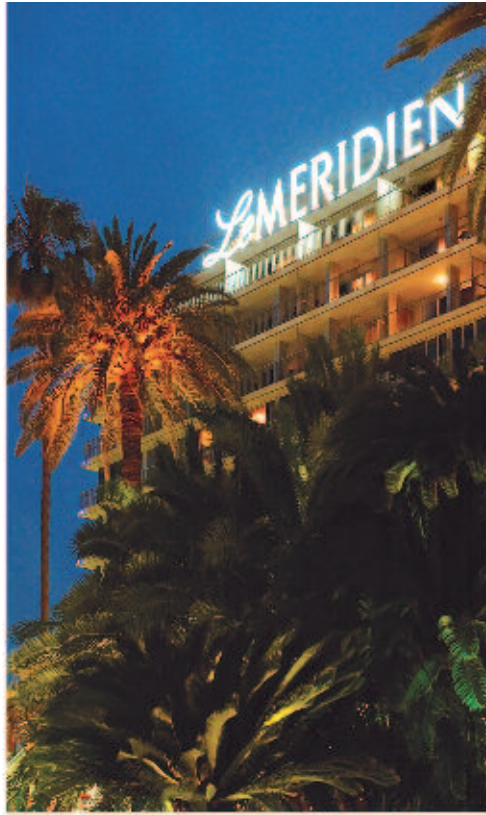




Colonial Café  
bar-restaurant



Au-delà de son importante rénovation, véritable métamorphose en un hôtel résolument contemporain, Le Méridien Nice a souhaité anticiper les attentes de ses hôtes en mettant l'accent sur l'élégance et l'originalité. Ces menus reflètent la nouvelle image du Méridien Nice.

## LE MERIDIEN NICE

**En tant que membre SPG, bénéficiez dès à présent d'avantages exclusifs dans nos restaurants et bars!**  
*From now on, as a SPG Member, enjoy exclusive benefits in our restaurants and bars!*



<http://globaltivity.com/1918terr>

## LE COIN CHAUD HOT BEVERAGES

Café - <i>Coffee</i>	3.50 €
Chocolat - <i>Chocolate</i>	5.50 €
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	6.20 €
Café Viennois - <i>Cafe Viennois</i>	6.50 €
Chocolat Viennois - <i>Chocolat Viennois</i>	6.50 €

### ILLY CAFÉ «PARFUMÉ» *FLAVOURED*

Expresso Illy plus 1cl de :	4,50 €
Sirop de Caramel, Amaretto, Coco, Chocolat Menthe, Gingembre, Réglisse, Noisette, Pain d'Epices. <i>Caramel Syrup, Amaretto, Coconut, Chocolate Mint, Ginger, Licorice, Hazelnut, Gingerbread</i>	

### ILLY CAFÉ «ACCOMPAGNÉ» *WITH...*

Expresso Illy plus 1 cl de :	
Rhum Angostura 1919	6.20 €
Rhum Bacardi Spicy	6.20 €
Cognac Hine	6.20 €
Calvados VSOP	6.20 €
Marie Brizard	6.20 €
Grappa	6.20 €
Assortiment de Thés / <i>Selection of Teas</i>	5.50 €
Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Caramel, Thé vert à la menthe, fruits rouges	

En tant que membre SPG, bénéficiez dès à présent d'avantages exclusifs dans nos restaurants et bars !

*From now on, as a SPG Member, enjoy exclusive benefits in our restaurants and bars !*

Horaires 11h00 / 0h30 - *Served between 11 AM / 0:30 PM*

Les Consommations doivent être renouvelées toutes les Heures

*Please Renew your Order Each Hour*

## LES JUS DE FRUITS - *FRUIT JUICE*

Pamplemousse - Ananas - Pomme - Exotique - Pêche - Poire - Tomate - Cranberry - Abricot 5.50 €  
*Grapefruit - Pineapple - Apple - Exotic - Peach - Pear - Tomato - Cranberry - Apricot*

## LES JUS DE FRUIT FRAIS - *FRESH FRUIT JUICE*

Citron - Orange - Lemon - Orange 6.00 €

## LES SODAS - *SOFT DRINKS*

Coca Cola - Coca Cola Light - Coca Cola Zero - Limonade - Tonic - Orangina - Ginger Ale - Bitter Lemon 6.50 €  
*Coca Cola - Coca Cola Light - Coca Cola Zero - Lemonade - Tonic - Ginger Ale - Bitter Lemon*

## LES EAUX MINÉRALES - *MINERAL WATER*

Perrier - Vichy 33 cl 4.00 €  
Vittel - San Pellegrino 50 cl 4.30 €

## ENERGY DRINK

Red Bull 8.00 €

## LES APÉRITIFS - *APERITIFS* APÉRITIFS DE MARQUE - *LIST OF APÉRITIFS*

Martini, Vermouth Rouge, Blanc - Campari - Apérol 7 cl 8.00 €  
*Red or White Martini, Campari, Apérol*

Pastis - Pernod - Ricard 4 cl 8.00 €

Porto Rouge et Blanc 7 cl - *Red, White Porto* 8.00 €

Porto 20 ans d'âge 7 cl - *20 years Old Porto* 12.00 €

## NOS CRÉMANTS ET PÉTILLANTS AU VERRE OUR SPARKLING WINES BY THE GLASS

CRÉMANT D'ALSACE BLANC OU ROSÉ	(France)	13.00 €
PROSECCO	(Italie)	13.00 €
FREIXENET GRAN CORDON NEGRO	(Espagne)	13.00 €

### LA BOUTEILLE 75 cl

CRÉMANT D'ALSACE GUSTAVE LORENTZ Blanc ou Rosé	(France)	45.00 €
PROSECCO	(Italie, Région de la Lombardie)	45.00 €
FREIXENET GRAN CORDON NEGRO	(Région de la Catalogne - Cuvée Prestige)	55.00 €

### SANS ALCOOL - VIRGIN COCKTAILS 17 cl

BLOODY FIZZY		12.00 €
<i>Bitter lemon, purée de framboise, sirop d'orgeat</i> <i>Bitter lemon, raspberry purée, orgeat syrup</i>		
CARDA PEAR FIZZY		12.00 €
<i>Jus de poire, sirop de cardamome, ginger ale</i> <i>Pear juice, cardamom syrup, ginger ale</i>		

### AVEC ALCOOL - ALCOHOLIC COCKTAILS 17 cl

JASMINE ROYAL		14.00 €
<i>Vodka Greygoose, Prosecco, manzanita, jus de citron, sirop de jasmin</i> <i>Greygoose Vodka, Prosecco, manzanita, lemon juice, jasmine syrup</i>		
PENELOPE		14.00 €
<i>Freixenet Cava Gran Cordon Negro, Grand Marnier, jus d'orange, ginger ale</i> <i>Freixenet Cava Gran Cordon Negro, Grand Marnier, orange juice, ginger ale</i>		

**LES COCKTAILS SANS ALCOOLS** <sup>17cl</sup>  
**NON ALCOHOLIC COCKTAILS**

**Virgin Mojito**

Feuilles de Menthe Fraiche - Citron Vert - Sirop de Mojito, Perrier  
*Fresh Mint Leaves - Lime - Mojito Syrup - Perrier*

13.00 €

**Violetta Imperiale**

Sirop de Pina Colada - Jus d'Ananas - Crème Fraiche - Sirop de Violette  
*Pina Colada Syrup - Pineapple Juice - Fresh Cream - Violet Syrup*

13.00 €

**Phuket**

Fruits Exotiques - Jus d'Orange - Jus d'Ananas - Coulis de Framboise  
*Exotic Fruit - Orange Juice - Pineapple Juice - Raspberry Sauce*

13.00 €

**Josephine Baker**

Jus Exotique - Sirop de Gingembre - Sirop de Fraise - Red Bull  
*Exotic Juice - Ginger Syrup - Strawberry Syrup - Red Bull*

13.00 €

**Réglisse Mint**

Feuilles de Menthe Fraîche - Citron Vert - Jus de Pomme - Sirop de Réglisse - Limonade  
*Fresh Mint Leaves - Lime - Apple Juice - Licorice Syrup - Lemonade*

13.00 €

**San Remo**

Citron Pressé - Jus de Pamplemousse - Sirop de Pêche Blanche - San Bitter  
*Squeezed Lemon - Grapefruit Juice - White Peach Syrup - San Bitter*

13.00 €

**Emeraude**

Citron Vert - Citron Jaune - Sucre de Canne - Sirop de Menthe - Schweppes  
*Lime - Yellow Lemon - Cane Sugar - Mint Syrup - Tonic*

13.00 €

**Fushia**

Jus de Cranberry - Jus de Pomme - Citron Vert - Perrier  
*Cranberry Juice - Apple Juice - Lime - Perrier Water*

13.00 €

## LES COCKTAILS CLASSIQUES - COCKTAILS

### SHORT DRINKS 9 cl

<b>Margarita</b> Tequila - Cointreau - Citron - Sel <i>Tequila - Cointreau - Lemon - Salt</i>	13.00 €
<b>Daiquiri</b> Rhum Bacardi - Citron - Sucre de Canne <i>Rum "Bacardi" - Lemon - Cane Sugar</i>	13.00 €
<b>Apple Martini Cocktail</b> Gin Bombay - Manzanita <i>Gin "Bombay" - Manzanita</i>	13.00 €
<b>Whisky Sour</b> Bourbon Jim Beam - Sirop de Canne - Citron Vert <i>Bourbon Jim Beam - Cane Syrup - Lime</i>	13.00 €
<b>Alexandra</b> Cognac - Liqueur de Cacao - Crème Fraiche <i>Cognac - Cacao Liqueur - Fresh Cream</i>	13.00 €
<b>Manhattan</b> Martini Rouge - Canadian Club Whisky - Angostura Bitter <i>Red Martini - Canadian Club Whisky - Angostura Bitter</i>	13.00 €

### LONG DRINKS 17 cl

<b>Gin Fizz</b> Gin - Citron - Sucre - Perrier <i>Gin - Lemon - Sugar - Perrier Water</i>	14.00 €
<b>Tequila Sun Rise</b> Tequila - Jus d'Orange Pressé - Grenadine <i>Tequila - Squeezed Orange - Grenadine Syrup</i>	14.00 €
<b>Planter's Punch</b> Rhum Blanc, Brun - Liqueur de Banane - Jus d'Orange - Ananas <i>White and Brown Rum - Orange - Banana Liqueur - Pineapple</i>	14.00 €
<b>Bloody Mary</b> Vodka - Jus de Tomate - Citron - Assaisonnement <i>Vodka - Tomato Juice - Lemon - Seasoning</i>	14.00 €
<b>Pina Colada</b> Rhum Agricole - Lait de Coco - Jus d'Ananas <i>White Rum - Coconut Milk - Pineapple Juice</i>	14.00 €
<b>Sex on the Beach</b> Vodka - Cranberry - Liqueur de Pêche - Citron Vert - Jus d'Orange <i>Vodka - Cranberry - Peach Liqueur - Lime - Orange Juice</i>	14.00 €

**LES CRÉATIONS 'AFTER DINNER' 9 cl**  
***AFTER DINNER CREATIONS***

Nuit Blanche 14.00 €  
Calvados - Kalhua - Amaretto - Crème Fraiche - Chocolat Poudre  
*Calvados - Kalhua - Amaretto - Fresh Cream - Chocolate Powder*

Panthere Noire 14.00 €  
Cognac - Café Froid - Sirop de Noisette - Crème Fraiche  
*Cognac - Cold Coffee - Hazelnut Syrup - Fresh Cream*

**LES CRÉATIONS DES BARMEN 17 cl**  
***BARMEN'S CREATIONS***

Halloween 14.00 €  
Rhum Havana Club - Cointreau - Sirop de Gingembre - Jus de Cranberry - Coulis de Framboise  
*Havana Club Rum - Cointreau - Ginger Syrup - Cranberry Juice - Raspberry Juice*

Highlander 14.00 €  
Whisky Ballantines - Martini Dry - Citron Pressé - Fraises des Bois - Schweppes Ginger Ale  
*Ballantines Whisky - Dry Martini - Squeezed Lemon - Wild Strawberries - Ginger Ale Tonic*

Black Swan 14.00 €  
Vodka Grey Goose - Feuilles de Menthe Fraîche - Citron Vert - Sirop de Réglisse - Manzanita - Perrier  
*Grey Goose Vodka - Fresh Mint Leaves - Lime - Licorice Syrup - Manzanita - Perrier Water*

Pinkflower 14.00 €  
Vodka - Sirop de Rose - Sirop de Miel - Jus de Cranberry - Citron Pressé  
*Vodka - Rose Syrup - Honey Syrup - Cranberry Juice - Squeezed Lemon*

Orange Mécanique 14.00 €  
Bacardi - Cointreau - Jus d'Orange - Citron Pressé - Sirop de Orgeat  
*Bacardi - Cointreau - Orange Juice - Squeezed Lemon - Barley Water*

Cancun 14.00 €  
Tequila - Citron Vert - Bière Pression Kronenbourg - Sirop de Mojito  
*Tequila - Lime - Kronenbourg Draught Beer - Mojito Syrup*

Sidney 14.00 €  
Rhum Spicy Bacardi - Angostura - Citron Vert - Schweppes Ginger Ale  
*Spicy Bacardi Rum - Angostura - Lime - Ginger Ale Tonic*

Spritz 14.00 €  
Apérol- Prosecco - Perrier  
*Apérol - Prosecco - Perrier Water*



**LA CAVE À WHISKIES** <sup>5 cl</sup>  
**SELECTION OF WHISKIES**

Scotch blended :	13.00 €
Ballantines, J & B, Johnnie Walker red, Dewars	
Scotch blended 12 ans d'âge et plus (12 Years Old and More) :	14.00 €
Chivas Régal, Johnnie Walker Black, Ballantines 12 ans, Dewars 12 ans, Dimple 15 ans	
Royal Salute 18 ans - (18 Years Old) :	19.00 €
Bourbons :	13.00 €
Jim Beam, Four Roses, Old Grand Dad	
Tennessee Whiskey :	13.00 €
Jack Daniels	
Jack Daniels Single Barrel 45%	15.00 €
Canadian et Irish Whiskey :	13.00 €
Canadian Club, Jameson, Bushmills	
Blak Bush	15.00 €
Malt whisky - (10/12 Years Old) :	15.00 €
Glenfiddich 12 ans, Glengrant 10 ans, Glenmorangie 10 ans, Aberlour 10 ans, Cardhu 12 ans, Talisker 10 ans	
Malt reserve :	19.00 €
Lagavulin 16 ans - (16 Years Old), Oban 14 ans - (14 Years Old), Glenfiddich, talisker, 18 ans - (18 Years Old)	

Accompagnement soda (Coca ou Perrier) + 2.00 €

*Mixed with soft drinks (Coke or Perrier) + 2.00 €*

## LES MOJITOS 17 cl

Mojito	15.00 €
Feuilles de Menthe Fraîche - Citron Vert - Rhum Havana - Perrier et avec... <i>Leaves Fresh Mint - Lime - Havana Rum - Perrier Water with...</i>	
N°1 Sirop de Canne - <i>Cane Sugar</i>	
N°2 Liqueur de Framboise - <i>Raspberry Liqueur</i>	
N°3 Liqueur de Banane - <i>Banana Liqueur</i>	
N°4 Liqueur de Pomme Verte - <i>Green Apple Liqueur</i>	
N°5 Liqueur de Fraise des Bois - <i>Strawberry Liqueur</i>	
Mojito Royal Framboise 17 cl - <i>Raspberry with Prosecco</i>	17.00 €
Mojito Royal avec Champagne 17 cl - <i>Champagne</i>	20.00 €

## LA CAVE À BIÈRES *BEERS*

Kronenbourg 1664 à la Pression 25 cl <i>Draught Beer</i>	8.50 €
Kronenbourg 1664 à la Pression 50 cl <i>Draught Beer</i>	11.50 €
A la Bouteille 33 cl - <i>Bottle</i> :	9.50 €
Kronenbourg 1664	
Carlsberg	
Bud	
Corona	
Leffe	
Kronenbourg Pure Malt (sans alcool - <i>Without Alcohol</i> 25 cl)	

## LES VINS AU VERRE <sup>16 cl</sup> *WINE BY THE GLASS*

<b>Sélection du Mois Blanc / Rouge / Rosé</b>	11.00 €
<b>Blanc</b>	
Moelleux Domaine de Miselle IGP Gascogne	11.00 €
AOC Macon Solutré-Pouilly	12.00 €
Domaine Guenault Touraine	12.00 €
By OTT - Côtes de Provence	12.00 €
Chablis 100% Chardonnay	14.00 €
Sancerre 100% Sauvignon	16.00 €
<b>Rouge</b>	
Commanderie de Peyrassol - Côtes de Provence	12.00 €
Cuvée Artésis - Domaine Ogier - AOC Côtes du Rhone	12.00 €
Bourgogne Alain Geoffroy France	13.00 €
Château d'Eyrans - Pessac Léognan	13.00 €
<b>Rosé</b>	
Château Roubine - La Vie en Rose - Côtes de Provence	12.00 €
By OTT - Côtes de Provence	12.00 €

## LES EAUX DE VIE BLANCHES <sup>4 cl</sup>

Poire, Framboise - Pear - Strawberry	13.00 €
Grappa	13.00 €
Gin :	
Gordon's - Tanqueray - Beefeater	13.00 €
Bombay Sapphire Hendricks	14.00 €
Vodka :	
Absolut - Sobieski	13.00 €
Grey Goose	14.00 €
Vodka Red Bull	15.00 €
Téquila :	
Jose Cuervo	13.00 €
Rhum :	
Rum Bacardi - Bacardi Spicy	13.00 €
Angostura 1919	13.00 €
Havana Club 3 ans	13.00 €

Accompagnement soda (Coca ou Tonic) + 2.00 €  
*Mixed with soft drinks (Coke or Tonic water) + 2.00 €*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse can damage your health, drink in moderation.

## LES LIQUEURS 5 cl

Marie Brizard, Get 27, Kalhua, Bailey's	13.00 €
Cointreau, Grand Marnier, Amaretto, Fernet Branca, Jagermeister	

## LES ARMAGNACS ET CALVADOS 4 cl

Armagnac VSOP	14.00 €
Bas Armagnac Hors d'âge	19.00 €

Calvados VSOP	14.00 €
Boulard Hors d'âge	19.00 €

## LES COGNACS ET FINE DE CHAMPAGNE 4 cl

Martell - Remy Martin - Hine VSOP	14.00 €
Remy Martin - Hine - Martell XO	19.00 €

## LES CHAMPAGNES 18 cl

Laurent Perrier Brut	16.00 €
Le Kir Royal (Cassis, Framboise, Pêche, Mure)	17.00 €
La Coupe et son Coulis de Framboise	18.00 €
Louis Roederer Brut Premier	20.00 €

## LES CUVÉES BRUT 75 cl

Laurent Perrier Brut	80.00 €
Louis Roederer Brut Premier	90.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	99.00 €
Cristal Millésimé Louis Roederer	269.00 €
Moët et Chandon, Cuvée Dom Pérignon Epernay	289.00 €

## LES CUVÉES BRUT ROSÉS 75 cl

Veuve Clicquot	109.00 €
Laurent Perrier	139.00 €

## SUR LE POUCE MENU

de 18h30 à 22h00

### SNACKING MENU

From 6.30 pm to 10 pm

#### **Soupe chaude / Hot soup (D) (V)**

Crème de petit pois à l'huile de lin

*Cream of garden peas with linseed oil*

15 €

#### **La Maraichère / From the Garden (D) (V)**

Salade riquette aux pointes d'asperges, avocat, pétales de tomate séchée, quinoa, vinaigrette citron

*Rocket salad with tips of asparagus, avocado, dried tomato, quinoa, lemon dressing*

17 €

#### **Tomate / Tomato (D) (V)**

La tomate dans tous ses états aux fèves et basilic, boules de mozzarella di Buffala

*Selection of tomatoes with broad beans and basil, mozzarella di Buffala balls*

19 €

#### **La Salade de Volaille «Façon Caesar»**

Romaine, parmesan, croûtons, blancs de volaille grillés, sauce «caesar»

*Cos lettuce, Parmesan, croutons, grilled chicken's breast, 'Caesar' dressing*

24 €

#### **La Palette de Charcuterie Ibérique / Assortment of Cured Meats**

Fines tranches de charcuterie Ibérique, pain grillé façon Catalane

*Thin slices of Iberian cold cuts, grilled bread flavored with garlic and tomato*

25 €

#### **Le Saumon Fumé / Smoked Salmon**

Saumon fumé et blinis de la Comtesse de Ségur, crème à l'aneth et baies roses

*Smoked salmon with Countess of Ségur blinis, dill and pink peppercorn cream*

29 €

#### **Les Pâtes / Pasta (V)**

Les penne sans gluten à la sauce tomate, parmesan et pistou

*Gluten-free penne with tomato sauce, parmesan cheese, and basil*

19 €

<b>Le Cheese Burger (220 g.)</b>	29 €
Le hamburger black Angus irlandais (220 g.) Au cheddar affiné, pommes frites maison, sauce ranch <i>Irish black Angus hamburger (220 g)</i> <i>Ripening Cheddar cheese, homemade French fries, ranch dressing</i>	
<b>Le Loup / Seabass (D) (V)</b>	29 €
Dos de loup à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie, sauce au tandoori <i>Sea bass steamed with coco and citronella, wok of asian vegetables, Tandoori sauce</i>	
<b>Le Bœuf / Beef</b>	39 €
Noix d'entrecôte de bœuf, sauce bordelaise, cassolette de pommes grenaille <i>Beef ribsteak, red wine sauce, "grenaille" potato pot</i>	
<b>Maître Fromager MOF / Award Winning Artisan Cheeses (V)</b>	14 €
Chèvre frais de l'arrière-pays au miel de citronnier <i>Fresh goat's cheese with lemon tree honey</i>	
Salade de fruits exotiques frais, fraisinette caramélisée (D) (V)	12 €
<i>Exotic fruits salad, mango sorbet, caramelized banana</i>	
Autour des fruits rouges, chantilly en toute discrétion (D) (V)	12 €
<i>Variation of red fruit served with whipped cream</i>	
Tarte aux fruits du moment	12 €
<i>Seasonal Fruit Tart</i>	
Dôme au chocolat Caraïbes, cœur de mousse passion et dés de mangue caramélisés	12 €
<i>Crunchy shell of dark chocolate filled with passion fruit mousse and diced caramelized mango</i>	

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.*



Produits issus de l'Agriculture Biologique Française / French Organic Agriculture produce.



Produits Allergènes contenant du gluten ou du lactose / Allergen produce containing lactose or gluten

(V) Plat végétarien / Vegetarian dish - (D) Diététique / low fat