



RESTAURANT



# TERRA NISSA



MEDITERRANEAN CUISINE

MENU  
ÉTÉ  
2026

NOVOTEL NICE CENTRE - VIEUX NICE

## ENTRÉE EN MATIÈRE

### Starters

- PISSALADIÈRE REVISITÉE FAÇON TATIN** ☞ ① ③ ⑭ **12€**  
*Upside-down style Onion pizza with anchovies*
- SOUPE DE TOMATES RÔTIÉS AU BASILIC**, ☞ ① ⑭ **12€**  
accompagnée de pain au chorizo  
*Roasted tomato soup with basil, served with chorizo bread*
- TRIO DE PANISSES BIO** de la Maison D'Acqui 🌿 ⑨ ⑭ **12€**  
*Trio of panisses bio from Maison D'Acqui*
- TARTARE DE TOMATES AUX HERBES FRAÎCHES** 🌿 ⑭ **8€**  
*Tomato tartare with fresh herbs*  
*Servi avec burrata ou crevettes panko* ① ② ⑦ ⑭ **16€**  
*Seved with burrata or Panko shrimp*
- SOUPE DE POISSONS DE ROCHE** ☞ ① ② ③ ④ ⑨ ⑬ ⑭ **14€**  
De STEVE MOLINARI, pêcheur niçois  
*Rock Fish Soup of Steve MOLINARI, fisherman from Nice*
- PLATEAU DE MEZZE MÉDITERRANÉENS** : ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑭ **19€**  
tzatziki, houmous, falafels, crudités, aubergines panées et pain pita  
*Mediterranean mezze platter: tzatziki, hummus, falafel, fresh vegetables, crispy eggplant and pita bread*

Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour 19€  
Du lundi au vendredi de midi à 14h

### Lunch Menu

Starter of the day + Main course of the day  
OR Main course of the day + Dessert of the day €19  
Monday to Friday From noon to 2:00Pm

## LE COIN FRAICHEUR / Healthy Corner

- POKE BOWL VEGETAL** 🌿 ☞ ⑥ ⑩ ⑪ ⑭ **16€**  
*Veggie poke bowl*
- POKE BOWL SAUMON** ☞ ⑥ ⑩ ⑪ ⑭ **18€**  
*Salmon Poke Bowl*
- POKE BOWL POULET** ☞ ① ⑥ ⑩ ⑪ ⑮ **18€**  
*Chicken Poke Bowl*
- SALADE NIÇOISE** ☞ ③ ④ **18€**  
*Niçoise Salad*
- SALADE CESAR (avec bacon et sauce aux anchois)** ☞ ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑭ **18€**  
*Caesar salad (with bacon and anchovy sauce)*

## PAR ICI LA SUITE

### Main Courses

- TOURNEDOS DE CANARD RÔTI**, ☞ ⑦ ⑨ **22€**  
accompagné de pommes Anna, mousseline de carotte au curcuma et à l'orange, jus d'agrumes  
*Roasted duck tournedos, served with Anna potatoes, carrot mousseline with turmeric and orange, citrus jus*
- TARTARE DE BOEUF** Frites et salade ☞ ③ ⑨ ⑩ ⑭ **21€**  
*Beef Tartar, French fries and salad*
- FILET DE DAURADE**, ☞ ④ ⑨ **26€**  
accompagné de pommes de terre sautées, ratatouille, sauce vierge au basilic  
*Sea bream fillet, served with sautéed potatoes, ratatouille and basil virgin sauce*
- RISOTTO PRIMAVERA**, 🌿 ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ **24€**  
pousses d'épinards, petits pois frais, courgettes de pays et chou romanesco  
*Spring vegetable risotto, baby spinach, fresh peas, local zucchini and Romanesco*
- CHEESEBURGER DE BŒUF BLACK ANGUS**, ☞ ① ⑦ ⑨ ⑩ ⑪ ⑭ **21€**  
frites épicées et salade  
*Black Angus beef cheeseburger, spiced fries and salad*
- FAUX-FILET DE BOEUF 300G** Sauce chimichurri, frites et salade ☞ ⑧ ⑨ **30€**  
*300g sirloin steak, Chimichurri sauce, fries and salad*
- TAGLIATELLES SAUCE NAPOLITAINE ET BURRATA** 🌿 ☞ ① ⑦ ⑨ ⑭ **19€**  
*Tagliatelle, neapolitan sauce and Burrata*
- GRATIN DE RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 🌿 ☞ **24€**  
*Baked rigatoni with summer truffle*
- SERVIS EN ACCOMPAGNEMENT** 🌿 **6€**  
*Sides*  
Panier de frites / Ratatouille ⑨ ⑭ / Riz / Haricots verts ⑦ / Mesclun aux herbes ⑭  
*French fries / Ratatouille ⑨ ⑭ / Rice / French beans ⑦ / Salad with herbs ⑭*

## MENU PICHOUN (12- ANS) Kids Menu **14€**

**NUGGETS OU STEACK HACHE OU FISH AND CHIPS / FRITES OU RIZ**

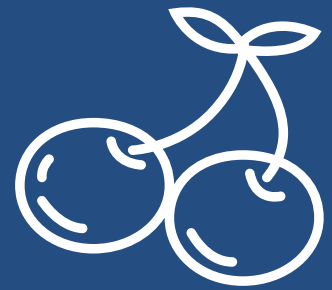
**OU TAGLIATELLES SAUCE TOMATE ET BASILIC**

*Chicken nuggets or Chopped steak or Fish and chips served with French fries or Rice Or Tagliatelle with tomato sauce*

**MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE (vanille ou chocolat) ET UN SIROP A L'EAU**  
*Chocolate mousse or Ice cream (Vanilla or Chocolate) and Water with syrup*

# CARTE DES GOURMANDISES

## Dessert List



- SUGGESTION DU CHEF** 10€  
*Chef's suggestion*
- CARRÉ CITRON MERINGUÉ** ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ 10€  
*Lemon meringue tart*
- CRÈME BRULÉE AU CAMEL BEURRE SALÉ** ③ ⑦ 10€  
*Creame Brulee with salted butter caramel*
- MOUSSE AU CHOCOLAT** ☰ ③ ⑥ ⑦ ⑧ 10€  
*Chocolate Mousse*
- ROCHER CHOCOLAT-NOISETTE** ① ③ ⑥ ⑦ ⑧ 10€  
*Chocolate Hazelnut Cake*
- TIRAMISU** ☰ ① ③ ⑦ 10€  
*Tiramisu*
- GLACE ARTISANALE** De la Maison Cabiron 3€  
Vanille, Fraise, Chocolat, Café ou Citron  
*Artisanal Ice Cream of Cabiron House Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee or Lemon*
- SELECTION DE TROIS FROMAGES** ① ⑦ ⑭ 10€  
*Selection of three cheeses*

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait
Gluten	Crustacean	Egg	Fish	Peanuts	Soya	Milk
8	9	10	11	12	13	14
Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupins	Mollusques
Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupins	Shellfish

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.  
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.  
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.  
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.  
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.