


## Entrées – Starters


- Crème de panais, oeuf bio de Vence mollet, jus de truffe, 16  
 crumble au lard fumé  
*Cream of parsnip, organic poached egg from Vence, truffle jus, smoked bacon crumble*
- Ceviche de daurade “lèche de tigre”, écrasé d’avocat, 16  
 patate douce, maïs grillé, oignon rouge, coriandre  
*Sea bream ceviche « leche de tigre» style, mashed avocado, sweet potato, grilled corn, red onion, coriander*
-  V Mozzarella burrata de St-Laurent-du-Var, 14  
 fricasée de légumes d’antan relevée à l’huile de persil  
*Mozzarella burrata from St-Laurent-du-Var, fricassee of vegetables with parsley oil*
- Traditionnelle salade niçoise, thon, 18  
 filets d’anchois marinés à l’huile d’olive  
*Niçoise salad with tuna & marinated anchovy fillets in virgin olive oil*
- Crème brûlée de foie gras de canard, magret fumé, 18  
 craquant de pain d’épices et fruits d’automne au vin chaud  
*Duck foie gras crème brûlée, smoked duck breast, crunchy gingerbread, poached seasonal fruits in mulled wine*

## Plats - Main dishes

- Picanha de bœuf grillé (200g), pommes de terre grenaille 28  
 sautées à l’ail et au romarin, citrouille rôtie, sauce chimichuri  
*Grilled Picanha steak (200g), new potatoes sautéed with garlic & rosemary, roasted pumpkin, chimichurri sauce*
- Filet de loup de Méditerranée snacké, garniture bouillabaisse, 29  
 légumes de saison, sauce rouille  
*Snacked Mediterranean sea bass, garnish bouillabaisse style, seasonal vegetables, French rouille sauce*
- Joue de bœuf braisée au vin rouge de Provence, 28  
 carottes, gnocchis & cèpes poêlés  
*Braised beef cheek in red wine from Provence, sautéed carrots, gnocchis & cep mushrooms*
- Mijoté de haricots noirs façon feijoada, saucisse perugine, 29  
 poitrine fumée, échine de porc rôtie  
*Black bean stew feijoada style, perugine sausage, smoked bacon, roasted pork loin*



Plat végétarien / Vegetarian dish

Suprême de volaille fermière rôti au thym, coxinha au jus, mousseline de chou-fleur braisé <i>Free-range roasted chicken breast with thyme, coxinha Brazilian croquette, braised cauliflower mousseline</i>	27
 Chili végan à la protéine de soja, maïs, haricots noirs, riz basmati <i>Vegan chili with soya protein, corn, black beans, basmati rice</i>	21

## Fromages & Desserts – Cheeses & Desserts

Assiette de fromages « BIO » <i>Organic cheese platter</i>	21
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruit platter</i>	12
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	16
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	13
Tarte aux fruits exotiques <i>Exotic fruit tart</i>	13
Croustillant praliné chocolat <i>Crunchy praline and chocolate cake</i>	13

### FORMULE DU JOUR | PRE SET MENU

28€

#### Entrée du jour et plat du jour

*Starter of the day & main course of the day*

**Du Lundi au Samedi inclus, le midi uniquement**

*From Monday to Saturday included, for lunch only*



@le3e.nice | #IFeelniceinNice | @hyattregencynicepalaismed  
www.le-3e-bar-restaurant-nice.com  
+33 (0)4 92 14 76 00 [troisieme.nice@hyatt.com](mailto:troisieme.nice@hyatt.com)



Partagez votre expérience au Restaurant Le 3<sup>e</sup>  
*Share with us your experience at the Restaurant Le 3<sup>e</sup>*