

LE BRUNCH

Côté Mer

Huitres de Méditerranée
Tranches de saumon fumée, crevette rose
Seafood
Oyster; Smoked salmon
Prawns ; Octopus

Côté montagne

Les Œufs bios de chez « La plume Blanche » à Vence : en bénédictine, en omelette ou encore en brouillade à la truffe
Notre sélection de fromage & de charcuterie italienne
From the Mountains
Organic eggs from "La plume Blanche" in Vence : Benedict, omelette or scrambled with truffle
Our selection of Italian cheese & cold cooked meats

Les incontournables

Déclinaison d'une salade niçoise et César salade
Burrata de Saint Laurent du Var, relevé à l'huile de nos oliviers, foccacia et pesto Génois
Avocado toast
The essentials
Traditional niçoise salad & Caesar salad;
The Burrata St Laurent du Var with our own olive oil
Foccacia with Genova pesto
Avocado toast

Les plats

Risotto
Risotto du moment « grande réserve »

Au Barbecue

Faux filet du piémont, sauce chimichuri
Escalopines de volaille fermière marinée au citron
Silmon steak from piemont, chimichurri sauce
Poultry with lemon

A la plancha

Filet de loup de méditerranée
Sea bass filet from Mediterranean sea

Desserts

Sélection de pâtisserie, cakes, cookies gaufres et pancakes confitures et miel de nos ruches des Gorges de Daluis
Dessert and delicacy selections, cakes, cookies, waffles and pancakes Jams and honey from our beehives from the
Gorges de Daluis
Assortiment de fruits de saison
Seasonal fruits selection

Le 3e Restaurant

Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée
13 Promenade des Anglais - Nice, 0600