



la TERRASSE

PORTRAIT D'ERIC BRUJAN CHEF EXECUTIF

Le parcours d'Eric Brujan, ponctué de maisons étoilées et de fleurons internationaux, l'a désormais conduit à Nice où le Chef a trouvé l'équilibre qu'il souhaitait donner à sa cuisine : une maîtrise et un respect du goût du produit, sublimé par des saveurs d'ailleurs inspirées de ses voyages et expériences. Après Boston, la Nouvelle-Orléans, Paris et le Japon, Eric rêvait de travailler les produits de Provence dont il affectionne tout particulièrement les saveurs, les variétés et les couleurs.

C'est à l'hôtel Le Méridien de Nice, dont il est le Chef Exécutif depuis 2013, qu'Eric compose des cartes inventives, faisant la part belle aux produits locaux, bio et de saison, préparés dans le respect de la tradition culinaire française, et subtilement associés à des épices et des arômes qui embrasent l'imagination. Toujours colorées, ses assiettes révèlent le goût des légumes qu'il aime tout particulièrement travailler, jouant avec les cuissons et les associations. Une cuisine généreuse et créative à découvrir dès à présent au restaurant La Terrasse.

ERIC BRUJAN'S INTRODUCTION EXECUTIVE CHEF

Eric Brujan's career, studded with Michelin-starred and internationally renowned restaurants, has now led him to Nice. Here the Chef has found the balance he was seeking to give his cuisine: where ingredients are skilfully mastered, their natural taste respected and enhanced by flavours from the far-away places inspired by his travels and experience. After Boston, New Orleans, Paris and Japan, Eric had dreamt of working with the produce of Provence whose flavours, variety and colours he particularly appreciates.

Executive Chef of the Méridien Hotel in Nice since 2013, Eric has created innovative menus which give pride of place to organic, seasonal and locally sourced produce. Whilst respecting French culinary traditions his subtle associations of spices and seasonings set the imagination alight. He particularly enjoys working with vegetables. With different cooking methods and associations, he reveals their true flavour in dishes which are full of colour. Discover the generous and creative cuisine waiting for you at the restaurant La Terrasse.

 Tous nos plats sont «Faits Maison» et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our dishes are homemade and prepared on site from primary products

 15% de remise pour les membres SPG
15% off for SPG members

Prix nets, Taxes et Service Inclus
Mode de règlement accepté : Tickets restaurant,
Cartes Bancaires ou Espèces
Net Prices, Tax and Service Included
Methods of Payment: Meal Voucher, Credit Card or Cash
Prezzi Netti, Tasse E Servizio
Modi Di Pagamenti Accetati : Carte Bancaria O Liquido

LES FORMULES

Suggestions selon les produits du marché, consultez le Maître d'Hôtel

Daily suggestions based upon the market's products, please ask to the Maître d'Hotel

Entrée du Jour 18 €
Daily Starter

Suggestion du Jour 28 €
Daily Special

FORMULE AFFAIRES*

Bu SINESS Lu NCH

Plat du Jour + Dessert du Jour + Café 31 €
Daily Special + Daily Dessert including coffee
Ou/or

Entrée du Jour + Plat du Jour + Café 36 €
Daily Starter + Daily Special including coffee

AU RYTHME DES SAISONS

Ravioles aux deux saumons, petits légumes aux saveurs d'Asie 18 €
Small ravioli filled with two salmons, Asian flavoured vegetables

Magret de canard rôti, jus au romarin, purée à la truffe blanche, légumes caramélisés 28 €
Roast duck breast fillet, rosemary juice, truffled mashed potatoes, caramelized vegetables

Tarte légère au marron et cassis 14 €
Chestnut and blackcurrant tart

*Les réductions ne sont pas applicables sur la formule "Affaires"

**No discount may be applied to the « Business Lunch »*

LES SIGNATURES D'ERIC BRUJAN

PREMIÈRES SAVEURS

- Crème de potiron et sa royale de marron, espuma d'oignons caramélisés à l'huile d'argan, Galette croquante 18 €
Cream of pumpkin soup with Royal-style chestnut, caramelized onions espuma with argan oil Crunchy chestnut pancake
- Mi-cuit de foie gras de canard des Landes au Porto blanc et poivre des oiseaux du Cambodge Gelée de nashi, chutney de cassis et fruits d'automne 23 €
Terrine of duck "foie gras" from the Landes with Port wine and Cambodia "birdy pepper", Nashi jelly, blackcurrant and seasonal fruit chutney
- Effiloché de chair de crabe et feuilles de shiso au ponzu, écrasé d'avocat sur une promenade du potager, sauce yusu 24 €
Shredded crabmeat and shiso with ponzu, garden vegetables on a bed of mashed avocado, yusu sauce
- Tranches épaisses de flétan blanc Sterling mariné au gingembre et citronnelle, légumes d'automne et mangue, petites coques 24 €
Thick slices of white Sterling halibut marinated with ginger and lemongrass seasonal vegetables, mango and cockles
- Ravioles de langoustines dans son bouillon, jeunes feuilles de cresson 25 €
Ravioli filled with scampi in its broth, watercress leaves
- Saumon fumé Norvégien, blinis toasté, crème montée aux baies roses et aneth 29 €
Norwegian smoked salmon, toasted blinis, whipped cream with pink peppercorns and dill
- Les Huîtres servies par 4 / 8 / 12 12 € / 18 € / 26 €
 Huître spéciale n°3 de chez Pattedoie, vinaigrette d'échalote à la vodka, pain de seigle
Special oyster n°3 from "chez Pattedoie", shallot dressing with a dash of vodka, rye bread
- Caviar Royal Sibérien osciètre (30g) et son blinis au goût si fin et à l'arôme subtil 70 €
Royal Siberian caviar osciètre (30g) with its blinis fine taste and delicate flavour

BOWLS

Salade Caesar aux suprêmes de volaille au miel et romarin,
focaccia toasté au beurre d'ail 24 €
*Caesar salad with chicken breast marinated in honey and rosemary,
toasted focaccia with garlic butter*

Tataki de thon mariné au sésame, salade de soba au thé vert,
légumes d'hiver au shiso 26 €
*Tuna tataki marinated with sesame, Soba Japanese pasta salad
with green tea, seasonal vegetables with shiso*

SAVEUR ITALIENNE

Penne artisanales, sauce tomate, saucisse Perugine et olives 20 €
*Penne traditionally made, tomato sauce with spicy Perugine sausage
and olives*

CUISINE 100% VEGETALE



Salade de pâtes de soba infusées au thé vert, légumes d'hiver au shiso,
aubergines confites 19 €
*Soba Japanese pasta salad infused with green tea,
preserved eggplant*

Penne artisanales, sauce tomate et olives 19 €
Penne traditionally made, tomato sauce and olives

Risotto Carnaroli bio à la truffe blanche d'Alba 33 €
Organic risotto Carnaroli with white grated truffle from Alba

Nous sommes à l'écoute des interrogations que nos clients pourraient avoir sur les ingrédients qui composent nos plats. Nous vous demandons de bien vouloir prévenir le maître d'hôtel de toute précaution particulière en termes d'allergie ou requête diététique dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

We welcome any questions our clients may wish to ask about the ingredients in our dishes. Please inform our head waiter of any specific dietary requirements or allergies that we should be aware of while preparing your dishes.

SELECTION DE LA MER

<p>Croustillant de filet de merlan, sauce gribiche, écrasé de pommes de terre ratte aux herbes <i>Crisply fried whiting, Gribiche sauce, crushed "Ratte" potatoes with herbs</i></p>	29 €
<p>Dos de loup de Corse à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie, sauce tandoori <i>Sea bass from Corsica steamed with coco and citronella, wok of Asian vegetables, tandoori sauce</i></p>	34 €
<p>Pavé de cabillaud noir laqué à la sauce teriyaki, mousseline de châtaigne et légumes glacés <i>Thick black codfish steak lacquered with teriyaki sauce, fine chestnut mousse and glazed vegetables</i></p>	34 €
<p>Noix de Saint-Jacques juste saisies au beurre d'algues, risotto bio Carnaroli crémeux, émulsion de homard <i>Seared kernel of scallops with seaweed butter, creamy organic risotto Carnaroli, lobster emulsion</i></p>	38 €

LE BŒUF DANS TOUS SES ETATS

<p>Le beef burger classique (180 g.) (tomate, salade, oignon), pommes frites <i>The « Classic » beef burger (180 g.) (tomato, salad & onions), homemade French fries</i></p>	24 €
<p>Le cheeseburger Black Angus (220 g.) au Reblochon Fines frites maison, sauce ranch <i>The Black Angus Cheeseburger (220 g.), Reblochon cheese served with homemade French fries, ranch sauce</i></p>	32 €
<p>Faux filet de bœuf Black Angus (350 g.) poêlé au beurre moussoux Purée de pommes de terre « Ratte » au beurre Bordier <i>Pan sautéed sirloin steak Black Angus (350 g.) in foamy butter Mashed potatoes with butter</i></p>	44 €

nos viandes proviennent de France, Irlande, Argentine, Allemagne, Espagne, Hollande.
Our meats are from France, Ireland, Argentina, Germany, Spain, Holland.

RESTAURANT CONTEMPORAIN DE CUISINE FRANÇAISE ET MÉDITERRANÉENNE

SELECTION DE LA TERRE

- Suprême de faisan rôti et cigare de cuisse braisée, taboulé de panais au curcuma, patate douce caramélisée, sauce au Porto et poire 29 €
Filleted breast of pheasant roasted and braised leg roll, parsnip tabbouleh with turmeric, caramelized sweet potatoes, red Port wine and pear sauce
- Volaille de Bresse façon coq au vin revisité, spätzle Alsacien aux herbes et lardons 33 €
New twist of Bresse chicken in "Coq au vin" style, Alsatian fried noodle dumplings and bacon
- Déclinaison de veau du Piémont (filet mignon poêlé, jarret et ris de veau braisés) sur un risotto aux champignons des bois et noisettes 36 €
Variation around the veal of Piedmont (pan sautéed filet mignon, braised shank and sweetbreads) wild mushrooms risotto with hazelnuts
- Filet de biche poêlé, polenta à la courge, racines et betterave crapaudine cuits au sel, sauce aux baies de genièvre 38 €
Pan sautéed fillet of doe, polenta with squash, heritage vegetables, salted beetroot, juniper berry sauce

nos viandes proviennent de France, Irlande, Argentine, Allemagne, Espagne, Hollande.
Our meats are from France, Ireland, Argentina, Germany, Spain, Holland.

RESTAURANT CONTEMPORAIN DE CUISINE FRANÇAISE ET MÉDITERRANÉENNE

FROMAGE

Sélection de fromages affinés de chez Bordier et Dominique Fabre,
confiture de cerises noires 14 €
*Selection of ripened cheeses from Bordier and Dominique Fabre, black
cherry jam*

NOS DOUCEURS ACTUELLES

Trilogie d'Eclairs d'Éric Brujan (dragée griotte, Religieuse à la passion,
graines de vanille) 11 €
*Eclairs by Eric Brujan (morello dragée, passion Religieuse pastry,
vanilla seeds)*

Crème brûlée au café et son crumble, glace au lait,
émulsion au whisky en siphon 12 €
*Caramelized custard cream with coffee, crumble on a top,
milk ice cream, whiskey emulsion*

Entremets mangue et poire sur un biscuit aux épices,
chantilly au chocolat et gingembre 12 €
*Layered of mango and pear on a spice biscuit,
chocolate whipped cream with ginger*

Tarte renversée façon Tatin à l'ananas et noix de coco, sorbet ananas 13 €
Tatin style pineapple tart with coconut, pineapple sorbet

Moelleux au chocolat noir 70% à la fève tonka,
crème anglaise à la vanille de Madagascar 14 €
*Soft dark chocolate cake with tonka bean,
light custard cream with vanilla*

Salade de fruits exotiques aux baies de goji,
fraisinette caramélisée, sorbet mangue 14 €
*Exotic fruits salad with goji berries,
caramelized fraisinette, mango sorbet*