

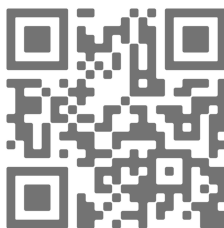


les Colonnades

Tous les jours | 11h00 - 18h30
Everyday | 11.00 am – 6.30 pm



Sélection Gourmande



LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS

À PARTAGER | TO SHARE

JAMBON BELLOTA BELLOTA HAM	29 €
100% Pata negra « Cinco Jotas » accompagné de crostinis tomatés	
100% Pata Negra “Cinco Jotas” served with tomato crostinis	
ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS SELECTION OF MATURED CHEESES	20 €
CAVIAR D'AQUITAINE – OSCIÈTRE	
• 50 G	170 €
• 125 G	420 €
FRITES FRENCH FRIES	
Supplément truffe disponible	10 €
Truffle option available	+8 €

ENTRÉES | STARTERS

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON PLATTER	28 €
SALADE CÉSAR CAESAR SALAD	27 €
Poulet fermier, croûtons, parmesan, sauce César	
Free-range chicken, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing.	

PLATS | MAIN COURSES

CLUB SANDWICH AU POULET & FRITES CHICKEN CLUB SANDWICH	28 €
CHEESEBURGER SIGNATURE & FRITES	35 €
SIGNATURE CHEESEBURGER & FRENCH FRIES	
CROQ' TRUFFE À PARTAGER TRUFFLE CROQ' TO SHARE	30 €
Croque-monsieur, jambon à l'os, béchamel au comté et truffe	
Croque-monsieur, bone ham, comté cheese and truffle béchamel	

La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes est disponible sur demande.
The list of allergens is available upon request. The origin of the meat is available upon request.



PHILIPPE TAYAC
PÂTISSERIE

Fondée en 2021, la Maison Philippe Tayac s'impose comme une adresse incontournable de la scène sucrée niçoise. Pensée comme une véritable architecture, elle incarne une pâtisserie contemporaine mêlant précision, esthétique et émotion dans des créations graphiques et audacieuses.

Founded in 2021, Maison Philippe Tayac has established itself as a must-visit destination on the Nice's dessert scene. Designed like a work of architecture, it embodies contemporary pastry-making, combining precision, aesthetics and emotion in bold, graphic creations.

COMPTOIR À PÂTISSERIES | PASTRY COUNTER

17 €

CHOCO NOISETTE

Un dessert riche en contrastes, qui marie intensité du chocolat et rondeur du caramel, avec une touche de sel pour l'équilibre

A dessert rich in contrasts, combining the intensity of chocolate and the smoothness of caramel, with a touch of salt for balance

TROMPE-L'OEIL PISTACHE

L'Illusion associe pistache et biscuit moelleux, crémeux et croustillant, rehaussés de ganache à la vanille et de chocolat blanc.

L'Illusion combines pistachio with a soft, creamy and crunchy biscuit, enhanced with vanilla ganache and white chocolate.

TARTE CITRON

À la dégustation, la noisette délicate se mêle à l'intensité du citron et à la légèreté de la meringue.

On tasting, the delicate hazelnut blends with the intensity of the lemon and the lightness of the meringue.

TARTE FRAMBOISE VANILLE 14 €
Une création tout en équilibre, où l'intensité acidulée de la framboise rencontre la douceur de la vanille
A perfectly balanced creation, where the tangy intensity of raspberry meets the sweetness of vanilla

L'OR NOIR 17 €
Signature de la Maison, L'Or Noir est une pâtisserie gourmande où chocolat, praliné et caramel se posent sur un cookie double chocolat croustillant
Signature of the House, L'Or Noir is a gourmet pastry where chocolate, praline and caramel are placed on a crispy double chocolate cookie

COOKIE CLASSIQUE 5 €

COOKIE PÉCAN 6 €

COOKIE PISTACHE 6 €

COOKIE XL (CLASSIQUE OU PÉCAN) 17 €

ACCORDS PÂTISSERIE ET BOISSONS PASTRY & BEVERAGE PAIRINGS

- Duo Thé & Pâtisserie 24 €
Tea & Pastry pairing
- Duo Champagne Louis Roederer Brut Collection 246 & Pâtisserie 35 €
Louis Roederer Brut Collection 246 Champagne & Pastry pairing
- Duo Champagne Louis Roederer Rosé & Pâtisserie 42 €
Louis Roederer Rosé Champagne & Pastry pairing
- Duo Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs & Pâtisserie 47 €
Louis Roederer Blanc de Blancs Champagne & Pastry pairing



Sélection de boissons



Depuis plus de deux siècles, Louis Roederer incarne un art de faire le vin et de le partager autour de moments chaleureux. Dans cette même vision, des Maisons familiales comme Champagne Louis Roederer ou Domaines Ott*, profondément liées à leur terroir, sont réunies sous Roederer Collection®. Découvrez leur univers et les subtilités de leurs grands vins à travers une dégustation exclusive.

Champagne Louis Roederer et Domaines Ott*, membres de Roederer Collection®.

For more than two centuries, Louis Roederer has embodied a distinctive way of crafting wine and sharing it during warm, convivial moments. In this spirit, family-run estates like Champagne Louis Roederer and Domaines Ott*, deeply connected to their land, are now brought together under Roederer Collection®. Explore their world and the nuances of their great wines through an exclusive tasting experience

Champagne Louis Roederer and Domaines Ott*, members of Roederer Collection®.

DÉGUSTATION EN 3 TEMPS | TASTING IN 3 STAGES

60 €

LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 246	8 cL
LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ	8 cL
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS	8 cL

Veuillez noter que tous les prix indiqués sont nets TTC.

Please note that all prices are net including VAT.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

	12,5 cL	75 cL
LOUIS ROEDERER BRUT COLLECTION 246	25 €	135 €
Fruitée aux arômes de pêche et des nuances florales de pollen Fruity with peach aromas and floral hints of pollen		
LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ	28 €	150 €
Arômes de groseille et de framboise Redcurrant and raspberry's aromas		
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS	32 €	200 €
Notes de pêche blanche, d'amande et de zestes d'agrumes Notes of white peach, almond and citrus zest		
LOUIS ROEDERER CRISTAL		500 €
Aromes de pêches, agrumes confits, fleurs blanches et de subtiles notes briochées Aromas of peaches, candied citrus, white flowers, and subtle brioche notes		

COCKTAILS

	12 cL
HUGO SPRITZ	21 €
Champagne Theophile Roederer, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert Champagne Roederer, elderflower syrup, sparkling water, lime	
APEROL SPRITZ	21 €
Champagne Theophile Roederer, Aperol, eau gazeuse, orange Champagne Roederer, Aperol, sparkling water, orange	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	21 €
Champagne Theophile Roederer, Saint-Germain, eau gazeuse, citron jaune Champagne Roederer, St-Germain, sparkling water, lemon	



Les Domaines Ott sont des producteurs de vins de Provence, en France. Leur particularité réside dans la présence de trois domaines distincts : le Clos Mireille à La Londe, le Château de Selle à Draguignan et le Château Romassan au Castellet. Ils appartiennent à la maison de Champagne Louis Roederer depuis 2018.

Les Domaines Ott are a wine producers in Provence, France. Their uniqueness comes from having three distinct estates: Clos Mireille in La Londe, Château de Selle in Draguignan, and Château Romassan in Le Castellet. They have been part of the Louis Roederer Champagne house since 2018.

VIN BLANC | WHITE WINE

12 cL 75 cL

CLOS MIREILLE, CÔTES DE PROVENCE, DOMAINES OTT*

20 € 97 €

Un terroir au bord de la Méditerranée qui lui confère cette touche saline

A terroir by the Mediterranean that imparts its distinctive saline touch

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

12 cL 75 cL

CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE, DOMAINES OTT*

20 € 95 €

Il allie minéralité, richesse aromatique et finale épicée

It combines minerality, aromatic richness, and a spicy finish

VIN ROUGE | RED WINE

12 cL 75 cL

CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE, DOMAINES OTT*

22 € 159 €

Il préserve les notes corsées et épicées de la Syrah avec une extraction douce

It preserves the Syrah's bold, spicy notes with gentle extraction



French Bloom réinvente la convivialité pour offrir des moments de plaisir partagés en famille ou entre amis. Fabriquées à partir de Chardonnay bio désalcoolisé, ces cuvées pétillantes françaises sans alcool allient tradition et innovation. Chaque cuvée est élaborée à partir d'ingrédients 100% naturels, pour une boisson saine et peu calorique.

French Bloom reinvents conviviality, offering moments of shared enjoyment with family or friends. Made from de-alcoholized organic Chardonnay, its French sparkling non-alcoholic wines combine tradition and innovation. Each cuvée is crafted from 100% natural ingredients, resulting in a healthy, low-calorie drink.

VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL | ALCOHOL-FREE SPARKLING WINE

	12,5 cL	75 cL
French Bloom, Le Blanc	16 €	79 €
French Bloom, Le Rosé	18 €	89 €

JING sélectionne des thés d'exception issus de jardins uniques dans le monde entier. Chaque thé révèle ses arômes authentiques et offre une expérience de dégustation unique.

JING selects exceptional teas from single gardens around the world. Each tea reveals its authentic flavors and offers a unique tasting experience.

Notre sélection de thés est servie chaude ou glacée

Our selection of teas is served hot or iced

THÉ VERT | GREEN TEA

12 €

GENMAICHA (Shizuoka, Japan)

Un mélange réconfortant de thé vert biologique avec du riz biologique de haute qualité, grillé et soufflé.

A warming blend of organic green tea with high quality, roasted and puffed organic rice.

SENCHA (Shizuoka, Japan)

Un thé vert rafraîchissant, rond et doux grâce à une maîtrise experte de la vapeur lors de son traitement.

Refreshing green tea, that is rounded and sweet as a result of proficient steam-processing.

PERLES DE JASMIN | JASMINE PEARLS (Yunnan, China)

Un thé vert récolté au printemps, naturellement parfumé avec des fleurs de jasmin fraîches.

Spring-picked green tea, naturally scented with fresh jasmine flowers.

MENTHE MAROCAINE | MOROCCAN MINT (Zhejiang, China)

Délicieusement doux et rafraîchissant, infusé avec des feuilles de menthe entières.

Deliciously smooth and invigorated with whole mint leaves.

FLEUR DE JASMIN & LYS | FLOWERING JASMINE & LILY (Fujian, China)

Un superbe bouquet de thé vert façonné à la main avec des fleurs de jasmin et de lys.

A beautiful bloom of green tea hand-tied with jasmine and lily flowers.

MATCHA (Shizuoka, Japan)

Un magnifique assemblage de cultivars de Matcha Yabukita Okumidori conçu pour sublimer le lait et les alternatives végétales.

A beautiful blend of Matcha cultivars Yabukita Okumidori to complement milk and plant based alternatives

THÉ NOIR | BLACK TEA

12 €

ASSAM BREAKFAST (Assam, India)

Un thé noir corsé, riche en saveur de malt au miel

Full-bodied black tea, rich in honeyed malt flavour

CEYLON DÉCAFÉINÉ | DECAFFEINATED CEYLON (Ruhuna, Sri Lanka)

Un thé de petit-déjeuner Ceylon riche et incroyablement doux, sans caféine

A rich and surprisingly smooth Ceylon breakfast tea, without caffeine

DRAGON ROUGE | RED DRAGON (Yunnan, China)

Un thé sirupeux, avec des notes fruitées et crémeuses de chocolat

A syrupy tea, with fruity and creamy notes of chocolate

EARL GREY (Assam, India)

Un thé Ceylon riche, rehaussé de bergamote parfumée et zestée

A rich Ceylon tea, lifted with fragrant, zesty bergamote

CHAI (Assam, India)

Un mélange traditionnel revigorant, avec des épices exotiques délicates et entières

A rousing traditional blend, with delicate and whole exotic spices

THÉ BLANC | WHITE TEA

12 €

PIVOINE BLANCHE DU YUNNAN | YUNNAN WHITE PEONY (Yunnan, China)

Un thé doux, délicieusement rafraîchissant avec des notes de rose et de groseille à maquereau

A sweet tea, delightfully refreshing with hints of rose and gooseberry

AIGUILLE D'ARGENT AU JASMIN | JASMINE SILVER NEEDLE (Yunnan, China)

Un thé délicat, parfumé avec des fleurs de jasmin naturelles et entières

A delicate tea, scented with whole, natural jasmine flowers

THÉ OOLONG | OOLONG TEA

12 €

OR JAUNE | YELLOW GOLD (Fujian, China)

Roulé à la main avec une maîtrise exceptionnelle, offrant des notes d'herbe des prés, de graine de lin et de sirop doré

Masterfully hand-rolled with notes of meadow grass, linseed and golden syrup

PHŒNIX ORCHIDÉE MIEL | PHOENIX HONEY ORCHID (Guangdong, China)

Envoûtant et complexe, avec des notes de fruits exotiques

Enchanting and complex with exotic fruit notes

INFUSION

12 €

ROOIBOS (Cederberg, South Africa)

Une infusion douce et riche, aux notes de vanille et d'orange de Séville

A soft and rich herbal tea, with notes of vanilla and Seville orange

VERVEINE CITRONNELLE ENTIÈRE | WHOLE LEMON VERBANA (Agadir, Morocco)

Une infusion fraîche et vive, aux notes de citron pressé et d'herbes tendres

A fresh and vivid herbal infusion, with pressed lemon and soft grassy notes

CASSIS & HIBISCUS | BLACKCURRANT & HIBISCUS (Hungary & Nigeria)

Une infusion intense avec du cassis entier, des baies et des coquilles d'hibiscus brisées

A bold herbal with whole blackcurrants, berries and cracked hibiscus shells

CITRONNELLE & GINGEMBRE | LEMONGRASS & GINGER (Thailand & Nigeria)

Une infusion épicée et réchauffante, avec de longues tiges de citronnelle et du gingembre séché

A spicy and warming herbal tea with lemongrass stem and dried ginger

LAVANDE, CAMOMILLE & CITRONNELLE | LAVENDER, CHAMOMILE & LEMONGRASS

Une infusion apaisante aux arômes floraux légers et aux notes d'agrumes réconfortantes

A relaxing infusion with uplifting floral aromas and soothing notes of citrus

Située dans la Principauté de Monaco, l'entreprise est spécialisée dans la production de cafés classés Grands Crus d'Exception issus de l'Agriculture Biologique.

Located in the Principality of Monaco, the company specialises in the production of coffees classified as "Grands Crus d'Exception" from organic farming.

CAFÉS | COFFEES

Café Espresso	8 €
Espresso Coffee	
Double Espresso	12 €
Cappuccino	12 €
Latte Macchiato	12 €
Café Allongé	12 €
Americano Coffee	

CAFÉ MEXIQUE PURE ORIGINE | MEXICO COFFEE SINGLE ORIGIN

Un café 100 % Arabica bio du Mexique, doux et mielé

A 100% organic Arabica coffee from Mexico, smooth and honeyed



Intensité

Moyen

CAFÉ HONDURAS | HONDURAS COFFEE

Un café aux notes fruitées de mirabelle et de raisin sec

A coffee with fruity notes of mirabelle plum and raisins



Intensité

Corsé

CAFÉ MOKA NOISETTE | HAZELNUT MOCHA COFFEE

Un café Arabica d'Éthiopie aromatisé, sauvage, épicé et relevé de noisette

Ethiopian Arabica coffee, wild and spicy, subtly flavored with hazelnut



Intensité

Très corsé

CAFÉ COSTA RICA | COSTA RICA COFFEE

Un café pure origine Arabica du Costa Rica vif, élégant et rond

A single-origin Costa Rican Arabica coffee that is lively, elegant, and smooth



Intensité

Corsé

CAFÉ MOKA D'ETHIOPIE BIO | ORGANIC ETHIOPIAN MOCHA COFFEE

Un café pure origine Arabica d'Éthiopie Bio, aux notes florales et d'épices

A single-origin organic Ethiopian Arabica coffee with floral and spicy notes



Intensité

Moyen

alain milliat

JUS DE DEGUSTATION

Les Jus de Fruits Alain Milliat mettent en valeur le goût naturel et authentique du fruit. Chaque fruit est sélectionné mûr et travaillé pour préserver texture, couleur et arômes. Sans additifs ni conservateurs, ces jus offrent une dégustation pure et authentique.

Alain Milliat Fruit Juices reveal the natural and authentic taste of the fruit. Each fruit, ripe and carefully processed, retains its texture, color and aromas. Free from additives and preservatives, these juices offer a pure and true-to-fruit tasting experience.

Jus de Raisin Rouge Merlot 33 cL Red Merlot Grape Juice	12 €
Jus de Raisin Blanc Chardonnay 33 cL White Chardonnay Grape Juice	12 €
Jus d'Ananas 33 cL Pineapple Juice	12 €
Jus de Cranberry 20 cL Cranberry Juice	12 €
Infusion Pêche Verveine Pomme Biologique 25 cL Organic Apple Verveine Peach Infusion	12 €
Jus d'Orange Mandarine 20cl Orange-Mandarin Juice	12 €

EAU | WATER

	1 L
Vittel	12 €
Badoit	12 €

SODA | SOFT DRINK

Ginger Beer Fever Tree 20 cL	10 €
Ginger Ale Fever Tree 20 cL	10 €
Soda Water Fever Tree 20 cL	10 €
Sprite 25 cL	12 €
Coca-Cola 33 cL	12 €
Coca-Cola Zéro 33 cL	12 €
Fuze Tea 25 cL	12 €
Orangina 25 cL	12 €

SOFTS À EMPORTER | SOFTS TO TAKE AWAY 5 €

Coca-Cola 33 cL
Coca-Cola Zero 33 cL
Ice Tea pêche 33 cL
Orangina 33 cL
Eau plate 33 cL
Eau gazeuse 33 cL



Évènements

Concerts intimistes

Samedi et Dimanche | 16h00 - 18h00

Saturday and Sunday | 4.00 pm - 6.00 pm



EXPERIENCE MUSICALE | MUSICAL EXPERIENCE

Les samedis et dimanches, laissez-vous porter par des prestations musicales dans l'atmosphère feutrée de notre salon Les Colonnades.

Au fil des week-ends, vous pourrez y retrouver flûtistes, violonistes, violoncellistes, guitaristes et harpistes.

Ces artistes accompagneront votre expérience au sein du salon de thé, du bar à champagne Louis Roederer et des pâtisseries Philippe Tayac.

Un rendez-vous idéal pour sublimer votre pause thé ou votre goûter du week-end.

On Saturdays and Sundays, let yourself be carried away by live musical performances in the intimate atmosphere of our Les Colonnades lounge.

Throughout the weekends, you will be able to enjoy flutists, violinists, cellists, guitarists, and harpists.

These artists will accompany your experience in the tea lounge, the Louis Roederer champagne bar, and the Philippe Tayac pastries.

An ideal moment to elevate your afternoon tea or weekend treat.



ANANTARA

PLAZA NICE HOTEL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

