



NICE ARENAS AEROPORT

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

Au buffet de 5h45 à 10h

19€

At the buffet from 5:45am to 10am



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 **9,5€**
1 hot drink, 1 glass of juice, 3 small pastries, 1 yoghurt

Assortiment de 3 mini viennoiseries	2€
Café Nespresso	2,5€
Noisette	3€
Cappuccino	5€
Thé / infusion Kusmi Tea	4,5€
Chocolat chaud	4€
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, oasis, 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€
Brasserie du comté 33cl - blanche, ambrée	7€
Monte Carlo Beer 33cl - blonde, ambrée	7€
Desperados, Corona 33cl	7€
IPA 33cl - Lagunitas	7€

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

- Beignets de fleurs de courgette** - salade croquante et sauce tomate à l'ail **14€**
Zucchini flowers's fritters - Salad, tomato sauce with garlic
- Tartare de saumon** - avocats, sauce citron **14€**
Salmon tartare - Avocado, lemon and sesame dressing
- Burrata** - mesclun, tomate cerise, huile truffée **14€**
Truffle - mixed salad, cherry tomato, truffle oil
- Salade niçoise** - tataki de thon, œuf, anchois, concombre, poivron, olive, tomate **17€**
Niçoise salad - tuna tataki, egg, anchovy, cucumber, pepper, olive, tomato
- Salade César** - poulet crispy, parmesan, croutons, œuf, lardons, salade, sauce César **17€**
Cesar salad - crispy chicken, parmesan cheese, croutons, egg, bacon, lettuce, cesar dressing
- Poke bowl falafels** - ananas, fèves de soja, tomates cerises, carottes, avocat, riz, radis, maïs **16€**
Falafel poke bowl - pineapple, soya bean, cherry tomatoes, carrots, avocado, rice, radish, sweetcorn
- Poke bowl saumon** - ananas, fèves de soja, tomates cerises, carottes, avocat, riz, radis, maïs **16€**
Salmon poke bowl - pineapple, soya bean, cherry tomatoes, carrots, avocado, rice, radish, sweetcorn
- Poke bowl poulet** - ananas, fèves de soja, tomates cerises, carottes, avocat, riz, radis, maïs **16€**
Chicken poke bowl - pineapple, soya bean, cherry tomatoes, carrots, avocado, rice, radish, sweetcorn

PIZZAS MAISON - HOME MADE PIZZAS

- Margherita** - tomate, mozzarella **13€**
Cheese, tomato
- Reine** - tomate, mozzarella, jambon **15€**
Cheese, tomato, ham
- Trois Fromages** - tomate, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola, olive, origan **17€**
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, olives, oregano
- Poulet & Poivrons** - tomate, mozzarella, poulet rôti, poivrons, oignons **19€**
Tomato, mozzarella cheese, roasted chicken, pepper, onion
- Truffe** - tomate à la truffe, mozzarella, burrata, riquette, oignon rouge, copeaux de truffe **21€**
Tomato with truffle, mozzarella cheese, truffle burrata, arugula, red onion, truffle slices

Prix nets, service inclus - Service and VAT included



NICE ARENAS AEROPORT

PLATS - MAIN COURSES

Gnocchis à la napolitaine <i>Neapolitan gnocchis</i>	17€
Tagliatelles fraîches - pistache et stracciatella <i>Fresh tagliatelle pasta - pistachio and stracciatella</i>	19€
Tartare de boeuf - frites et salade <i>Beef tartare - french fries and salad</i>	19€
Risotto aux gambas <i>Prawns risotto</i>	19€
Burger Angus - cheddar, salade, tomate, oignon, cornichon, câpre, sauce cocktail - frites <i>Angus burger - cheddar, lettuce, tomato, pickle, caper, onion, cocktail sauce - french fries</i>	20€
Filet de saumon - riz parfumé, crème aneth <i>Salmon filet - rice, dill cream</i>	21€
Suprême de poulet Tandoori - sauce curry, riz aux cheveux d'anges <i>Tandoori chicken supreme - Curry sauce, angel hair rice</i>	23€
Poulpe grillé en persillade - pomme de terre grenailles <i>Grilled octopus - new potatoes</i>	24€
Filet de dorade à la plancha - ratatouille, sauce vierge <i>Seabream filet - ratatouille, tomato and garlic sauce</i>	24€
DESSERTS	
Tomme de brebis corse - Corsican sheeps milk cheese	12€
Pêche pochée à la verveine, crumble, sorbet - Poached peach with verbena, crumble, sorbet	9€
Cookie chaud, glace vanille, caramel - Hot cookie, vanilla ice cream, caramel	9€
Assiette melon et pastèque - Melon and watermelon plate	9€
Tiramisu au café - Coffee tiramisu	9€
Fondant au chocolat sans gluten, sorbet - Chocolat fondant, gluten free, sorbet	9€
Coupe de glaces ou sorbet : 3 boules - 3 scoops of ice cream or sorbet	7€
Café et ses gourmandises - Coffee and tasties	9€

Prix nets, service inclus - Service and VAT included

