



CAP RIVIERA

RESTAURANT

MENU DU SOIR / EVENING MENU

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 : 88 €

Environ 1 kilo à partager pour 2 personnes
Homards et langoustes grillées sur commande

LA BOUILLABAISSE « CAP RIVIERA »

En 2 services (min. 2 personnes)

85 € par personne

Avec homard entier 115 € par personne

MENU ENFANT 15 €

1 boisson au choix

Steack haché ou nuggets de poulet ou filet de loup

2 boules de glace



CAP RIVIERA

RESTAURANT

45 €

MENU CARTE

élaboré par Jérémy Ferrey, Chef de cuisine

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

(hors supplément)

LES ENTRÉES / STARTERS À LA CARTE 15 € HORS SUPPLÉMENT

Foie gras de canard, confiture de figue 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 homard entier froid mayonnaise +14 €

Wold cold lobster salad with mayonnaise - Insalata fredda di aragosta intera con maionese

Ceviche de loup mariné au citron vert et légumes croquants

Sea bass ceviche marinated in lime and crunchy vegetables

Ceviche di branzino marinato al lime e verdure croccanti

Fraîcheur de crabe et tartare de pommes Granny Smith +4 €

Refreshing crab and granny smith apple tartare

Freschezza di granchio e tartare di mele Granny Smith

Gravlax de saumon aux baies roses, chutney de rhubarbe

Salmon gravelax with pink berries, rhubarb chutney

Salmone gravelax ai frutti di bosco rosa, chutney di rabarbaro

Cassolette d'escargots forestière flambée à l'anis

Small casserole of forest snails flambéed with anise

Sformato di lumache di bosco flambate all'anice

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

Baby octopus salad with garlic and parsley, warm apples

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

À LA CARTE 25 € HORS SUPPLÉMENT

Marché du jour

Dish of the day - Piatto del giorno

Homard entier grillé, beurre citronné +14 €

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

Linguine de gambas flambées au whisky

Whiskey flambéed prawns linguine - Linguine di gamberi flambé al whisky

Dos de loup à la plancha, crème de safran

Back of bass à la plancha, saffron cream

Dorso di branzino à la plancha, crema allo zafferano

Sole meunière ou grillée env. 400g +14 €

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

Dos de cabillaud, sauce homardine et légumes de saison

Cod fillet, lobster sauce and seasonal vegetables

Filetto di merluzzo, salsa di astice e verdure di stagione

Risotto à la truffe, chips de magret fumé

Truffle risotto, smoked duck breast chips

Risotto al tartufo, chips di petto d'anatra affumicato

Souris d'agneau confite « Miel Romarin »

Lamb shank confit «Honey Rosemary» - Confit di stinco di agnello «Miele Rosmarino»

Filet de bœuf Simmental et sa sauce aux cèpes

Simmental beef tenderloin with porcini mushroom sauce

Filetto di manzo Simmental con salsa ai funghi porcini



CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES DESSERTS À LA CARTE 10 €

Sélection de fromage sur lit de salade

Selection of cheese on a bed of salad

Selezione di formaggi su letto di insalata

Tarte sablée à l'ananas caramélisé

Caramelized pineapple sablé pie

Torta di pasta frolla all'ananas caramellata

Riz au lait du chef, crème anglaise

Chef's rice pudding, custard

Budino di riso dello chef, crema pasticcera

Gros macaron vanille, crème de pistache

Large vanilla macaroon, pistachio cream

Amaretto grande alla vaniglia, crema al pistacchio

Profiteroles au chocolat

Chocolate profiteroles

Profiteroles al cioccolato

Nage de poires pochées à la vanille bourbon et son sacristain

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

Bitter chocolate cake, vanilla ice cream

Torta al cioccolato amaro, gelato alla vaniglia

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)

Café gourmand