



LA TERRASSE DU PLAZA

★★★★
RESTAURANT - BAR - LOUNGE



LA TERRASSE DU PLAZA UNE PARENTHÈSE ENTRE CIEL ET MER

Wind down between sea and sky

Comme suspendu au-dessus des jardins Albert 1er, la grande bleue et le Vieux Nice pour seul horizon, le toit-terrasse du Boscolo Hotel B4 Nice Plaza se réinvente chaque saison en espace trendy, à la fois gourmand et festif. Cet été, ce fleuron de l'hôtellerie azurienne crée la surprise avec les « shows cooking » ludiques et créatifs du chef Olivier Boeuf, qui sublime les plus beaux produits de Méditerranée dans des cuissons courtes et des mélanges créatifs. Une note gourmande et inventive que l'on retrouve à la nouvelle carte du restaurant, avec, entre autres, le Tartare d'ombrine à la mangue, huile de vanille, roquette et fruit de la passion. Parmi les nouveautés de la saison, on note également le rendez-vous du 25 mai pour un menu en déjeuner autour de la truffe, déclinée de l'entrée au dessert, et le menu événement gastronomique à quatre mains du vendredi 28 juin, orchestré par le chef doublement étoilé, Jean-François Issautier.

Le rendez-vous des mélomanes branchés

Les jeudis et dimanches soir, le toit-terrasse panoramique se mue en un dancefloor inédit, rythmé par les sets survoltés des meilleurs DJs azuréens. L'occasion de découvrir les tapas raffinées, En-K de caviar© ou jambon Jabugo Iberico Bellota, et la nouvelle carte « Mojitos » qui décline le célèbre cocktail à volonté. Un rendez-vous à ne pas manquer.

Looking out over the Albert 1er Gardens, the Mediterranean and Old Nice, the Boscolo Hotel B4 Nice Plaza's rooftop terrace reinvents itself every season as a trendy, festive place to enjoy great food. This summer the top-class Riviera hotel will surprise you with the entertaining "cooking shows" put on by chef Olivier Boeuf, who takes the finest Mediterranean produce to new heights through his creative combinations and flash cooking. His new menu is packed with gourmet delights, as in umbrine tartare with mango, vanilla oil, rocket and passion fruit. Special dates this season include 25 May, when you can savour a lunch menu focused on truffles from starter to dessert, and Friday 28 June when the restaurant will serve a very special two-chef gourmet menu masterminded by two-Michelin-star chef Jean-François Issautier.

A hip music hangout

On Thursday and Sunday evenings the panoramic roof terrace turns into a great dance floor thanks to supercharged sets by the Riviera's best DJs. An excellent opportunity to sample the refined tapas - caviar En-K©, Jabugo Iberico Bellota ham - and the new offering of imaginative mojitos. Definitely not to be missed.

Restaurant ouvert midi et soir. Lounge Bar ouvert de 10h30 à minuit. Plat du jour : 15,90 €. Menu Affaires : 36 €

La Terrasse du Plaza, Boscolo Hotel B4 Nice Plaza
12 avenue de Verdun, Nice - Tél. 04 93 16 75 92
www.laterrasseduplaza.fr



Partir en vacances avec les enfants... Quelle aventure ! Mais pas de panique, le **Petit Futé** a pensé à vous, parents et / ou grands-parents voyageurs ! Riche de ses 37 ans d'expérience, il propose la nouvelle édition de son guide thématique : **Vacances avec les enfants ! Des jardins aux parcs d'attraction, des musées aux châteaux et autres sites culturels, en passant par les aquariums, les lieux d'exception et autres endroits insolites, chacun pourra trouver de quoi satisfaire ses envies. Indispensable !**

-/ Does holidaying with the kids stress you out? Well stop panicking because publisher Petit Futé has thought of you! With 37 years of experience behind it, this year's edition of Vacances avec les enfants lists amusement parks, museums, castles, cultural sites, aquariums and suchlike. You'll find loads of ways to entertain your little darlings.



L'ALTRO COSE COSI

Les sens en éveil

Au pied du Regina, l'espace à vivre de Pierre-Jean Ferris fait rimer décoration et restauration. Novateur à son ouverture, il y a 4 ans, furieusement tendance aujourd'hui, le lieu est à la fois boutique de décoration, salon de thé, table d'hôtes et scène jazzy. Un concept qui n'en finit pas de séduire une clientèle essentiellement féminine, conquise par la décoration éphémère du lieu : des pièces vintage aux bougies La Française, en passant par les beaux tissus d'Inde, le mobilier suisse ou encore les compositions florales, chaque élément est à vendre. Côté cuisine, on se laisse surprendre par la carte subtile et légère du chef Diego Hoerner. Cet Italien, qui a fait ses armes au côté de Joël Robuchon, improvise chaque jour une partition autour de 3 saveurs, 3 produits

et 3 couleurs, qu'il décline à travers 8 suggestions, à l'image du saumon mariné Gravlax, brunoise de mangue, papaye, grenade et courgettes à la menthe ou encore de petits plats bistrots. Deux jeudis par mois, l'espace se mue en une scène musicale attendue, où les lives jazzy rythment un afterwork convivial et gourmand. À découvrir absolument.

-/ Sensory stimulation. Pierre-Jean Ferris's place at the foot of the Regina is an interior decoration shop, tearoom, table d'hôte restaurant and jazz venue all rolled into one. Innovative when it opened four years ago, bang on-trend today, his concept attracts a mainly female clientele that loves its constantly changing décor in which everything – vintage pieces, La Française candles, Indian fabrics,



Swiss furniture and suchlike – is for sale. On the food side, Italian chef Diego Hoerner's light subtle dishes are a delightful surprise. He earned his spurs with Joël Robuchon (among others) and every day he concocts a menu of eight dishes based on three flavours, three products and three colours. To give you an example: gravlax marinated salmon, brunoise of mango, papaya and pomegranate, minted courgettes. Two Thursdays in the month live jazz bands play.

Nice,
71 boulevard
de Cimiez
Tél. 04 93 55 49 85

TRANCHEUSE

haut de gamme

TOMAGA



Cette réédition miniaturisée du modèle Indiana fabriqué par Berkel en 1918, le must en matière de trancheuse mécanique, n'est pas uniquement un bel objet design mais aussi un vrai bijou technique entièrement fabriqué artisanalement à partir de matériaux de haute qualité.

-/ A slice of sophistication. This miniature re-issue of the Indiana slicer made by Berkel in 1918 (the ultimate mechanical slicer) isn't just a lovely object. Technically cutting-edge, it is artisan-made in top quality materials.
www.tomaga.fr



GARDEN BEACH HÔTEL

Avec un emplacement unique, les pieds dans l'eau, le GARDEN BEACH HOTEL est aujourd'hui pilotée par Chrystelle BILLARD et se donne les moyens de reconquérir et de séduire une clientèle toujours en quête d'innovations. Notre vocation : Offrir des prestations de "bien être" et de qualité. Aux commandes des cuisines, Jean Michel LE BEON ravira gourmets et gourmands grâce à une cuisine authentique et créative, inspirée de saveurs méditerranéennes. Le Restaurant du GARDEN BEACH HOTEL est en passe de devenir "L'Adresse" de Juan les Pins. De plus, le nouveau GARDEN BEACH SPA, avec son partenaire TERRAKE, propose des soins spécifiques et originaux dans une alchimie parfaite entre bien être et beauté. Piscine intérieure, sauna, hammam, jacuzzi.

15/17 bd Édouard-Baudoin
Tél. 04 92 93 57 57 - www.garden-beach-hotel.com