



RESTAURANT - BAR - TERRASSE

• L'APÉRITIF NIÇOIS •

COCKTAILS CRÉATION 22 OUR CREATIONS

MED SPRITZ • (18CL)

Liqueur de Saint-Germain & Chambord,
Prosecco, fleurs de pensées, framboises
fraîches

*Saint-Germain & Chambord liquors,
prosecco, pansies, fresh raspberries*

CRIME OF PASSION • (16CL)

Vodka, ananas, passion, fraise, shot de
Prosecco

*Vodka, pineapple, passionfruit, strawberry,
shot of Prosecco*

THYME FIZZ • (20CL)

Gin, liqueur de thym, citron jaune, eau
gazeuse

*Gin, thyme liquor, lemon juice, sparkling
water*

CÔTE D'AZ • (18CL)

Vin rosé, crème de pêche, cranberry

Rosé wine, peach liquor, cranberry

LE PROVENÇAL • (9CL)

Gin, Campari, Noilly Prat, thym & romarin

Gin, Campari, Noilly Prat, thyme & rosemary

BLEU AZUL • (19CL)

Tequila, Curaçao, litchi & ananas, noix de
coco

*Tequila, Curaçao, lychee & pineapple,
coconut*

MENTONCELLO • (14CL)

Gin, limoncello, mandarine, citron vert,
limonade

Gin, limoncello, tangerine, lime, limonade

FIZZY SUNSET • (15CL)

Champagne, Chambord, framboise, citron
vert

Champagne, Chambord, raspberries, lime

SANS ALCOOL | MOCKTAIL (25CL) 17

SPARKLY PINK

Hibiscus, rose & poivre de Timut, fraise, citron vert

Hibiscus, rose & Timut pepper, strawberry, lime

TAPAS

GALETTE DE SOCCA, POIVRE DU MOULIN 12

Chickpea galette, ground pepper

FRITES DE PANISSE, MAYONNAISE AUX CÂPRES 12

Panisse "chickpea" fries, mayonnaise with capers

TRADITIONNELLE PISSALADIÈRE 12

Traditional flatbread topped with slow cooked onion

GUACAMOLE ET CHIPS DE SOCCA DE LUC SALSEDO 13

Guacamole & chickpea chips made by Luc Salsedo

BARBAJUAN, CRÈME DE BASILIC 14 (5 pièces)

Barbajuan, basilic cream (5 pieces)

SALUMI E FROMMAGIO 28

Planche de charcuteries et fromages, mortadelle, speck, coppa, spianata picante, burrata, parmesan 40 mois

Tasting of salami and cheese platter, mortadella, speck ham, coppa, spianata picante, burrata, parmesan cheese 40 months

Liste des allergènes et origine des viandes sur demande

Prix nets en €, service & TVA inclus

List of allergens and origin of meat on request

Net prices in €, service & VAT included



HYATT REGENCY NICE PALAIS DE LA MÉDITERRANÉE
13 PROMENADE DES ANGLAIS
06000 NICE, FRANCE

+33 4 92 14 76 00
TROISIEME.NICE@HYATT.COM