

la TERRAS
ES





Dresser la table du repas peut sembler être un geste tout à fait anodin. Couteau à droite, fourchette à gauche, en haut le verre, l'assiette au milieu et roule. C'est même l'une des premières choses que l'on apprend, enfant, pour aider Maman et l'on accomplissait ce rituel avec plus ou moins de conviction. Personnellement, j'avais tendance à jeter les services sur la table plutôt que de les disposer avec soin. L'essentiel n'était-il pas que chacun trouve ce dont il avait besoin pour se sustenter. Avec le temps, je trouve que dresser la table pour un repas spécial peut même s'avérer être un plaisir et gageur de bon goût.

Le Banquet
Marcel Proust

Laying the table for a meal may seem a perfectly innocuous gesture. Knife on the right, fork on the left, the glass above, the plate in middle and that is all there is to it. It is even one of the first things that one learns as a child, to help mother, and it was a ritual that one carried out with greater or lesser conviction. Personally, I had a tendency to throw the cutlery and the plates onto the table rather than placing them with care. Was not the most important thing that everyone should find what they needed to sustain themselves? With time, I have come to find that laying a table for a special meal can even prove to be a pleasure and a sign of good taste.

*Le Banquet
Marcel Proust*



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 CHEF EXECUTIF

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.



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



12:00 - 18:00



Convient aux végétariens / *Suitable for vegetarians.*

N'hésitez pas à contacter votre Maître d'Hôtel pour nous signaler tout risque d'allergie alimentaire (produits allergènes tels que crustacés, œufs, arachides, céréales, lait, moutarde, céleri, graines de sésame, soja, fruits à coque, lupin, mollusques, sulfites, dioxyde de soufre). 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 nous prévenir de toute précaution particulière en termes d'allergies ou de requêtes diététiques dont nous devrions tenir compte lors de la préparation de vos plats.

Do not hesitate to contact our head waiter to bring to our attention all possible risks of food allergies. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients, such as seafood, mollusk, eggs, cereals, milk, mustard, celery, cereals, peanut, sesame seeds, soya, nuts, lupin, sulphite, sulphur dioxide). We welcome any questions our clients may wish to ask about the ingredients in our dishes. Please inform us of any specific dietary requirements or allergies that we should be aware of while preparing your dishes.



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

Siret : 303 916 498 00015 - Code : T.V.A FR 43 303 916 498 - S.A.S. au Capital de 721.995
RC NICE 74 B 153



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'Hôtel.

ENTRÉE DU JOUR
DAILY STARTER

18€

SUGGESTION DU JOUR
DAILY SPECIAL

28€

DÉJEUNER D'AFFAIRES*
BUSINESS LUNCH

Plat du Jour + Dessert du Jour + Café
Daily special + daily Dessert including coffee

31€

Ou / Or

Entrée du Jour + plat du jour + café
Daily starter + daily special including coffee

36€

**Les réductions ne seront pas appliquées sur la formule «Affaires»*
**No discount may be applied to the «Business Lunch»*

**FORMULE
DEJEUNER**
*BUSINESS
LUNCH*



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



ENTRÉES STARTERS

LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS aux fèves et basilic, boules de mozzarella di Buffala <i>SELECTION OF TOMATOES with broad beans and basil, mozzarella di Buffala balls</i>	19€
LA SALADE NIÇOISE REVISITÉE par Eric BRUJAN <i>THE NICOISE SALAD SEEN by Eric BRUJAN</i>	23€
CEVICHE DE LAMELLES DE LOUP SAUVAGE à l'eau de coco et jus de citron vert <i>CEVICHE STYLE THIN SLICES OF SEABASS in coco water and lime juice</i>	23€
RAVIOLES À LA CHAIR DE CRABE à la citronnelle et aux épices satay thaï servi dans une bisque parfumée <i>CRAB MEAT RAVIOLI with citronella and thai satay spices swimming in a flavoured bisque</i>	23€
PAVÉ DE SAUMON D'ECOSSE DES ÎLES HÉBRIDES FAÇON GRAVELAX, légèrement fumé sur un socle d'avocat et jeunes légumes, sauce au curcuma frais <i>GRAVELAX STYLE SCOTTISH SALMON from the Hebrides Island, lightly smoked, on a bed of avocado and mixed vegetables, fresh curcuma sauce</i>	24€
SALADE CAESAR AUX SUPRÊMES DE VOLAILLE au miel et romarin, focaccia toastée <i>CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST marinated in honey and rosemary, toasted focaccia</i>	24€
MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DE VENDÉE, cannelloni de fruits exotiques réduction de jus acidulé <i>TERRINE OF DUCK "FOIE GRAS" FROM THE VENDÉE, exotic fruit cannelloni, tangy juice reduction</i>	24€
COQUILLETES AU JAMBON BLANC IBÉRIQUE et truffe d'été façon carbonara <i>PASTA SHELL WITH IBERIAN COOKED HAM and summer truffle Carbonara style</i>	24€
LA PALETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE, pain grillé façon Catalane <i>THIN SLICES OF IBERIAN COLD CUTS, grilled bread flavored with garlic and tomato</i>	25€
L'HUÎTRE À L'UNITÉ Huître spéciale n°3 de chez Pattedoie, vinaigrette d'échalote à la vodka, pain de seigle <i>SPECIAL OYSTER N°3 from «Chez Pattedoie», shallots' dressing with a dash of vodka, rye bread</i>	4€
CAVIAR PERLITA D'AQUITAINE (30g) Au goût si fin et à l'arôme subtil <i>PERLITA CAVIAR FROM AQUITAINE fine taste and delicate flavour</i>	70€

TOURNEDOS AUX DEUX SAUMONS D'ECOSSE

en croûte de graines de sésame, risotto de quinoa aux champignons d'Asie, bouillon miso au citron vert

SCOTTISH SALMON TOWNEDOS GRILLED

in a sesame seeds crust with Asian mushrooms, quinoa risotto, miso broth with lime

29€

DOS DE LOUP DE CORSE

à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie, sauce tandoori

SEA BASS FROM CORSICA STEAMED

with coco and citronella, wok of Asian vegetables, tandoori sauce

32€

FILET DE DORADE SAUVAGE POÊLÉE,

barigoule d'artichauts et légumes de printemps

PAN SAUTÉED SEA BREAM,

braised stuffed artichokes and seasonal vegetables

33€

MÉDAILLONS DE LOTTE

cloutés au chorizo, rôti façon Paëlla

ROASTED MONKFISH MEDALLIONS STUDED

with spicy Iberian sausage, paella style

35€

HOMARD SNACKÉ AU BEURRE D'ALGUES,

barbajuan de pousses de riquette et jambon Bellotta,

taboulé de carottes multicolores à l'orange et pointes d'asperges blanches

LOBSTER GRILLED WITH SEAWEED BUTTER,

barbajuan style ravioli filled with riquette and Bellota ham, several shades of carrots taboulé with an orange juice and white asparagus tips

41€

POISSONS
FISHES

**VIANDE ET
VOLAILLE**
*MEAT AND
POULTRY*

LE BURGER CLASSIQUE (180 g.)

24€

Salade, tomate, oignon, pommes frites

CLASSIC BEEF BURGER (180 G.)

Salad, tomato, onion, French fries

VOLAILLE DE BRESSE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

31€

et petits légumes cuise au vin jaune, risotto Carnaroli

BRESSE CHICKEN WITH SEASONAL MUSHROOMS

and baby vegetables, leg cooked in yellow wine, Carnaroli risotto

DÉCLINAISON D'AGNEAU DU QUERCY

33€

L'épaule confite, la côte rôtie, la noix de gigot

Pissaladière façon sœur Tatin à la fleur de thym et tajine de légumes

AROUND THE LAMB FROM QUERCY

Shoulder confit, roasted rib, tenderloin of leg

Sister Tatin style Pissaladière with thyme flowers and vegetables tajine

LE BŒUF DANS TOUS SES ETATS.....

LE CHEESEBURGER BIO IRLANDAIS (220 g.)

32€

au cheddar affiné, fines frites maison, sauce ranch

ORGANIC IRISH CHEESEBURGER

ripened cheddar served with homemade French Fries, ranch sauce

LE FAUX-FILET DE SALERS GRILLÉ (350 g.)

43€

Pommes grenaille, sauce Bordelaise

GRILLED SIRLOIN STEAK FROM SALERS (350.G)

"Grenaille" potato, red wine sauce

LA CÔTE DE BŒUF DE L'AUBRAC (1. kg.) Minimum 2 personnes

45€ /personne

Pommes de Noirmoutier, sauce Béarnaise

RIB OF BEEF FROM AUBRAC FOR TWO (1. KG.) Minimum for 2

Noirmoutier potato, Béarnaise sauce

MAITRE FROMAGER M O F (V)

Assiette de fromages affinés de chez QUATREHOMME

AWARD-WINNING ARTISAN CHEESES

Selection of ripened cheeses from QUATREHOMME

14€

CHÈVRE FRAIS DE L'ARRIÈRE-PAYS AU MIEL DE CITRONNIER

Countryside fresh goat's cheese with lemon tree honey

14€

BABA AU RHUM DU VENEZUELA

minestrone de fruits exotiques

RUM BABA FROM VENEZUELA

exotic fruit minestrone

10€

DÔME AU CHOCOLAT CARAÏBES

cœur de mousse passion et dés de mangue caramélisés

CRUNCHY SHELL OF DARK CHOCOLATE

filled with a passion fruit mousse and diced caramelised mango

11€

TRILOGIE D'ECLAIRS D'ÉRIC BRUJAN (V)

(vanille, moka, mojito)

TRIO OF ECLAIR BY ERIC BRUJAN

(vanilla, mocha, mojito)

12€

TARTE RENVERSÉE À LA RHUBARBE ET FRAISES

crème chiboust à l'orange

TATIN STYLE RHUBARB AND STRAWBERRY TART

orange chiboust whipped cream

12€

VARIATION AUTOUR DU CHOCOLAT

(biscuit feuillantine au chocolat praliné, mousse au chocolat Caraïbes, tuile au chocolat noir)

ALL ABOUT CHOCOLATE

(chocolate praline crunchy cake, Caraïbes chocolate mousse, dark chocolate lace biscuit)

14€

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES AUX BAIES DE GOJI (V)

fraisinette caramélisée, sorbet mangue

EXOTIC FRUITS SALAD

with goji berries, caramelized fraisinette, mango sorbet

14€

FROMAGE
ET
DESSERTS
*CHEESE
AND
DESSERT*



PROVENCE

ROSELINE PRESTIGE
Côtes de Provence

50cl. 21€ 75cl. 29€

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Côtes de Provence Cuvée Château

50cl. 25€ 75cl. 34€

COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Côtes de Provence

75cl. 34€

BY OTT
Côtes de Provence

75cl. 36€

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE
Cassis

75cl. 45€

LOIRE

DOMAINE GUENAUT
Touraine - 100% Sauvignon

75cl. 32€

SANCERRE DOMAINE MILLET
100% Sauvignon

75cl. 45€

BOURGOGNE

MANOIR DU CAPUCIN
AOC Macon Solutré-Pouilly - 100% Chardonnay

75cl. 29€

MANOIR DU CAPUCIN
AOC Pouilly Fuisse - 100% Chardonnay

75cl. 41€

CHABLIS WILLIAM FÈVRE
100% Chardonnay

75cl. 43€

CÔTES DU RHONE

CUVÉE ARTÉSIS - MAISON OGIER
AOC Côtes du Rhone

75cl. 29€

IGP CÔTES DE GASCogne

DOMAINE DE MISELLE
100% Petit Manseng - Vin moelleux en apéritif ou avec le dessert

75cl. 29€

NOS VINS BLANCS SIGNATURE

CÔTES DE PROVENCE
Domaine OTT Clos Mireille

75cl. 57€

BOURGOGNE - PULIGNY MONTRACHET
100% Chardonnay - Domaine Decelle – Villa

75cl. 132€

BOURGOGNE DE LA CÔTE DE BEAUNE - MEURSAULT
100% Chardonnay - Domaine Boigelot – Caillerets 1er cru

75cl. 135€

PROVENCE

ROSELINE PRESTIGE
Côtes de Provence

50cl. 21€ 75cl. 29€

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Côtes de Provence Cuvée Château

50cl. 25€ 75cl. 34€

COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Côtes de Provence

75cl. 34€

CHÂTEAU DE PAMPELONNE
Côtes de Provence

75cl. 40€

VALLEE DU RHONE

CUVÉE ARTÉSIS - MAISON OGIER
AOC Côtes du Rhone

75cl. 30€

BOURGOGNE

DOMAINE ALAIN GEOFFROY
AOC Bourgogne - Pinot Noir

75cl. 36€

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS
Les Dames Huguettes - Pinot Noir

75cl. 47€

BORDEAUX

CHÂTEAU YON SAINT CHRISTOPHE
Saint Emilion - Merlot - Cabernet Sauvignon

75cl. 46€

CHÂTEAU D'EYRAN
Pessac Léognan - Cabernet Sauvignon - Merlot

75cl. 52€

NOS VINS ROUGES SIGNATURE

MADIRAN AOC
Tannat - Cabernet Franc - Château Montus cuvée prestige

75cl. 75€

GEVREY CHAMBERTIN AOC
Domaine Sylvie Esmonin - 100% Pinot Noir

75cl. 169€

PAUILLAC AOC - CHÂTEAU LYNCH BAGES
5^e grand cru classé - Cabernet Sauvignon - Merlot

75cl. 270€

VINS
ROUGES
*RED
WINES*



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

VINS AU
VERRE

*WINE BY
THE GLASS*

BLANC

DOMAINE GUENAUT	Touraine 100 % Sauvignon	12€
CHABLIS WILLIAM FÈVRE	100% Chardonnay	14€
AOC POUILLY FUISSE	100% Chardonnay	14€
DOMAINE MILLET SANCERRE	100 % Sauvignon	16€
DOMAINE DE MISELLE Moelleux	IGP Côtes de Gascogne	11€

ROUGE

COMMANDERIE DE PEYRASSOL	Côtes de Provence	12€
CUVÉE ARTÉSIS - MAISON OGIER	Côtes du Rhone	13€
BOURGOGNE ALAIN GEOFFROY	AOC Bourgogne	13€
CHÂTEAU PETIT BOUQUEY	Saint-Emilion	14€

ROSÉ

ROSELINE PRESTIGE	Côtes de Provence	12€
CHÂTEAU DE BERNE	Côtes de Provence	13€
COMMANDERIE DE PEYRASSOL	Côtes de Provence	13€

SERVI À LA COUPE / *BY THE GLASS*

LAURENT-PERRIER BRUT	16€
BRUNO PAILLARD BRUT	19€
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	20€
LAURENT-PERRIER BRUT ROSE	23€

LES CUVÉES BRUT - 75 CL

LAURENT-PERRIER BRUT		69€
BRUNO PAILLARD PREMIERE CUVÉE	Sélection Joël Robuchon	79€
LOUIS ROEDERER PREMIER		89€
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	Carte Jaune	99€
LOUIS ROEDERER	Cristal Millésimé	269€
MOËT & CHANDON	Dom Pérignon Millésimé	289€

LES CUVÉES BRUT ROSÉS - 75 CL

MUMM LE ROSÉ		79€
BRUNO PAILLARD PREMIERE CUVÉE	Sélection Joël Robuchon	89€
DEUTZ BRUT ROSÉ		89€
TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE		99€
VEUVE CLICQUOT		109€
BILLECART SALMON		129€
LAURENT-PERRIER BRUT		139€
LOUIS ROEDERER	Cristal Millésimé	469€
MOËT & CHANDON	Dom Pérignon Millésimé	499€

BULLES DE CHAMPAGNES



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



SERVI À LA COUPE / BY THE GLASS

CRÉMANT D'ALSACE BLANC OU ROSÉ	France	13€
PROSECCO	Italie	13€
FREIXENET GRAN CORDON NEGRO	Espagne	13€

75 CL.

CRÉMANT D'ALSACE BLANC OU ROSÉ	France	45€
PROSECCO	Italie	45€
FREIXENET GRAN CORDON NEGRO	Espagne	45€

LES COCKTAILS PETILLANTS SANS ALCOOL 17CL. *VIRGIN SPARKLING COCKTAILS 17CL.*

CARDA PEAR FIZZY	12€
Jus de poire, sirop de cardamome, ginger ale <i>Pear juice, cardamom syrup, ginger ale</i>	
BLOODY FIZZY	12€
Bitter lemon, purée de framboise, sirop d'orgeat <i>Bitter lemon, raspberry purée, orgeat syrup</i>	

NOS COCKTAILS PETILLANTS AVEC ALCOOL 17CL. *ALCOHOLIC SPARKLING COCKTAILS 17CL.*

NASTASIA	14€
Crémant d'Alsace, vodka, Cherry Heering, sirop de gingembre, jus de cranberry <i>Crémant d'Alsace, vodka, Cherry Heering, ginger syrup, cranberry juice</i>	
JASMINE ROYAL	14€
Bitter lemon, purée de framboise, sirop d'orgeat <i>Bitter lemon, raspberry purée, orgeat syrup</i>	

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

VITTEL, SAN PELLEGRINO, PERRIER FINES BULLES

50 cl. 4.30€

ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO

75 cl. 8.60€

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

Café, Décaféiné
Coffee, coffee decaffeinated

3.50€

Noisette
Macchiato

3.50€

Chocolat
Hot chocolate

5.50€

Cappuccino
Cappuccino

6.20€



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



la
TER
RAS
ES

Suivez-nous / Follow us



@LEMERIDIENNICE



@LEMERIDIENNICE



@LEMERIDIENNICE