Les entrées

TAPENADE ET FOCACCIA À PARTAGER... OU PAS
12€

VELOUTÉ DU MOIS
16€

FOIE GRAS MI-CUIT AU PORTO, CHUTNEY POMME-POIRE ET BRIOCHE TOASTÉE
25€

RAVIOLES DE GAMBAS À L'ASIATIQUE, BOUILLON DE TÊTES DE HOMARD INFUSÉ À LA CITRONNELLE ET AU GINGEMBRE
24€

Les salades

SALADE NIÇOISE / VERSION VEGAN
24€ / 19€

SALADE CAESAR, VOLAILLE CROUSTILLANTE AU PARMESAN
25€

Les poissons

GAMBAS GRILLÉES, TAJINE DE LÉGUMES ANCIENS ET POIS CHICHES, CORIANDRE ET CITRON
33€

FILET DE LOUP DE TAMARIS, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE À L'ORANGE, ÉMULSION AGRUMES
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

FILET DE BŒUF (180GR) RÔTI AU BEURRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI-RAVE PARFUMÉ À LA TRUFFE, SAUCE AU VIN ROUGE ET AUX ÉCHALOTES
45€

CORDON BLEU DE VOLAILLE FERMIÈRE, JAMBON BLANC & COMTÉ, CASSOLETTE DE LÉGUMES ET SAUCE IVOIRE
34€

CHEESEBURGER (180 G) AU CHEDDAR FONDU, FRITES MAISON
ROMAINE, TOMATE, PICKLES DE CORNICHON ET JALAPENOS, OIGNONS FRITS, MAYONNAISE
33€

RACLETTE BURGER (180G), FROMAGE À RACLETTE, FRITES MAISON
LARD GRILLÉ, OIGNONS CONFITS, MAYONNAISE MAISON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET MIEL
33€

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE POUR 2 PERSONNES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE AVEC AIL ET PERSIL, SAUCE BORDELAISE
89€

Les risottos et pâtes

COQUILLETTES AU JAMBON TRUFFÉ ET COMTÉ RÂPÉ / VERSION VÉGÉTARIENNE
29€ /

RISOTTO AU PARMESAN
24€

RISOTTO FAÇON MEURETTE , LARD, CHAMPIGNONS BOUTONS ET OIGNONS GRELOTS
26€

RISOTTO PARFUMÉ À LA TRUFFE
28€

Les accompagnements

FRITES MAISON
6€

TAJINE DE LÉGUMES ANCIENS ET POIS CHICHES
8€

SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE CITRON
6€

TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE BALSAMIQUE
7€

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE / PARFUMÉ À LA TRUFFE
7€ / 10€

Menu enfant

PLAT *(AU CHOIX)*
STEAK HACHÉ (180 G)
OU
FILET DE LOUP
OU
TENDERS DE POULET
OU
JAMBON BLANC

→ SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT :
FRITES MAISON
• RIZ BASMATI • COQUILLETTES • LÉGUMES DU SOLEIL CARAMÉLISÉS

DESSERT
POT DE GLACE AU CHOIX

BOISSON / DRINK
EAU AVEC SIROP

22€

Les desserts

COOKIE À PARTAGER OU PAS, GLACE VANILLE
14€

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER
10€

TARTE AUX POMMES FAÇON TATIN, GLACE VANILLE ET SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
12€

OPÉRA CAFÉ, CRÈME ANGLAISE
12€

TARTELETTE À LA MANGUE, GANACHE À LA VANILLE ET COULIS DE FRUIT DE LA PASSION
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

Elaïo

Le MERIDIEN
NICE

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

Elaïo