

BÂLŃ

CARTE RESTAURANT ROOM SERVICE




CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
NICE - GRAND ARÉNAS

LES ENTRÉES | STARTERS

L'ŒUF CROUSTILLANT | THE CRISPY EGG 15

Velouté de champignons – Éclats de noisettes – Persillade en crumble
Mushroom Velouté – Crushed Hazelnuts – Garlic & Parsley Crumble

VELOUTÉ BUTTERNUT & COCO | BUTTERNUT & COCONUT VELOUTÉ 12

Courge butternut rôtie – Lait de coco – Espuma de curry rouge – Graines de courge torréfiées
Roasted Butternut Squash – Coconut Milk – Red Curry Espuma – Toasted Pumpkin Seeds

PATATE DOUCE RÔTIE | ROASTED SWEET POTATO 14

Ricotta fouettée aux herbes fraîches – Noisettes croquantes – Éclats de cheddar affiné
Whipped Ricotta with Fresh Herbs – Crunchy Hazelnuts – Aged Cheddar Shavings

TATAKI DE BŒUF | BEEF TATAKI 16

Sauce ponzu – Crémeux d’avocat – Chips de tapioca – Cébette
Ponzu Sauce – Avocado Cream – Tapioca Crisps – Spring Onion

SALADES | SALADS

NICE | MARRAKECH 20

Falafels épicés croustillants – Quinoa tricolore – Houmous au cumin – Tomate – Concombre – Persil frais – Menthe – Vinaigrette Marrakech au ras el hanout, miel & citron
Crispy Spiced Falafel – Tricolour Quinoa – Cumin Hummus – Tomato – Cucumber – Fresh Parsley – Mint – Marrakech Dressing with Ras el Hanout, Honey & Lemon

NICE | STOCKLOM 20

Gravelax de saumon – Betterave – Pomme granny – Cranberries – Brisures de noix – Laitue iceberg – Vinaigrette suédoise à l’aneth, miel & moutarde
Salmon Gravlax – Beetroot – Granny Smith Apple – Cranberries – Crushed Walnuts – Iceberg Lettuce – Swedish Dressing with Dill, Honey & Mustard

NICE | LOS ANGELES 20

Poulet – Bacon au miel – Cheddar – Avocat – Cacahuètes – Oignon croustillant – Salade romaine – Croûtons – Sauce césar
Chicken – Honey-Glazed Bacon – Cheddar – Avocado – Peanuts – Crispy Onion – Romaine Lettuce – Croutons – Caesar Dressing

LES PLATS SIGNATURES | SIGNATURE DISHES

ANGUS BAVETTE STEAK | 200G 28 🌾

Sauce au poivre
Pepper Sauce

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE | CREAMY TRUFFLE RISOTTO 23 🌾🍃

Riz arborio – Parmesan – Truffe d'automne fraîche
Arborio Rice – Parmesan – Fresh Autumn Truffle

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE | SLOW-BRAISED LAMB SHOULDER 27 🍷

Romarin & ail – Jus corsé & figues rôties – Mousseline de panais
Rosemary & Garlic – Rich Jus & Roasted Figs – Parsnip Mousseline

LA BROCHETTE DE POULET « ROUTE DES INDES » | CHICKEN SKEWER “SPICE ROUTE” 22 🍷

Marinée au miel & garam masala – Oignon rouge – Abricot –
Courge butternut – Coriandre
*Marinated with Honey & Garam Masala – Red Onion –
Apricot – Butternut Squash – Coriander*

CALAMAR EN CURRY VERT | SQUID IN GREEN CURRY 21 🌾

Lait de coco – Citronnelle – Légumes fondants
Coconut Milk – Lemongrass – Tender Vegetables

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ | SEARED SALMON FILLET 23

Ragoût de lentilles beluga mijotées au jus – Lard croustillant
Slow-Cooked Beluga Lentil Ragout with Pan Juice – Crispy Bacon

FILET DE DORADE DE LA BAIE DE CANNES, CUIT SUR LA PEAU | PAN-SEARED CANNES BAY SEA BREAM FILLET 25 🌾🍷

Purée de pois chiches au zaatar – Vierge grenade – Coriandre
*Skin-side down – Zaatar Chickpea Purée – Pomegranate Sauce Vierge
– Coriander – Lime*

FILET MIGNON DE PORC LAQUÉ | GLAZED PORK TENDERLOIN 24 🍷

Réduction soja-miel – Éclats de sésame torréfiés – Carottes fanes rôties
*Soy & Honey Reduction – Toasted Sesame Seeds – Roasted Young
Carrots with Tops*

GRATIN DE GNOCCHIS FORESTIER | FOREST-STYLE GNOCCHI GRATIN 20 🍃🍷🌙

Crème de gorgonzola – Champignons – Tombée d'épinards – Cubes
de courge – Cerneaux de noix
*Gorgonzola Cream – Mushrooms – Wilted Spinach – Diced Squash
– Walnut Kernels*

SÉLECTION BALM | BALM SELECTION

CHEESEBURGER BALM 23

Pain brioché – Cheddar – Steak – Bacon – Oignon confit – Tomate – Frites BALM – Mesclun – Sauce burger
Brioche Bun – Cheddar – Beef Patty – Bacon – Caramelised Onion – Tomato – BALM Fries – Mixed Salad Leaves – Burger Sauce

VEGGIE BURGER 23

Bun brioché – Cheddar – Steak végétal – Oignon confit – Tomate – Frites BALM – Mesclun – Sauce burger
Brioche Bun – Cheddar – Plant-Based Patty – Caramelised Onion – Tomato – BALM Fries – Mixed Salad Leaves – Burger Sauce

BELLE TRANCHE DE BRIOCHE | TRUFFLE BRIOCHE CROQUE-MONSIEUR 21

Crèmeux truffe – Jambon blanc – Emmental – Mesclun
Thick-Cut Brioche – Creamy Truffle Sauce – Cooked Ham – Emmental Cheese – Mixed Salad Leaves

AVOCADO TOAST 23

Brioche feuilletée – Saumon fumé – Guacamole épicé maison – Oeuf poché – Mesclun
Laminated Brioche – Smoked Salmon – Homemade Spiced Guacamole – Poached Egg – Mixed Salad Leaves

PLAISIRS SUCRÉS | SWEET TREATS

SÉLECTION DE FROMAGE | CHEESE SELECTION 14

Confiture et mesclun

Jam – Salad

PAVLOVA D'AUTOMNE | AUTUMN PAVLOVA 14

Meringue croquante – Crème mascarpone à la crème de marron
– Glace cassis

Crispy Meringue – Chestnut Mascarpone Cream – Blackcurrant Ice Cream

LA BELLE MOUSSE AU CHOCOLAT | DECADENT CHOCOLATE MOUSSE 13

Kasha soufflé – Fleur de sel

Puffed Kasha – Fleur de Sel

LA TARTE FINE AUX POMMES | THIN APPLE TART 13

Cuite minute – Glace vanille – Sauce caramel beurre salé

Freshly Baked to Order – Vanilla Ice Cream – Salted Butter Caramel Sauce

CHEESECAKE VANILLE & SPÉCULOOS

| VANILLA & SPECULOOS CHEESECAKE 14

Base spéculoos – Crème onctueuse à la vanille
– Noix de pecan caramélisées

*Speculoos Biscuit Base – Smooth Vanilla Cream
– Caramelised Pecans*

FRAÎCHEUR DE FRUITS

| FRESH FRUIT DELIGHT 12

Fruits frais de saison – Granité verveine

Seasonal Fresh Fruit – Lemon Verbena Granita

 Végétarien | Vegetarian

 Vegan

 Sans gluten | Gluten free

 Contient des fruits à coques | Contains nuts

 Plats également disponibles après 22h30 |
Dishes also available after 10:30 pm

VINS BLANCS | WHITE WINES

	15 cl	75 cl
CHARDONNAY «Domaine St Germain» AOP Bourgogne <i>Riche – Aromatique</i>	9	49
CHARDONNAY «Domaine Chartron & Trebuchet» AOP Rully 1er Cru <i>Raffiné – Rond</i>	–	85
ROLLE «Domaine Château Ste Roseline» – La Perle IGP Méditerranée <i>Frais – Floral</i>	8.5	38
SAUVIGNON BLANC «Famille Gaillard» AOP Touraine <i>Équilibré – Gras</i>	10	47
SAUVIGNON BLANC «Domaine Michel Redde» AOP Pouilly Fumé <i>Vif – Minéral – Gourmand</i>	–	67
CHENIN BLANC «Le Chant du Coq» Afrique du Sud <i>Frais – Persistant</i>	11	53

VINS ROSÉS | ROSÉ WINES

	15 cl	75 cl
GRENACHE CINSAULT «Domaine Château Ste Roseline» IGP Méditerranée Léger – Fruité	8.5	38
GRENACHE CINSAULT – Les Charmes AOP Côtes de Provence Gourmand – Généreux – Tonic	9	40



VINS ROUGES | RED WINES

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
MALBEC MERLOT «Domaine Château Villotte» Bordeaux Supérieur <i>Rond – Gourmand</i>	8.5	42	CABERNET FRANC «Domaine Bruneau Dupuy» AOP St-Nicolas-de-Bourgueil <i>Élégant – Complexe</i>	10.5	52
CABERNET MERLOT «Domaine La croix Montlabert» ST Emilion Grand Cru <i>Velouté – Intense</i>	–	89	SYRAH AOC Côte Rôtie <i>Puissant – Profond</i>	–	90
PINOT NOIR «Domaine St Germain» AOP Bourgogne <i>Délicat – Boisé</i>	10	48	SYRAH GRENACHE «Domaine Gérard Bertrand» AOP Corbières <i>Épicé – Rond – Élégant</i>	9	40
SYRAH CABERNET «Château Ste Roseline» – La Perle IGP Méditerranée <i>Léger – Fruité</i>	8.5	38	GRENACHE SYRAH «Domaine de Montvac» AOP Vacqueyras <i>Rond – Racé – Charpenté</i>	11	65

Prix nets en € TTC service compris. TVA 10% hors boissons alcoolisées 20%

Net prices in € including VAT and service (10% VAT excluding alcoholic beverage 20%)

SODAS | SOFTS

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero | 33cl 6.20€
- Schweppes, Orangina, Fuze Tea Pêche, Sprite, Limonade | 25cl 6.20€
- Diabolo | 25cl 6.50€
- Red bull | 25cl 7€
- Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Tonic Water | 20cl 7€

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

- Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Fraise, Abricot, Pamplemousse
- | Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Strawberry, Apricot, Grapefruit | 25cl 6.20€
- Fruits pressés : Orange, Citron, Pamplemousse
- | Freshly Squeezed Fruits: Orange, Lemon, Grapefruit| 7.50€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

- Espresso | Espresso 3.65€
- Café Noisette | Coffee with milk 3.75€
- Café allongé | Long coffee 3.85€
- Double Espresso, Café crème | Double Espresso, Coffee with cream 5.10€
- Cappuccino 5.6€
- Chocolat chaud, Flat white, Café latte | Hot chocolate, Flat white, Latte coffee, Ice coffee, Ice latte 7€
- Matcha latte, Cappuccino Soja | Amande | Matcha latte, Soy | Almond Cappuccino 7€
- Sélection de thés & infusions | Selection of teas & herbal teas 6€
- Thés Kusmi : Earl Grey | Thé Vert Menthe (Mint green tea) | 4 fruits rouges (berries) | Noir anastasia | Thé vert (Green tea) | English breakfast
- Infusions : Verveine (Verbena) - Menthe | Camomille (Mint | Chamomile)

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS

- Eau minérale Plate | 50 cl 5.50€
- Eau minérale Plate | 100 cl 7.20€
- Eau gazeuse | 50 cl 5.50€
- Eau gazeuse | 100 cl 7.20€
- Perrier | 33 cl 6.20€

BIÈRES | BEERS

- Tuborg 4.6% | 25 cl 6€
- Tuborg 4.6% | 50 cl 11€
- Grimbergen Blonde 6.7% | 25 cl 7€
- Grimbergen Blonde 6.7% | 50 cl 11€
- IPA Brooklyn 6% | 25 cl 8€
- IPA Brooklyn 6% | 50 cl 12€