



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

29 €

## NOS FORMULES DU MIDI / LUNCHTIME DEALS

**1 Entrée + 1 plat marqué d'un ☀**

*1 Starter + 1 Main Course Marked with ☀*

**Ou / Or**

**1 Plat + 1 Desert Marqués d'un ☀ Sauf Dimanche et jours fériés**

*1 Main Course + 1 Dessert Marked with ☀ Except Sunday and public holidays*

## LES ENTRÉES / STARTERS

- |                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ☀ <b>Salade Mixte</b>                                                                                                       | 8  |
| Mixed Salad - Insalata mista                                                                                                |    |
| ☀ <b>Foie gras de canard, confiture de figue aux noix</b>                                                                   | 15 |
| Duck foie gras, fig jam with walnuts - Foie gras d'anatra, marmellata di fichi con noci                                     |    |
| ☀ <b>Bonbon de Saint Marcelin, magret fumé et pignons de pin</b>                                                            | 14 |
| Saint Marcelin cheese with smoked duck breast and pine nuts<br>Bonbon de Saint Marcelin, petto d'anatra affumicato e pinoli |    |
| <b>Salade de homard entier froid mayonnaise</b>                                                                             | 29 |
| Wold cold lobster salad with mayonnaise - Insalata fredda di aragosta intera con maionese                                   |    |
| ☀ <b>Ceviche de loup mariné au citron vert et légumes croquants</b>                                                         | 14 |
| Sea bass ceviche marinated in lime and crunchy vegetables<br>Ceviche di branzino marinato al lime e verdure croccanti       |    |
| <b>Fraîcheur de crabe et tartare de pommes Granny Smith</b>                                                                 | 17 |
| Refreshing crab and granny smith apple tartare<br>Freschezza di granchio e tartare di mele Granny Smith                     |    |
| ☀ <b>Gravlax de saumon aux baies roses, chutney de rhubarbe</b>                                                             | 15 |
| Salmon gravelax with pink berries, rhubarb chutney<br>Salmone gravelax ai frutti di bosco rosa, chutney di rabarbaro        |    |
| ☀ <b>Cassolette d'escargots forestière flambée à l'anis</b>                                                                 | 15 |
| Small casserole of forest snails flambéed with anise<br>Sformato di lumache di bosco flambate all'anice                     |    |
| ☀ <b>Salade de baby poulpe à l'ail et au persil, pommes tièdes</b>                                                          | 15 |
| Baby octopus salad with garlic and parsley, warm apples<br>Insalatina di moscardini con aglio e prezzemolo, mele tiepide    |    |



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LA BOUILLABAISSE « CAP RIVIERA »

En 2 services (min. 2 personnes)

85 € par personne

Avec homard entier 115 € par personne

### LES PLATS / MAIN COURSES

- |                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ☀️ <b>Marché du jour</b>                                                                                             | 23 |
| Dish of the day - Piatto del giorno                                                                                  |    |
| <b>Homard entier grillé, beurre citronné</b>                                                                         | 35 |
| Whole grilled lobster, lemon butter - Astice intero alla griglia, burro al limone                                    |    |
| ☀️ <b>Linguine aux gambas flambées au whisky</b>                                                                     | 23 |
| Whiskey flambéed prawns linguine - Linguine di gamberi flambé al whisky                                              |    |
| ☀️ <b>Dos de loup à la plancha, crème de safran</b>                                                                  | 23 |
| Back of bass à la plancha, saffron cream<br>Dorso di branzino à la plancha, crema allo zafferano                     |    |
| <b>Sole meunière ou grillée env. 400g</b>                                                                            | 35 |
| Sole meunière or grilled approx. 400g - Sogliola alla mugnaia o alla griglia ca. 400 g                               |    |
| ☀️ <b>Dos de cabillaud, sauce homardine et légumes de saison</b>                                                     | 23 |
| Cod fillet, lobster sauce and seasonal vegetables<br>Filetto di merluzzo, salsa di astice e verdure di stagione      |    |
| ☀️ <b>Risotto à la truffe, chips de magret fumé</b>                                                                  | 23 |
| Truffle risotto, smoked duck breast chips<br>Risotto al tartufo, chips di petto d'anatra affumicato                  |    |
| ☀️ <b>Souris d'agneau confite « Miel Romarin »</b>                                                                   | 23 |
| Lamb shank confit «Honey Rosemary» - Confit di stinco di agnello «Miele Rosmarino»                                   |    |
| ☀️ <b>Tartare de bœuf Charolais, pomme frites et salade verte</b>                                                    | 20 |
| Charolais beef tartare, French fries and green salad<br>Tartare di manzo Charolais, patatine fritte e insalata verde |    |
| <b>Filet de bœuf Simmental et sa sauce aux cèpes</b>                                                                 | 26 |
| Simmental beef tenderloin with porcini mushroom sauce<br>Filetto di manzo Simmental con salsa ai funghi porcini      |    |



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LES DESSERTS

-  **Sélection de fromage sur lit de salade** 10  
Selection of cheese on a bed of salad  
Selezione di formaggi su letto di insalata
-  **Tarte sablée à l'ananas caramélisé** 10  
Caramelized pineapple sablé pie  
Torta di pasta frolla all'ananas caramellata
-  **Riz au lait du chef, crème anglaise** 10  
Chef's rice pudding, custard  
Budino di riso dello chef, crema pasticcera
-  **Gros macaron vanille, crème de pistache** 10  
Large vanilla macaroon, pistachio cream  
Amaretto grande alla vaniglia, crema al pistacchio
-  **Profiteroles au chocolat** 10  
Chocolate profiteroles  
Profiteroles al cioccolato
-  **Nage de poires pochées à la vanille bourbon et son sacristain** 10  
Poached pear nage with bourbon vanilla and its sacristan  
Nage di pere in camicia con vaniglia bourbon e il suo sacrestano
-  **Moelleux au chocolat amer, glace vanille** 10  
Bitter chocolate cake, vanilla ice cream  
Torta al cioccolato amaro, gelato alla vaniglia
-  **Glaces et sorbets, tuile d'amande** 10  
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)
-  **Café gourmand** 10