



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



Veillez 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

Du Dimanche au Jeudi | From Sunday to Thursday
11h - 22h | 11am - 10pm

Vendredi & Samedi | Friday & Saturday
11h - 23h | 11am - 11pm

À partager / To share

HOUMOUS & PAINS PITA TIÈDES HUMMUS & WARM PITA BREAD Crème de pois chiches au tahini, huile d'olive vierge Chickpea cream with tahini, extra virgin olive oil	15 €
JAMBON BELLOTA BELLOTA HAM	29 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON PLATTER Tranché finement, servi avec Blinis Thinly sliced, served with Blinis	28 €
CAVIAR D'AQUITAINE – OSCIÈTRE	
50 GR	170 €
125 GR	420 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉ MATURED CHEESE PLATTER	20 €

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, fennel, citrus	
SALADE GRECQUE GREEK SALAD	29 €
Tomate ancienne, olive, concombre mariné, fêta & miel	
Heirloom tomatoes, olive, marinated cucumber feta 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	

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, jasmine 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	

Accompagnements / Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE MASHED POTATOES	10 €
SUPPLÉMENT TRUFFE TRUFFLE SUPPLEMENT : +8€	
FRITES FRENCH FRIES	10 €
SUPPLÉMENT TRUFFE TRUFFLE SUPPLEMENT : +8€	
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 €

Desserts

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

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES | EXOTIC FRUIT SALAD 15 €

SIROP AUX BAIES DE GOJI | GOJI BERRY SYRUP

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



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

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 €

Boissons / Drinks

VIN BLANC | WHITE WINE

Minuty Prestige, Château Minuty
Rolle, Sémillon et Clairette

12.5 CL 75 CL

19 € 89 €

Pouilly-Fumé, Domaine des Mariniers
Sauvignon Blanc

20 € 126 €

Chablis Billaud Simon
Chardonnay

23 € 129 €

VIN ROSÉ | ROSÉ

Minuty Prestige, Château Minuty
Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle

12.5 CL 75 CL

20 € 95 €

Whispering Angel Rosé
Grenache, Syrah, Cinsault & Rolle

95 €

Cuvée des Commandeurs Peyrassol
Cinsault, Grenache, Syrah

18 € 89 €

VIN ROUGE | RED WINE

Sancerre Rouge Signature Pascal Jolivet
Pinot Noir

12.5 CL 75 CL

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 €



Menu Nuit / Night Menu

Du Dimanche au Jeudi | From Sunday to Thursday
22h - 7h | 10pm - 7am

Vendredi & Samedi | Friday & Saturday
23h - 7h | 11pm - 7am

À partager / To share

HOUMOUS & PAINS PITA TIÈDES HUMMUS & WARM PITA BREAD Crème de pois chiches au tahini, huile d'olive vierge Chickpea cream with tahini, extra virgin olive oil	15 €
JAMBON BELLOTA BELLOTA HAM	29 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON PLATTER Tranché finement, servi avec Blinis Thinly sliced, served with Blinis	28 €
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉ MATURED CHEESE PLATTER	20 €

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	

Sandwiches TAYAC

BAGEL SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON BAGEL	25 €
Saumon fumé, salade, cream cheese & guacamole Smoked salmon, lettuce, cream cheese, guacamole	
NEW YORK ROLL	25 €
Tomates, aubergines, mozzarella & pousses d'épinards Tomatoes, eggplant, mozzarella & spinach	
FOCACCIA À LA MORTADELLE MORTADELLA FOCACCIA	25 €
Burrata, huile d'olive, tomate & basilique Burrata, olive oil, tomato & basil	



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	
DAUBE DE BOEUF NIÇOISE NICE-STYLE BEEF STEW	46 €
Légumes Provençaux & Gnocchis Provençal vegetables & Gnocchis	

Desserts

SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC PHILIPPE TAYAC PASTRY SELECTION	17 €
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES EXOTIC FRUIT SALAD	15 €
SIROP AUX BAIES DE GOJI GOJI BERRY SYRUP	