



CAP RIVIERA

RESTAURANT

Madame, Monsieur,
Nous vous informons que tous nos plats sont faits maison par notre Chef René Muller.
Merci d'avoir choisi notre restaurant « Cap Riviera ».

Dear Sir or Madam,

Please be informed that all our dishes are homemade by our Chef René Muller.

Thank you for choosing our restaurant «Cap Riviera.»

MENU 55,00 €

ENTRÉES

(17,00 € si pris à la carte)

Velouté de courge, chèvre frais, noisettes grillées.

Squash velouté, fresh goat's cheese, toasted hazelnuts.

Vellutata di zucca, formaggio di capra fresco, nocchie tostate.

Tentacules d'encornets, mayonnaise verte et condiments.

Squid tentacles, green mayonnaise and condiments.

Tentacoli di calamaro, maionese verde e condimenti.

Céviche de loup en marinade aquachile.

Sea bass ceviche in aquachile marinade.

Ceviche di branzino in marinata di aquachile.

PLATS

(25,00 € si pris à la carte)

Raviole ouverte de gambas, potimarron, crème d'ail confit.

Open ravioli of prawns, pumpkin, candied garlic cream.

Ravioli aperti di gamberi, zucca, crema all'aglio candito.

Joue de boeuf confite aux girolles, écrasé de pommes de terre.

Beef cheek confit with chanterelles, mashed potatoes.

Guancia di manzo confit con finferli e purè di patate.

Filet de loup sauce champagne, risotto aux légumes.

Sea bass fillet with champagne sauce, vegetable risotto.

Filetto di branzino con salsa allo champagne, risotto alle verdure.

DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE

Desserts to choose from on the menu - Dessert tra cui scegliere dal menu

MENU ENFANT 16,00 €

(12 ans maximum)

1 boisson au choix - 1 drink of your choice - 1 bevanda a scelta

Nuggets de poulet ou filet de loup - Chicken nuggets or sea bass fillet - Nuggets di pollo o filetto di branzino

2 boules de glace - 2 scoops of ice cream - 2 palline di gelato

Prix TTC en euros - Service compris - La maison n'accepte plus les chèques.



CAP RIVIERA

RESTAURANT

ENTRÉES/ STARTERS

Œuf parfait 65° meurette, lard fumé, croûtons. <i>Perfect egg 65° meurette, smoked bacon, croutons.</i> <i>Uovo perfetto 65° meurette, pancetta affumicata, crostini</i>	18,00 €
Salade d'endives, pommes Granny Smith, Speck, copeaux de roquefort, pignons grillés. <i>Endive salad, Granny Smith apples, Speck, Roquefort shavings, toasted pine nuts.</i> <i>Insalata di indivia, mele Granny Smith, speck, scaglie di Roquefort, pinoli tostati.</i>	18,00 €
Vol au vent aux champignons et escargots à l'ail confit. <i>Mushroom vol-au-vent and snails with candied garlic.</i> <i>Vol-au-vent ai funghi e lumache con aglio candito.</i>	19,00 €
Soupe de poissons de roche Maison et sa rouille. <i>Homemade rockfish soup with rouille sauce.</i> <i>Zuppa di scorfano fatta in casa con salsa rouille.</i>	21,00 €
Foie gras de canard mi-cuit chutney de pommes acidulé. <i>Semi-cooked duck foie gras with tangy apple chutney.</i> <i>Foie gras d'anatra semicotto con chutney di mele piccante.</i>	22,00 €
Corolle de St Jacques tièdes et homard, roquette, vinaigrette à l'extrait de truffe. <i>Warm scallops and lobster, arugula, truffle extract vinaigrette.</i> <i>Capesante e aragosta calde, rucola, vinaigrette all'estratto di tartufo.</i>	24,00 €
Fraîcheur de Crabe aux agrumes. <i>Freshness of Crab with Citrus.</i> <i>Freschezza del granchio con agrumi</i>	24,00 €



CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES PLATS / MAIN COURSES

Raviole ouverte de légumes de saison au Comté, pignons de pin grillés. <i>Open ravioli of seasonal vegetables with Comté cheese and toasted pine nuts.</i> <i>Ravioli aperti di verdure di stagione con formaggio Comté e pinoli tostati.</i>	24,00 €
Coquillages et gambas en persillade, risotto aux citrons confits. <i>Shellfish and prawns with parsley, risotto with candied lemons.</i> <i>Crostacei e gamberi al prezzemolo, risotto ai limoni canditi.</i>	27,00 €
Dos de cabillaud sauce au corail d'oursin, légumes de saison rôtis. <i>Cod back with sea urchin coral sauce, roasted seasonal vegetables.</i> <i>Schieta di merluzzo con salsa di ricci di mare e verdure di stagione arrostate.</i>	28,00 €
Terre et mer de noix de St Jacques, lard fumé, mousseline de topinambour. <i>Land and sea of scallops, smoked bacon, Jerusalem artichoke mousseline.</i> <i>Terra e mare di capesante, pancetta affumicata, mousseline di topinambur.</i>	33,00 €
Filet de boeuf, jus de veau, fricassée de champignons, potimarron rôti aux épices. <i>Beef fillet, veal jus, mushroom fricassée, roasted pumpkin with spices.</i> <i>Filetto di manzo, sugo di vitello, fricassea di funghi, zucca arrosto con spezie.</i>	39,00 €
Marmite du pêcheur comme une bouillabaisse. <i>Fisherman's pot like a bouillabaisse.</i> <i>Pentola del pescatore come una bouillabaisse.</i>	46,00 €
Sole meunière ou grillée. <i>Sole meunière or grilled.</i> <i>Sogliola alla mugnaia o alla griglia.</i>	49,00 €

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

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

Sea bass, sea bream, John Dory, turbot: €10/100g - Branzino, orata, pesce San Pietro, rombo: 10 €/100 g

Langoustes ou homard grillés sur commande

Grilled lobster or crayfish to order - Aragosta o gamberi alla griglia su ordinazione



CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES DESSERTS

Sélection de fromages sur lit de salade. <i>Selection of cheeses on a bed of salad.</i> <i>Selezione di formaggi su un letto di insalata.</i>	12,00 €
Pressé de pommes à la cannelle, sablé breton, glace au yaourt. <i>Cinnamon apple press, Breton shortbread, yogurt ice cream.</i> <i>Pressa di mele alla cannella, pasta frolla bretone, gelato allo yogurt.</i>	12,00 €
Café gourmand. <i>Gourmet coffee.</i> <i>Caffè gourmet.</i>	12,00 €
Coupe de glace, craquant au chocolat, cookies et chantilly. <i>Crunchy chocolate ice cream sundae with cookies and whipped cream.</i> <i>Coppa gelato croccante al cioccolato con biscotti e panna montata.</i>	13,00 €
Profiteroles au chocolat. <i>Chocolate profiteroles.</i> <i>Profiteroles al cioccolato.</i>	14,00 €
Gros macaron, ganache noisette et chocolat au lait. <i>Large macaroon, hazelnut ganache and milk chocolate.</i> <i>Macaron grande, ganache alla nocciola e cioccolato al latte.</i>	14,00 €
Glaces et sorbets, tuile d'amandes. <i>Ice creams and sorbets, almond tuile.</i> <i>Gelati e sorbetti, tuile alle mandorle.</i> 3 boules au choix : vanille, chocolat, café, citron jaune, mangue, yaourt, clémentine. <i>3 scoops of your choice: vanilla, chocolate, coffee, lemon, mango, yogurt, clementine.</i> <i>3 palline a scelta: vaniglia, cioccolato, caffè, limone, mango, yogurt, clementina.</i>	10,00 €