



LE MIDI

CAP RIVIERA

RESTAURANT

32 €

NOS FORMULES DU MIDI / LUNCHTIME DEALS

1 Entrée + 1 plat

1 Starter + 1 Main Course

Ou / Or

1 Plat + 1 Desert, Sauf Dimanche et jours fériés

1 Main Course + 1 Dessert, Except Sunday and public holidays

ENTRÉES/ STARTERS

À LA CARTE 15,00 € HORS SUPPLÉMENT

Salade Mixte

Mixed Salad / Insalata mista

Foie gras de canard, confiture de figues aux noix

Duck foie gras, fig jam with walnuts / Foie gras d'anatra, marmellata di fichi con noci

+ 4

Bonbon de Saint Marcelin, magret fumé et pignons de pin

Saint Marcelin cheese with smoked duck breast and pine nuts

Bonbon de Saint Marcelin, petto d'anatra affumicato e pinoli

Salade de demi homard froid mayonnaise aux herbes

Half wold cold lobster salad with the herb mayonnaise

Insalata fredda di mezzo aragosta intera con maionese alle erbe

+ 14

Ceviche de daurade mariné au citron vert et légumes croquants

Ceviche of sea bream marinated in lime and crunchy vegetables / Ceviche di orata marinato al lime e verdure croccanti

Fraîcheur de crabe et suprêmes d'agrumes

Refreshing crab and citrus supremes / Freschezza di granchio e supremi di agrumi

+ 2

Sashimi en marinade aigre douce (Thon, Loup, Saumon) wasabi et gingembre confit

Sweet sour marinade sashimi (Tuna, Sea bass, Salmon) wasabi and pickled ginger

Sashimi in marinata acida doce (Tonno, Branzino, Salmone) wasabi e zenzero candito

Salade de baby poulpe à l'ail et au persil, pommes tièdes

Baby octopus salad with garlic and parsley, warm potatoes

Insalatina di moscardini con aglio e prezzemolo, patate calde

Gambas rôties, légumes croquants, vinaigrette au soja et balsamique

Roasted Gambas, Crunchy Vegetables, vinaigrette Soy and Balsamic

Gamberi arrosto, verdure croccanti, salsa di soja e balsamico

Burrata et ses courgettes trompettes, tomates confites et origan, chips de pancetta

Burrata with trumpet zucchini, candied tomatoes and oregano, Pancetta chips

Burrata e le sue zucchine trombe, pomodori canditi e origano, chips di Pancetta



LE MIDI

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LA BOUILLABAISSE « CAP RIVIERA »

En 2 services (min. 2 personnes)

85 € par personne

LES PLATS / MAIN COURSES

À LA CARTE 25,00 € HORS SUPPLÉMENT

Marché du jour

Dish of the day / Piatto del giorno

Homard entier grillé, beurre citronné

Whole grilled lobster, lemon butter / Astice intero alla griglia, burro al limone

+ 16

Linguines aux palourdes et gambas, ail et persil

Linguine with clams and prawns, garlic and parsley / Linguine con vongole e gamberi, aglio e prezzemolo

Dos de loup à la plancha, sauce au champagne, risotto crémeux

Back of bass à la plancha, champagne sauce, crema risotto

Dorso di branzino à la plancha, salsa di champagne, risotto cremoso

Sole meunière ou grillée env. 400 / 600 g

Sole meunière or grilled approx. 400 / 600 g / Sogliola alla mugnaia o alla griglia ca. 400 / 600 g

+ 16

Mi-cuit de thon aux 5 épices, légumes riz et légumes croquants au soja

Half-cooked tuna with 5 spices, rice vegetables and crunchy soy vegetables

Tonno cotto a 5 spezie, riso e verdure croccanti a base di soia

Filet de boeuf Simmental au beurre de gorgonzola

Simmental beef tenderloin with gorgonzola butter / Filetto di manzo Simmental al burro di gorgonzola

+ 4

Dos de Cabillaud, artichauts violets, fèves, sauce vierge aux olives noires

Back of cod, purple artichokes, broad beans, virgin sauce with black olives

Fondo di merluzzo, carciofi viola, fave, salsa vergine alle olive nere

Pluma de porc ibérique aux échalotes confites

Pluma of iberic pork with candied echalotes / Pluma di maiale iberico con confit di scalogno

Tartare de boeuf Charolais, pomme frites et salade verte

Charolais beef tartare, French fries and green salad / Tartare di manzo Charolais, patatine fritte e insalata verde



LE MIDI

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES DESSERTS À LA CARTE 10,00 €

Sélection de fromages sur lit de salade

Selection of cheese on a bed of salad

Selezione di formaggi su letto di insalata

Pavlova aux fraises

Red fruit pavlova

Pavlova ai frutti di bosco

Feuilleté aux fraises et framboises coulis de fruits rouges

Strawberry and raspberry puff with red fruit coulis

Sfogliata di fragole e lamponi coulis di frutti di bosco

Gros macaron crème de pistaches, framboises fraîches, glace amarena

Large chocolate macaroon with pistachio nut and fresh raspberry

Macaron grande cioccolato crema di pistacchio e lamponi fresche

Coupe de fruits de saison au champagne

Seasonal fruit in Champagne coupe

Coppa di frutti di stagione allo champagne

Profiteroles au chocolat

Chocolate profiteroles

Profiteroles al cioccolato

Tarte sablée au citron, meringue citron vert

Lemon meringue shortbread tart

Torta meringata al limone (pasta frolla)

Café gourmand

Glaces et sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

(vanille, chocolat, café, fraise, cassis, mangue, ananas, citron, mandarine, pistache)

Our ice creams and sorbets served with an almond tuile, choice of 3 flavours

(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, blackcurrant, mango, pineapple, lemon, mandarine orange, pistachio nut)

I nostri gelati e sorbetti serviti con una tuile di mandorle, 3 gusti a scelta

(vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, ribes nero, mango, ananas, limone, mandarino, pistacchio)



LE SOIR

CAP RIVIERA

RESTAURANT

Madame, Monsieur,

Nous vous informons que tous nos produits sont faits maison à l'exception des glaces qui nous sont fournies par un artisan glacier.
Merci d'avoir choisi notre restaurant « Cap Riviera ».

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

Loup, Daurade, Saint-Pierre, Turbot : 10 € / 100 gr

Homards et langoustes grillées sur commande

LA BOUILLABAISSSE « CAP RIVIERA »

En 2 services (min. 2 personnes)

85 € par personne

MENU ENFANT 15 €

1 boisson au choix

Steack haché ou nuggets de poulet ou filet de loup

2 boules de glace



LE SOIR

CAP RIVIERA

RESTAURANT

49 €

MENU CARTE

élaboré par René Muller, Chef de cuisine

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
(hors supplément)

ENTRÉES / STARTERS

À LA CARTE 17,00 € HORS SUPPLÉMENT

Foie gras de canard, confiture de figes aux noix

Duck foie gras, fig jam with walnuts / Foie gras d'anatra, marmellata di fichi con noci

Bonbon de Saint Marcelin, magret fumé et pignons de pin

Saint Marcelin cheese with smoked duck breast and pine nuts

Bonbon de Saint Marcelin, petto d'anatra affumicato e pinoli

Salade de demi homard froid mayonnaise aux herbes

Half cold lobster salad with the herb mayonnaise / Insalata fredda di mezzo aragosta intera con maionese alle erbe

+ 12

Ceviche de daurade mariné au citron vert et légumes croquants

Ceviche of sea bream marinated in lime and crunchy vegetables

Ceviche di orata marinato al lime e verdure croccanti

Fraîcheur de crabe et suprêmes d'agrumes

Refreshing crab and citrus supremes / Freschezza di granchio e supremi di agrumi

+ 4

Sashimi en marinade aigre douce (Thon, Loup, Saumon) wasabi et gingembre confit

Sweet sour marinade sashimi (Tuna, Sea bass, Salmon) wasabi and pickled ginger

Sashimi in marinata acida dolce (Tonno, Branzino, Salmone) wasabi e zenzero candito

Salade de baby poulpe à l'ail et au persil, pommes tièdes

Baby octopus salad with garlic and parsley, warm potatoes

Insalatina di moscardini con aglio e prezzemolo, patate caldede

Gambas rôties, légumes croquants, vinaigrette au soja et balsamique

Roasted Gambas, Crunchy Vegetables, vinaigrette Soy and Balsamic

Gamberi arrosto, verdure croccanti, salsa di soia e balsamico

Burrata et ses courgettes trompettes, tomates confites et origan, chips de Pancetta

Burrata with trumpet zucchini, candied tomatoes and oregano, Pancetta chips

Burrata e le sue zucchine trombe, pomodori canditi e origano, chips di Pancetta



LE SOIR

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LA BOUILLABAISSE « CAP RIVIERA »

En 2 services (min. 2 personnes)

85 € par personne

LES PLATS / MAIN COURSES À LA CARTE 27,00 € HORS SUPPLÉMENT

Marché du jour

Dish of the day / Piatto del giorno

Homard entier grillé, beurre citronné

Whole grilled lobster, lemon butter / Astice intero alla griglia, burro al limone

+ 24

Linguines aux palourdes et gambas, ail et persil

Linguine with clams and prawns, garlic and parsley

Linguine con vongole e gamberi, aglio e prezzemolo

Dos de loup à la plancha, sauce au champagne, risotto crémeux

Back of bass à la plancha, champagne sauce, crema risotto

Dorso di branzino à la plancha, salsa di champagne, risotto cremoso

Sole meunière ou grillée env. 400 / 600g

Sole meunière or grilled approx. 400 / 600g

Sogliola alla mugnaia o alla griglia ca. 400 / 600g

+ 14

Mi-cuit de thon aux 5 épices, légumes riz et légumes croquants au soja

Half-cooked tuna with 5 spices, rice vegetables and crunchy soy vegetables

Tonno cotto a 5 spezie, riso e verdure croccanti a base di soia

Filet de boeuf Simmental au beurre de gorgonzola

Simmental beef tenderloin with gorgonzola butter

Filetto di manzo Simmental al burro di gorgonzola

+ 2

Dos de Cabillaud, artichauts violets, fèves, sauce vierge aux olives noires

Back of cod, purple artichokes, broad beans, virgin sauce with black olives

Fondo di merluzzo, carciofi viola, fave, salsa vergine alle olive nere

Pluma de porc ibérique aux échalotes confites

Pluma of iberic pork with candied echalotes

Pluma di maiale iberico con confit di scalogno



LE SOIR

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES DESSERTS À LA CARTE 12,00 €

Sélection de fromages sur lit de salade

Selection of cheese on a bed of salad

Selezione di formaggi su letto di insalata

Pavlova aux fraises

Red fruit pavlova

Pavlova ai frutti di bosco

Feuilleté aux fraises et framboises coulis de fruits rouges

Strawberry and raspberry puff with red fruit coulis

Sfogliata di fragole e lamponi coulis di frutti di bosco

Gros macaron crème de pistaches, framboises fraîches, glace amarena

Large chocolate macaroon with pistachio nut and fresh raspberry

Macaron grande cioccolato crema di pistacchio e lamponi fresche

Coupe de fruits de saison au champagne

Seasonal fruit in Champagne coupe

Coppa di frutti di stagione allo champagne

Profiteroles au chocolat

Chocolate profiteroles

Profiteroles al cioccolato

Tarte sablée au citron, meringue citron vert

Lemon meringue shortbread tart

Torta meringata al limone (pasta frolla)

Café gourmand

Glaces et sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

(vanille, chocolat, café, fraise, cassis, mangue, ananas, citron, mandarine, pistache)

Our ice creams and sorbets served with an almond tuile, choice of 3 flavours

*(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, blackcurrant, mango, pineapple, lemon,
mandarine orange, pistachio nut)*

*I nostri gelati e sorbetti serviti con una tuile di mandorle, 3 gusti a scelta
(vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, ribes nero, mango, ananas, limone,
mandarino, pistacchio)*