



ENTREES

STARTERS

PLATS

MAIN COURSES

Disponible sur place ou à emporter
Available to stay or to go

Traditionnelle salade niçoise, filets de thon & d'anchois marinés à l'huile d'olive | 18
Niçoise salad with marinated tuna & anchovy fillets in virgin olive oil

Salade de lentilles beluga, aubergine & citron confits, falafel de fèves au cumin | 14
Beluga lentil salad, candied eggplant & lemon, fava beans falafel with cumin

Gravlax de saumon au poivre de Timut, légumes du marché relevés aux agrumes | 18
Salmon gravlax with Timut pepper, market vegetables seasoned with citrus fruits

Mozzarella buratta, sélection de tomates, basilic frais, fleur de sel, poivre du moulin | 18
Mozzarella buratta, assorted tomatoes, fresh basil, seasalt, freshly ground pepper

Avocado toast, houmous de betterave rouge aux graines de chanvre, salade de jeunes pousses | 17
Avocado toast, red beet hummus with hemp seeds, baby salad

Filet de loup de méditerranée, aioli de petits légumes, vinaigrette de fenouil | 29
Mediterranean sea bass fillet, small vegetables aioli, fennel vinaigrette

Tranche de bœuf laqué, purée de carotte au gingembre, légumes de saison, marinade à la citronnelle | 29
Sliced lacquered beef, carrot purée, seasonal vegetables, lemongrass marinade

Joue de bœuf braisée à la niçoise, grenailles au pesto, olives & tomates basilic | 28
Niçoise braised beef cheek, new potatoes, olives & tomatoes basil

Suprême de volaille fermière, légumes et fleurs de saison, bouillon d'enoki aux herbes | 27
Roasted chicken breast, seasonal vegetables & flowers, enoki broth with fresh herbs

Kefta d'agneau à l'huile de cumin, frites de panisse, sauce tzatziki | 24
Lamb kefta, panisse fries, tzatziki sauce

Plat du jour | 25
Suggestion of the day

DESSERTS

Disponible sur place ou à emporter
Available to stay or to go

Tarte au citron meringuée | 13
Meringue lemon tart

Croustillant praliné au chocolat | 13
Crunchy praline & chocolate cake

Tarte aux fraises | 13
Straberry tart

Assiette de fruits | 12
Assorted fresh fruits

Café gourmand | 16
Café gourmand

Entremet "café latté" | 13
Coffee foam on a crunchy biscuit

Glaces et sorbets artisanaux | 13
Artisanal ice creams & soberts

Assiette de fromages "bio" | 21
Organic cheese plate

Retrouver notre menu du Restaurant Bar Le 3e
sur notre site

Find our Restaurant and Bar Le 3e Menu on our website



**@le3e.nice | www.le-3e-bar-restaurant-nice.com
+33 (0)4 92 14 76 00 | Troisieme.nice@hyatt.com**

**Prix nets en €, service & TVA inclus (10% ou 20% sur boisson alcoolisée).
Net prices in €, service & VAT included (10% or 20% for alcoholic beverage).**

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17/12/2002, Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine française du bœuf.

In accordance with Decree No. 2002-1467 of 17/12/2002, Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée and its suppliers guarantee that the beef is of French origin.