ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Room Service

Pour commander le room service, scannez le QR code puis allez dans la rubrique ″room-service″
ou appelez le 7534 en utilisant le téléphone de votre chambre

To order room service, scan the QR code and go to ‘room service’ or call 7534 using your room telephone

Veuillez noter que tout service en chambre sera facturé d’un supplément de 10€.

Please note that room service is subject to an extra charge of €10.

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Menu Jour / Day Menu

11h - 23h | 11am - 11pm

À partager / To share

HOUMOUS & PAINS PITA TIÈDES | HUMMUS & WARM PITA BREAD — 15 €
Crème de pois chiches au tahini, huile d'olive vierge | Chickpea cream with tahini, extra virgin olive oil

JAMBON BELLOTA | BELLOTA HAM — 29 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ | SMOKED SALMON PLATTER — 28 €
Tranché finement, servi avec Blinis | Thinly sliced, served with Blinis

CAVIAR D'AQUITAINE – OSCIÈTRE

50 GR — 170 €
125 GR — 420 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉ| MATURED CHEESE PLATTER — 20 €

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Entrées & Salades / Starters & Salads

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD — 27 €
Poulet fermier, croûtons maison, parmesan, sauce César | Free-range chicken, homemade croutons, Parmesan, Caesar dressing

SALADE DE TOMATES & BURRATA | TOMATO AND BURRATA SALAD — 29 €
Burrata crémeuse, basilic | Creamy burrata, with basil

KARAAGE DE POULET | CHICKEN KARAAGE — 27 €
Poulet mariné frit, sauce aigre-douce | Fried marinated chicken, sweet and sour sauce

GYOZAS DE BŒUF | BEEF GYOZAS (5PCS) — 30 €
Raviolis grillés, sauce chili | Grilled dumplings, chili sauce

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS | ANGUS BEEF CARPACCIO — 28 €
Parmesan affiné, roquette, pesto | Aged Parmesan, arugula, pesto

SALADE DE CREVETTES & QUINOA | PRAWNS & QUINOA SALADE — 29 €
Crevettes mariné, fenouil, agrumes | marinated prawns, fenel, citrus

SALADE GRECQUE | GREEK SALAD — 29 €
Tomate ancienne, olive, concombre mariné, fêta & miel
Heirloom tomatoes, olive, marinated cucumber fêta cheese & honey

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Soupes / Soups

SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY 24 €

VELOUTÉ DE COURGETTES AU CURRY | CREAM OF COURGETTE AND CURRY SOUP 24 €

Sandwich & Pizza

CLUB SAUMON & FRITES | SALMON CLUB & FRENCH FRIES 36 €

CLUB POULET & FRITES | CHICKEN CLUB & FRENCH FRIES 32 €

CHEESEBURGER SIGNATURE & FRITES | SIGNATURE CHEESEBURGER & FRENCH FRIES 44 €

BAO BUN À LA CREVETTE CROUSTILLANTE | BAO BUN WITH CRISPY PRAWNS 29 €

Salade épicée | Spicy salad

PIZZA MARGHERITA 32 €

Tomates, mozzarella, basilic frais | Tomatoes, mozzarella, fresh basil

+ 3 € SUPPLÉMENT : JAMBON - PARMESAN - OEUF - CHAMPIGNONS

+3 € ADD-ONS : HAM - PARMESAN - EGG - MUSHROOMS

CROQ' TRUFFE | TRUFFLE CROQ' 36 €

Jambon ou Dinde, béchamel au comté et truffe, salade

Ham or turkey, comté cheese and truffle béchamel, salad

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Pâtes & Plats Chauds / Pasta & Hot Dishes

LINGUINE CAPRESE — 42 €

Tomates cerises, basilic, burrata | Cherry tomatoes, basil, burrata

RIGATONI À LA TRUFFE | RIGATONI WITH TRUFFLES — 45 €

Sauce crémeuse à la truffe noire, parmesan, champignons | Creamy black truffle sauce, parmesan, mushrooms

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS | RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI — 39 €

Emulsion citronnée | Lemon emulsion

SUPRÊME DE VOLAILLE | CHICKEN BREAST — 48 €

Salade tiède de quinoa, jus citronnée aux herbes | Warm quinoa salad, lemon herb dressing

FILET DE POISSON LOCAL | LOCAL FISH FILLET — 48 €

Légumes de saison | Seasonal vegetables

BOEUF TIGRE QUI PLEURE | CRYING TIGER BEEF 🌶 — 52 €

Filet de boeuf, bouillon thaï épicé, riz jasmin| Beef fillet, spicy, Thai broth, jasmin rice

CURRY VERT THAI | THAI GREEN CURRY 🌶🌶 — 48 €

Crevette, riz jasmin, lait de coco, coriandre, curry vert | Shrimp, jasmine rice, coconut milk, coriander, green curry

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Accompagnements / Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE | MASHED POTATOES SUPPLÉMENT TRUFFE | TRUFFLE SUPPLEMENT : +8€	10 €
FRITES | FRENCH FRIES SUPPLÉMENT TRUFFE | TRUFFLE SUPPLEMENT : +8€	10 €
RIZ JASMIN | JASMINE RICE	10 €
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON | PAN SEARED SEASONAL VEGETABLES	12 €
JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS POÊLÉES | SAUTÉED BABY SPINACH LEAVES	12 €

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Desserts

SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC | PHILIPPE TAYAC PASTRY SELECTION	17 €
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES | EXOTIC FRUIT SALAD SIROP AUX BAIES DE GOJI | GOJI BERRY SYRUP	15 €
GLACE | ICE CREAM	
2 BOULES | 2 SCOOPS	9 €
3 BOULES | 3 SCOOPS	12 €
CHOCOLAT, NOISETTE, VANILLE CHOCOLATE, HAZELNUT, VANILLA	
SORBET	
2 BOULES | 2 SCOOPS	9 €
3 BOULES | 3 SCOOPS	12 €
CITRON, PASSION, MANGUE | LEMON, PASSION FRUIT, MANGO	

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Carte enfant / Kids menu

SUGGESTION DE PÂTES LINGUINE OU RIGATONI | PASTA SUGGESTIONS LINGUINI OR RIGATONI : 25 €

Sauce tomate | Tomato sauce

Sauce parmesan | Parmesan sauce

Au beurre | Simply butter

STEAK HACHÉ BŒUF AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 25 €

GROUND BEEF STEAK WITH CHOICE OF SIDE

NUGGETS AU POULET AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 25 €

CHICKEN NUGGETS WITH CHOICE OF SIDE

CHOISISSEZ UN ACCOMPAGNEMENT | CHOOSE THE SIDE :

Frites | French fries

Purée | Mashed potatoes

Légumes de saison | Seasonal vegetables

Riz blanc | White rice

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Boissons / Drinks

EAUX ET SODAS | WATERS AND SOFT DRINKS : 12 €

Vittel 1 L

Badoit 1 L

Coca-Cola 33 cl

Coca-Cola Zéro 33 cl

Sprite 33 cl

Fever tree soda water 20 cl

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS :

Café Espresso	8 €
Double Espresso	10 €
Allongé	12 €
Cappuccino	12 €
Latte Macchiato	12 €
Thés & Infusions (Earl Grey, Mentha Peperita, Rooibos)	10 €

BIÈRES | BEERS 10 €

Corona 33cl

Fada Blanche 33cl — Bière locale / Local beer

Fada Blonde 33cl — Bière locale / Local beer

Heineken 0,0 33cl

CHAMPAGNE

	12.5 CL	75 CL
Louis Roederer, Collection Brut	25 €	136 €
Laurent Perrier la Cuvée Brut		159 €
Ruinart Blanc de Blanc	39 €	263 €

CHAMPAGNE ROSÉ

	12.5 CL	75 CL
Louis Roederer, Rosé Vintage	32 €	183 €
Ruinart Rosé		291 €
Laurent Perrier, La Cuvée Rosé		330 €

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Boissons / Drinks

VIN BLANC | WHITE WINE	12.5 CL	75 CL
Minuty Prestige, Château Minuty *Rolle, Sémillon et Clairette*	19 €	89 €
Pouilly-Fumé, Domaine des Mariniers *Sauvignon Blanc*	20 €	126 €
Chablis Billaud Simon *Chardonnay*	23 €	129 €

VIN ROSÉ | ROSÉ	12.5 CL	75 CL
Minuty Prestige, Château Minuty *Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle*	20 €	95 €
Whispering Angel Rosé *Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle*		95 €
Cuvée des Commandeurs Peyrassol *Cinsault, Grenache, Syrah*	18 €	89 €

VIN ROUGE | RED WINE	12.5 CL	75 CL
Sancerre Rouge Signature Pascal Jolivet *Pinot Noir*		119 €
Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley *Pinot Noir*	23 €	126 €
St Emilion Grand Cru Les Valentines *Merlot, Cabernet Franc*	24 €	129 €
Château de Crémat Bellet *Folle Noire & Grenache*	19 €	100 €

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Menu Nuit / Night Menu

23h - 7h | 11pm - 7am

À partager / To share

HOUMOUS & PAINS PITA TIÈDES | HUMMUS & WARM PITA BREAD — 15 €
Crème de pois chiches au tahini, huile d'olive vierge | Chickpea cream with tahini, extra virgin olive oil

JAMBON BELLOTA | BELLOTA HAM — 29 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ | SMOKED SALMON PLATTER — 28 €
Tranché finement, servi avec Blinis | Thinly sliced, served with Blinis

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

Salades / Salads

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD — 27 €
Poulet fermier, croûtons maison, parmesan, sauce César | Free-range chicken, homemade croutons, Parmesan, Caesar dressing

SALADE DE TOMATES & BURRATA | TOMATO AND BURRATA SALAD — 29 €
Burrata crémeuse, basilic | Creamy burrata, with basil

SALADE GRECQUE | GREEK SALAD — 29 €
Tomate ancienne, olive, concombre mariné, fêta & miel
Heirloom tomatoes, olive, marinated cucumber fêta cheese & honey

Plats Chauds / Hot Dishes

CURRY VERT THAI | THAI GREEN CURRY 🌶🌶 — 48 €
Crevette, riz jasmin, lait de coco, coriandre, curry vert | Shrimp, jasmine rice, coconut milk, coriander, green curry

BUTTER CHICKEN — 45 €
Garam massala, coriandre & riz basmati | Garam massala, coriander & basmati rice

VEAU À LA PROVENÇALE | VEAL PROVENÇAL STYLE — 46 €
Riz, tomates, olives & câpres | Rice, tomatoes, olives & capers

ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉ| MATURED CHEESE PLATTER 20 €

Desserts

SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC | PHILIPPE TAYAC PASTRY SELECTION 17 €

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES | EXOTIC FRUIT SALAD
SIROP AUX BAIES DE GOJI | GOJI BERRY SYRUP 15 €