

Les entrées

TAPENADE ET FOCACCIA À PARTAGER... OU PAS

12€ ●

TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS, PESTO DE BASILIC À LA PISTACHE, ARTICHAUT RÔTI ET OLIVES TAGGIASCHES, COPEAUX DE PARMESAN

23€ ●●

CARPACCIO DE QUASI DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, ASPERGES RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE, RIQUETTE ET PARMESAN

24€ ●

CRUDO DE LOUP DE NOS CÔTES AUX AGRUMES, SALADE CROQUANTE DE FENOUIL ET JEUNES POUSSÉS

24€

TARTARE DE SAUMON AUX OLIVES VERTES ET CITRON CONFIT, CRÈME D'AVOCAT CITRONNÉE

23€

SAUMON FUMÉ (100GR), BLINIS, CRÈME MONTÉE À LA CIBOULETTE ET ANETH

20€ ●●

LA BURRATA DU MOIS

19€ ● 🌱

SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES, FETA ET OLIVES DE KALAMATA / VERSION VÉGANE SANS FETA

16€ ● 🌱

Les salades

SALADE NIÇOISE / VERSION VÉGANE

24€ / 19€ 🌱

SALADE CAESAR, VOLAILLE CROUSTILLANTE AU PARMESAN

25€ ● ●

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD ET TAGLIATA DE BŒUF FAÇON THAÏ

26€ ●

Les poissons

FILET DE DORADE DE NOS CÔTES, MOUSSELINE DE BROCOLI ET BROCOLINI GRILLÉS, JUS CORSÉ

35€

PAVÉ DE MAIGRE GRILLÉ, CASSOLETTE DE PETITS POIS À LA MENTHE, ESPUMA CITRONNÉ

34€ ●

FILET DE LOUP DE NOS CÔTES EN VAPEUR, LÉGUMES CROQUANTS À L'HUILE D'OLIVE

34€

HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ ET RÔTI AU BEURRE, RISOTTO CRÉMEUX ET ÉMULSION DE BISQUE

59€ ●

**POSSIBILITÉ DE PARTAGER (2 PERSONNES) AVEC UNE DEMI-PIÈCE DE HOMARD ET UNE PORTION DE RISOTTO
SUPPLÉMENT 20€**

Les viandes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE (180 GR), FRITES DE PANISSE

32€

DUO D'AGNEAU : CÔTELETTE GRILLÉE ET CIGARE D'ÉPAULE CONFITE, MOUSSELIN DE FÈVES ET ASPERGES VERTES, POMMES DE TERRE GRENAILLE, JUS CORSÉ À LA SARRIETTE

36€ ●●

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, RÔTI AU BEURRE, RISOTTO AU PARMESAN, JUS DE VOLAILLE À L'OLIVE TAGGIASCHE

34€ ●

CHEESEBURGER (180GR) ET FRITES MAISON

ROMAINE, TOMATE, PICKLES DE CORNICHON ET JALAPENOS, OIGNONS FRITS, MAYONNAISE MAISON

33€ ●●

**CÔTE DE BŒUF GRILLÉE POUR 2 PERSONNES
POMMES DE TERRE GRENAILLE AVEC AIL ET PERSIL, SAUCE BORDELAISE**

89€ ●

Les risottos et pâtes

PÂTES TROFIE PARFUMÉES À LA TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN

29€ ●

RISOTTO AU PARMESAN

24€ ●

RISOTTO AU CITRON, BURRATA DES POUILLES ET BASILIC

26€ ● 🌿

RISOTTO AUX ASPERGES, OLIVES TAGGIASCHE ET JAMBON DE PARME

26€ ●

RISOTTO AU SAFRAN, MOULES, CHORIZO ET PETITS POIS

28€ ●

RISOTTO À L'ANETH, MÉDAILLON DE SAUMON RÔTI, ÉMULSION À L'OSEILLE

27€ ●

Les accompagnements

FRITES

6€ 

LÉGUMES VAPEUR À L'HUILE D'OLIVE

8€ 

SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE & CITRON

6€ 

TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE BALSAMIQUE

7€ 

POMMES DE TERRE GRENAILLES, AIL ET PERSIL

7€ 

FRITES DE PANISSE

8€ 

Menu enfant

PLAT (AU CHOIX)

STEAK HACHÉ (180 G)

OU

FILET DE LOUP

OU

TENDERS DE POULET

→ SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

FRITES OU RIZ BASMATI OU LEGUMES VAPEUR



OU

TROFIE AU JAMBON

DESSERT

POT DE GLACE AU CHOIX OU SOUPE DE FRUITS ROUGES



BOISSON / DRINK

EAU AVEC SIROP

22€

Les desserts

CRÈME BRULÉE AUX ZESTES DE CITRON

11€ 🌿

SOUPE DE FRUITS ROUGES, GLACE VANILLE

12€ ● 🌿

GLACE YAOURT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON CONFIT

10€ ●● 🌿

TARTE CITRON-HUILE D'OLIVE, COULIS DE FRUITS ROUGES

12€ ●● 🌿

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE, CRÈME ANGLAISE

12€ ●● 🌿

CHEESECAKE PASSION, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES

12€ 🌿

ENTREMET CHOCOLAT CARAMEL ET CACAHUÈTE, COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ

12€ 🌿

**ELAÏO, UN LIEU OÙ LA BEAUTÉ DE LA CÔTE D'AZUR RENCONTRE L'ESSENCE DE L'OLIVE,
PROFONDÉMENT ENRACINÉE DANS LA TRADITION MÉDITERRANÉENNE.**

● = GLUTEN

● = LACTOSE

● = ARACHIDES ET/OU FRUITS À COQUE

 VÉGÉTARIEN

 VÉGAN

PRIX NETS

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES ALIMENTAIRES PARTICULIÈRES, MERCI D'EN INFORMER LE MAÎTRE D'HÔTEL. NOUS RESTONS À VOTRE ÉCOUTE CONCERNANT LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS.
LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES. DE L'EAU POTABLE EST DISPONIBLE GRATUITEMENT SUR DEMANDE.

ORIGINES DES VIANDES : VOLAILLE : FRANCE / BŒUF: FRANCE / VEAU : FRANCE



Le MERIDIEN
NICE

LE MERIDIEN NICE
1, PROMENADE DES ANGLAIS
06046 NICE, FRANCE
T +33 (0)4 97 03 40 37



Elaio