron pressé	6€

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€
Mona citron & citron vert 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€



Bières bouteilles - *Bottled beers*

Heineken 0.0% 33cl	5€
Corona 0.0% 33cl	6€
Brasserie du comté 33cl - blanche, ambrée	7€
Monte Carlo Beer 33cl - blonde, IPA	7€
Desperados, Corona 33cl	7€
Pelforth 33cl - brune	7€
IPA 33cl - Lagunitas	9€

Verres de vin - *Wine glasses*

AOP Côtes de Provence 14cl - blanc, rosé, rouge	7€
AOP Bourgogne 14cl - blanc, rouge	8€
AOP Menetou-Salon 14cl - blanc	8€
AOP Côtes du Rhône 14cl - rouge	8€
AOP Bellet 14cl - blanc, rouge	10€



NICE ARENAS AEROPORT

RESTAURANT & ROOM-SERVICE

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

ENTREES / SALADES / BOWLS - STARTERS

Velouté de petit pois et févettes - Œuf bio parfait, crispy de bresaola, croutons <i>Green pea and fava beans soup - perfect organic egg, crispy bresaola, croutons</i>	13€
Burrata locale - tomates cerise à l'ancienne, basilic et huile d'olive <i>Local burrata cheese - cherry sundried tomatoes, basil, olive oil</i>	14€
Gravlax de truite - crème crue à l'ail des ours, pain au seigle <i>Trout gravlax - wild garlic raw cream, rye bread</i>	15€
Foie gras fermier mi-cuit - Pain de campagne grillé, confiture de figes <i>Half cooked duck liver - farmhouse bread, fig jam</i>	15€
Salade césar - poulet crispy, parmesan, croutons, œuf bio, salade, sauce césar <i>Cesar salad - crispy chicken, parmesan cheese, croutons, organic egg, lettuce, cesar dressing</i>	17€
Poke bowl falafels - boulgour et lentilles corail, avocat, ananas, fève de soja, tomate cerise, sésame <i>Falafel poke bowl - bulgur and coral lentils avocado, pineapple, soy beans, cherry tomato, sesame</i>	17€
Poke bowl truite - boulgour et lentilles corail, avocat, ananas, fève de soja, tomate cerise, sésame <i>Trout poke bowl - bulgur and coral lentils avocado, pineapple, soy beans, cherry tomato, sesame</i>	17€
Poke bowl poulet - boulgour et lentilles corail, avocat, ananas, fève de soja, tomate cerise, sésame <i>Chicken poke bowl - bulgur and coral lentils avocado, pineapple, soy beans, cherry tomato, sesame</i>	17€

PIZZAS MAISON - HOME MADE PIZZAS

Margherita - tomate, mozzarella, olives, origan <i>Tomato, mozzarella cheese, olives, oregano</i>	13€
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



NICE ARENAS AEROPORT

PLATS - MAIN COURSES

Gnocchetti au basilic – sauce tomate et burrata locale

19€

Basil gnocchetti – tomato sauce and local burrata

Burger Charolais – pain feuilleté, steak, st nectaire, salade, tomate, confit d’oignon – frites

21€

Charolais burger – puff pastry bread, steak, cheese, lettuce, tomato, candied onion – french fries

Risotto aux asperges vertes – œuf bio parfait, copeaux de parmesan

22€

Green asparagus risotto – perfect organic egg, parmesan cheese

Steak d’espardon à la plancha – caponata d’aubergine, pistou

24€

Roasted swordfish steak – eggplant caponata, pesto

Suprême de poulet fermier – purée de pomme de terre, sauce aux morilles

23€

Chicken range supreme – mashed potatoes, morels sauce

Poulpe de roche à la plancha – pomme de terre grenailles, sauce chimichurri

24€

Grilled octopus – new potatoes, chimichurri sauce

Filet de bar à la plancha – artichauts émincés, panisses, sauce aioli et sauce vierge

25€

Seabass filet – artichoke, panisse, aioli sauce, olive oil and garlic sauce

Entrecôte de bœuf Simmental 300g – pommes de terre grenaille, sauce tartare

28€

Beef rib steak 300g – roasted new potatoes, tartar sauce

Souris d’agneau – mousseline de carotte bio, panisse, jus miel et thym

30€

Lamb shank – organic carrot puree, panisse, honey and thyme sauce

DESSERTS

Chèvre frais – roquette, confiture de cerise – *Fresh goat cheese – salad, cherry jam*

12€

Coupe de fraise, chantilly – *Strawberry bowl, whipped cream*

10€

Cookie chaud, glace vanille, caramel – *Hot cookie, vanilla ice cream, caramel*

9€

Crème brûlée caramel beurre salé – *Salted butter caramel crème brûlée*

9€

Baba au rhum, crème vanillé, fruits rouges – *Rum baba, vanilla cream, red fruits*

9€

Fondant au chocolat, sorbet framboise – *Chocolat fondant, raspberry sorbet*

9€

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

