

## *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€ ●●

**BURRATA DES POUILLES, LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS ET BALSAMIQUE RÉDUIT**

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 POUSES 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*