CAP RIVIERA

RESTAURANT

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

Dear Sir or Madam,
Please be informed that all our dishes are homemade by our Chef.
Thank you for choosing our restaurant «Cap Riviera.»

MENU 49,00 €

ENTRÉES

(17,00 € si pris à la carte)

Ceviche de daurade, suprêmes de clémentines, jus de clémentines
Sea bream ceviche, clementine segments, clementine juice
Ceviche di orata, spicchi di clementina, succo di clementina

Soupe de courge, espuma à la truffe, pain grillé
Squash soup, truffle espuma, toasted bread
Zuppa di zucca, spuma al tartufo, pane tostato

Œuf coulant, fricassée de champignons, crème au comté, tuile de Serrano
Soft-centered egg, mushroom fricassee, Comté cheese cream, Serrano ham crisp
Uovo dal tuorlo morbido, fricassea di funghi, crema al Comté, cialda di prosciutto Serrano

PLATS

(25,00 € si pris à la carte)

Confit de bœuf de 7h, carottes rôties, écrasé de pommes de terre
7-hour slow-cooked beef confit, roasted carrots, crushed potatoes
Manzo cotto a bassa temperatura per 7 ore, carote arrosto, purè di patate.

Vol au vent aux fruits de mer et safran
Seafood and saffron vol-au-vent
Vol-au-vent ai frutti di mare e zafferano

Dos de lieu noir, fondue de poireaux aux champignons, sauce miso
Fillet of pollock, leek and mushroom fondue, miso sauce
Filetto di merluzzo carbonaro, fonduta di porri ai funghi, salsa al miso

DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fromages et salade verte
Selection of cheeses and green salad/Selezione di formaggi e isalata verde.

Compotée de clémentines meringuée
Clementine compote with meringue
Composta di clementine con meringa

Brioche perdue aux poires, caramel beurre salé et amandes
French toast made with brioche, served with salted-butter caramel and almonds
Brioche perdue alle pere, caramello al burro salato e mandorlele

Nougat glacé, biscuit moelleux, coulis de fruits rouges
Frozen nougat, soft sponge cake, red berry coulis
Torrone gelato, biscotto morbido, coulis di frutti rossi

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

CAP RIVIERA

RESTAURANT

ENTRÉES/ STARTERS

Tartelette aux petits pois, menthe, stracciatella, crevettes, huile de basilic — 19,00 €
Tartlet with peas, mint, stracciatella, shrimp, and basil oil
Tartelletta con piselli, menta, stracciatella, gamberetti, olio al basilico

Soupe de poissons de roche et sa rouille — 20,00 €
Rockfish soup served with rouille
Zuppa di pesci di scoglio con la sua salsa rouille

Saumon Gravlax, mayonnaise à la betterave, œufs de poissons — 22,00 €
Gravlax salmon, beetroot mayonnaise, fish roe
Salmone gravlax, maionese alla barbabietola, uova di pesce

Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons, réduction de clémentines — 24,00 €
Semi-cooked duck foie gras, onion compote, clementine reduction
Foie gras d'anatra semicotto, composta di cipolle, riduzione di clementine

Paccheri farcis de truffe noire, artichauts et foie gras, gratinés au parmesan — 26,00 €
Paccheri stuffed with black truffle, artichokes, and foie gras, gratinated with Parmesan
Paccheri ripieni di tartufo nero, carciofi e foie gras, gratinati al parmigiano

Corolle de Saint Jacques tièdes, homard, roquette,
vinaigrette aux échalotes, extrait de truffe — 28,00 €
Warm scallop corals, lobster, arugula, shallot vinaigrette, truffle extract
Corolla di capesante tiepide, astice, rucola, vinaigrette allo scalogno, estratto di tartufo

Demi homard mayonnaise, roquette, oeuf dur, tomates confites — 32,00 €
Half lobster with mayonnaise, arugula, hard-boiled egg, confit tomatoes
Mezzo astice con maionese, rucola, uovo sodo, pomodori confit

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

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES PLATS / MAIN COURSES

Marché du jour — 25,00 €
Today's market
Mercato del giorn

Filets de loup à la plancha sauce champagne, risotto au safran et petits légumes — 26,00 €
Pan-seared sea bass fillets with champagne sauce, saffron risotto, and baby vegetables
Filetti di branzino alla piastra con salsa allo champagne, risotto allo zafferano e verdurine

Selle d'agneau rôtie, purée de haricots blancs au romarin et ail — 27,00 €
Roasted lamb loin chop, white bean purée with rosemary and garlic
Sella d'agnello arrosto, purè di fagioli bianchi al rosmarino e aglio

Bourride à la provençale — 29,00 €
Provençal-style bourride
Bourride alla provenzale

Pot au feu de canard confit, truffe et foie gras — 29,00 €
Duck confit pot-au-feu with truffle and foie gras
Pot au feu di anatra confit, tartufo e foie gras

Fricassée de homard au beurre de carcasse, butternut, châtaignes et girolles — 38,00 €
Lobster fricassee with shell-butter, butternut squash, chestnuts, and chanterelle mushrooms
Fricassea di astice al burro di carcassa, zucca butternut, castagne e finferli

Marmite du pêcheur comme une bouillabaisse — 46,00 €
Fisherman's stew, prepared like a bouillabaisse
Zuppa del pescatore, stile bouillabaisse

Sole meunière ou à la plancha — 49,00 €
Sole meunière or grilled on a flat-top griddle (plancha)
Sogliola alla mugnaia o alla piastra

LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

Loup, Daurade, Saint-Pierre, Turbot : 12,00 € / 100 gr
Sea bass, sea bream, John Dory, turbot: €12/100g - Branzino, orata, pesce San Pietro, rombo: 12€/100 g

Langoustes ou homard grillés sur commande
Grilled lobster or crayfish to order - Aragosta o gamberi alla griglia su ordinazione

Homard : 14,00 € / 100 g

Langouste : 18,00 € / 100 g

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

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES DESSERTS

Sélection de fromages et salade verte — 10,00 €
Selection of cheeses and green salad.
Selezione di formaggi e insalata verde.

Nougat glacé, biscuit moelleux, coulis de fruits rouges — 10,00 €
Frozen nougat, soft sponge cake, red berry coulis
Torrone gelato, biscotto soffice, coulis di frutti rossi

Compotée de clémentines meringuée — 10,00 €
Clementine compote with meringue/Composta di clementine con meringa

Brioche perdue aux poires et caramel beurre salé, amandes — 10,00 €
French toast with pears, salted butter caramel, and almonds
Brioche perdue con pere, caramello al burro salato e mandorle

Paris Brest — 12,00 €

Tartelette sablée citron jaune meringuée — 12,00 €
Lemon meringue shortbread tartlet/ Tartelletta di pasta frolla al limone con meringa

Profiteroles — 14,00 €
Profiteroles/ Profiterole

Macaron crémeux pistache — 14,00 €
Creamy pistachio macaron/ Macaron cremoso al pistacchio

Glaces et sorbets, tuile d'amandes. — 10,00 €
Ice creams and sorbets, almond tuile.
Gelati e sorbetti, tuile alle mandorle.

3 boules au choix : vanille, citron jaune, café, chocolat, yaourt, fraise, mangue, coco.
vanilla, lemon, coffee, chocolate, yogurt, strawberry, mango, coconut.
vaniglia, limone, caffè, cioccolato, yogurt, fragola, mango, cocco.

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

NOS COCKTAILS SIGNATURE CAP RIVIERA

CLEAR COLADA — 14,00 €
Ananas frais, coco fraîche, rhum
Une pina colada mais a notre manière

EL PISTACHIO — 16 00 €
Pistaches torréfiées, lait d'amande, Pisco
Pour les amateurs de Pistaches une vrai expérience

BELLA FIGA — 16 00 €
Gin Canaima, citron vert,confiture de figues, tonic three cents feuilles de figues
Un Gin amazonien et de la figues bien de chez nous

EL PRESIDENT — 16 00 €
Diplomatico Reserva, martini blanc Ambrato, Cointreau, sirop de grenade maison, grenade fraiche, zest de citron jaune
Une revisité d'un classique oublié

CAP RIVIERA — 16 00 €
Gin Antonio Nadal, Purée de melon rôtie au miel et infusée à la sauge, Liqueur de St Germain
Tout la fraîcheur de l'été dans un cocktail

SAKURA 75 — 18 00 €
Gin Roku Sakura, Liqueur de cerise Luxardo, citron vert, Champagne et cerise maraschino
Des bulles et de la douceur

BELINI — 18 00 €
Purée de pêche maison, Champagne, Oreillons de pêche
Un traditionnel distingué et plein de fraîcheur

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 14,00 €

une version premium est possible pour certains cocktails classiques ou signatures.
Une augmentation proportionnel à l'alcool choisi sera appliquée.

PALOMA
Tequila El Jimador Blanco, citron vert, jus de pamplemousse, sirop d'agave, tonic Three Cents pink Grapefruit

EL DIABLO
Tequila El Jimador Blanco, citron vert, crème de cassis, ginger beer

HEMINGUAY DAIQUIRI
Ron Havana 3, citron vert, liqueur Maraschino luxardo, sucre de canne, jus de pamplemousse

CAIPIRINHA
Cachaca Cana De Belem, citron vert, orange, sucre blanc

DAIQUIRI
Ron Havana 3, citron vert, sucre de canne

COSMOPOLITAN
Vodka The Standard, Cointreau, jus de cramberry, citron vert, sucre de canne, bitter d'orange

GIN FIZZ
Gin mare, citron vert, sucre de canne, foam,eau gazeuse

OLD CUBAN
Ron havana 7, citron vert, sucre de canne, angostura, menthe fraîche, champagne

OLD FASHIONED
Jack Daniel's n°7 ou Maker's Mark, sucre blanc, angostura, zest d'orange, cerise amarena luxardo

PORN STAR MARTINI
Vodka The Standard , sirop de vanille maison, purée de fruit de la passion maison, 1 fruit de la passion, citron vert, prosecco

LES MULES
Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Whisky etc..
Citron vert, Ginger Beer

MAI TAI
Rum Gosling, Ron Havana 7, Cointreau, citron vert, falernum , angostura

WHITE NEGRONI
Gin Mare, Martini blanc Ambrato, Suze, zest de citron jaune

MIDORI SOUR
Midori (liqueur de melon), citron vert, sucre de canne, foam

TENNESSEE BRAMBLE
Jack Daniel's Blackberry, citron vert, mure fraîche, sucre de canne

FIRE MANGUO
Jack Daniel's Fire, citron vert, cannelle, purée de mangue maison

NOS COCKTAILS CLASSIQUES 16,00 €

Une version premium est possible pour certains cocktails classiques ou signatures.
Une augmentation proportionnel à l'alcool choisi sera appliquée.

LAST WORD
Gin Mare, Chartreuse verte, luxardo maraschino, citron vert

VIEUX CARRE
Cognac Moonshadow, Jack Daniel's Rye, Martini rouge Rubino, Benedictine, Peychaud's bitter, angostura

VESPER
Gin Tanqueray Ten, Vodka Tigre Blanc, Lillet blanc

NEGRONI LUXARDO
London Dry Gin, Bitter Rosso, Vermouth Antico, bitter orange, zest d'orange

SIDE CAR
Cognac Moonshadow, Cointreau, citron jaune, sucre de canne

EXPRESSO MARTINI
Vodka The Standard, Luxardo Expresso, sirop de vanille maison, expresso

MARGARITA
Tequila Patron Silver, Cointreau, Citron vert

SPICY MARGARITA
Tequila Reposado Lost Explorer, Ancho Reys, Citron vert, Habanero bitter

MANHATTAN
Blend Scotch Whisky Johnnie Walker Black Label, Martini rouge Rubino, Angostura, cerise amarena Luxardo

MARTINEZ
Gin Tanqueray Ten, Maraschino luxardo, sirop de cerise amarena, Angostura, zest d'orange

SAZERAC
Absinthe, Jack Daniel's Rye, sucre de canne, Peychaud's bitter, zest de citron jaune

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA
RESTAURANT

LES CHAMPAGNES 75 cl

	75cl	la coupe
BRUT SANS ANNÉE		
Ployez Jaquemart Extra brut	90	14
Georges Vesselle Grand Cru	95	
BLANC DE BLANCS		
Pierre Gimonnet et fils brut « 1er Cru », blanc de blancs	110	
Franck Bonville brut Grand Cru blanc de blancs	120	
ROSÉ		
Georges Vesselle Grand Cru rosé	95	
Louis Roederer 2017	120	
Ployez jaquemart rosé	115	
Billecart Salmon rosé	160	
CUVÉE PRESTIGE		
Louis Roederer	120	
Billecart Salmon Réserve	130	
Billecart Salmon Sous Bois	160	

LES BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15 cl
PROVENCE				
Domaine de Grand Pré Cuvée Favorite 2025			32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Valérie » 2025		34	44	
Château Saint Maur Cru Classé « Saint M » 2025		34	45	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2025 BIO		33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2025			46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2025		34	49	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2025			59	
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Domaine Lafage « Cadireta » 2025			32	9
Château Lancyre « D'ombre et de Lumière » 2024			40	
VAL DE LOIRE				
Sauvignon « Roc de l'Abbaye » de Florian Mollet 2024			32	9
Sancerre Nicolas Millet 37,5 cl > 2024 I 75 cl > 2025 BIO	34		44	
Pouilly-Fumé « Tradition» Serge Dagueneau 37,5 cl > 2025 I 75 cl > 2025	29		49	12
VALLÉE DU RHONE				
Château La Nerthe « Les Cassagnes » 2023			49	
Château de Nage « JT » 2024 BIO			54	

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15 cl
BOURGOGNE				
Saint-Véran Joseph Drouhin 2023			58	
Chablis Dom. de la Motte 37,5 cl > 2024 I 75 cl > 2024	33		49	
Chardonnay Domaine René Bouvier 2023			65	
Pouilly-Fuissé Joseph Drouhin 2023			82	
Chorey les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2024			72	
Savigny les Beaune 1er Cru « Aux Gravins » Domaine Maldant Pauvelot 2019			133	
Puligny Montrachet Domaine Jean Louis Chavy 2023			140	
Chassagne Montrachet Domaine Thomas Morey 2023			140	
Meursault Joseph Drouhin 2023			170	
ALSACE				
Domaine Trapet Riesling Riquewihr 2024			46	
BORDEAUX				
PESSAC-LEOGNAC				
Chateau latour Mortillac 2023			98	
Clémentin De Pape Clément 2019			108	

LES ROSES

	50 cl	75 cl	le verre 15cl
PROVENCE			
Domaine de Grand Pré Cuvée Favorite 2025		32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Magali » 2025	32	39	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2025 BIO	33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2025		46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2025	33	49	12
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2025		62	
Minuty « Rosé et Or » 2025		69	

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15cl
PROVENCE				
Domaine de La Grande Bauquière « Moment Inattendu » 2025			32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « François » 50 cl > 2023 I 75 cl > 2022		32	41	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2023 I 75 cl > 2023 BIO		38	50	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2023			59	
BOURGOGNE				
Pinot Noir « Roc de l'Abbaye » 2024			32	9
Mercurey Domaine Joseph Drouhin 2022			79	
Chorey Les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2022			68	
Savigny Les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2022			72	
Fixin « Les Crais de Chêne » Domaine René Bouvier 2020 SANS SOUFFRE			98	
Nuits-Saint-Georges « Vieilles Vignes » Domaine Patrice Rion 2021			134	
Gevrey Chambertin Domaine Trapet 2021			136	
VALLÉE DU RHÔNE				
Côte du Rhône Domaine de La Solitude 2024 BIO			34	
Côte du Rhône Château « La Nerthe » 2023 BIO			49	
Château de Nage « JT » 2021 BIO			54	
VAL DE LOIRE				
Sancerre François Millet 37,5 cl > 2022 I 75 cl > 2024 BIO	34		44	
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Domaine Lafage « Nicolas » 2024			39	9
Pic Saint Loup « vieilles Vignes » Château Lancyre 2022			68	

BORDEAUX

SAINT-JULIEN				
Château Lalande Borie 2013			81	
Les Fiefs De Lagrange 2019			84	
SAINT-ESTÈPHE				
Franck Phelan 2015			69	
SAINT-EMILION				
Chateau Grand Corbin D'espagne 2020			90	
PAULLIAC				
Lacoste Borie 2016			72	
POMEROL				
Chateau Taillefer 2020			76	
Chateau La Pointe 2013			90	
MARGAUX				
Baron De Brane 2016			76	
La Sirene De Giscours 2019			82	
Prieure Lichine 2018			119	
PESSAC-LÉOGNAN				
Les Demoiselles de Iarrivet Haut Brion 2018			95	

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

APÉRITIFS/VERMOUTH 6CL

Pastis *45 % (4cl)*	5,00 €
Ricard *45 % (4cl)*	5,00 €
Suze *15 %*	7,00 €
Campari	8,00 €
Bitter rosso Luxardo *25 %*	8,00 €
Bitter Bianco Luxardo *30 %*	8,00 €
Amaro Ramazzotti *30 %*	8,00 €
Lillet blanc ou Lillet rosé *17 %*	8,00 €
Porto rouge Sandeman	8,00 €
Vermouth rouge Fontalia *15 %*	8,00 €
Vermouth blanc Martini Ambrato *18 %*	10,00 €
Vermouth rouge Martini Rubino *18 %*	10,00 €
Vermouth rouge Cocchi Barolo Chinato *16,5 %*	12,00 €
Vermouth rouge Antica Formula *16,5 %*	14,00 €

NOS SPRITZ

APEROL SPRITZ 10,00 €
Aperol, prosecco,eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 10,00 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

MIDORI SPRITZ 10,00 €
Midori (liqueur de melon), prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ 12,00 €
St Germain, menthe fraîche, prosecco, eau gazeuse

CHAMBORD SPRITZ 12,00 €
Chambord, prosecco, eau gazeuse

LES EAUX

Evian 1L	7,00 €
Badoit 75 cl	7,00 €

LES SOFTS

Coca cola / Coca zéro *33cl*	5,00 €
Orangina, Perrier *33cl*	5,00 €
Jus fruits *25 cl*	5,00 €
Three cents *25 cl*	5,00 €

Pamplemousse, Figue, Ginger ale, Ginger beer, Basilic & Concombre, Mandarine & bergamote

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

SAM TONIC 12,00 €
Gin sans alcool The Illusionist Masquerade, Tonic Three Cents (tonic water, aegean, pink grapefruit, Mandarine & Bergamote

BERGAMOTE , CAMOMILLE OU ORANGE BITTER SPRITZ 12,00 €
Martini Floreal, Vibrante ou JNPR Orange Bitter (Aperol sans alcool), Prosecco sans Alcool Montelvini, Eau Gazeuse

AMERICANO MAIS PAS TROP 12,00 €
JNPR Bitter sans alcool , JNPR Vermouth sans alcool, Eau Gazeuse, rondelle d'orange

SAM FIZZ 12,00 €
JNPR Gin sans alcool, Citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

SAM MARGA 12,00 €
Tequila Almave sans alcool, Citron vert, Eau de Miel, Sirop d'Agave

VIRGIN BASIL 12,00 €
Basilic frais, Citron vert, sucre de canne, Three Cents Ginger Beer

FREE NEGRONI 13,00 €
JNPR Gin sans alcool, JNPR Vermouth rouge sans alcool, JNPR Bitter rouge sans alcool, zest d'orange

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

TEQUILA 4CL

El Jimador Bianco *38 %*	10,00 €
El Jimador Reposado *38 %*	12,00 €
La Escondida Bianco	12,00 €
Lost explorer Bianco	12,00 €
Don Julio Anejo	16,00 €
1842 Añejo	35,00 €

MEZCAL 4CL

400 Conejos *38 %*	10,00 €
La Escondida Bianco *40 %*	12,00 €
Reposado *40 %*	14,00 €
Lost Explorer Espadin	14,00 €
Los Siete Misterios Barril	14,00 €
Coyote	16,00 €
Ojo de Dios coffee	16,00 €
Tobala	18,00 €
Ojo de Dios joven	18,00 €
Illegal Reposado	18,00 €
Tobala	24,00 €
Salmiana	28,00 €

AGAVE VENEZUELA 4CL

Cocuy Saroche *43 %*	12,00 €

CACHACA 4CL

Cana de Belem *39 %*	10,00 €
Leblon *40 %*	14,00 €

PISCO 4CL

El Gobernador *40 %*	12,00 €

RHUM, RON & RUM 4CL

Havana 3 *(Cuba) 40 %*	10,00 €
Flor de Cana *(Nicaragua) 40 %*	12 ,00 €
Gosling Black Seal *(Bermude) 40 %*	12,00 €
Coruba White Overproof *(Jamaïque) 64 %*	10,00 €
Coruba Rum coco *(Jamaïque) 20 %*	10,00 €
Coruba Overproof *(Jamaïque) 74 %*	12,00 €
Clément Rhum Vieux Agricole *(Martinique) 40 %*	14,00 €
Pusser's Navy Rum *(Guyane) 40 %*	12,00 €
Havana 7 *(Cuba) 40 %*	12,00 €
Diplomatico Reserva *(Venezuela) 40 %*	10,00 €
Diplomatico Mantuano *(Venezuela) 40 %*	14,00 €
Zacapa 23 *(Guatemala) 40 %*	14,00 €
Santa Tereza *(Venezuela) 40 %*	14,00 €
Matusalem 15 ans *République Dominicaine) 40 %*	14,00 €
Matusalem 23 ans *(République Dominicaine) 40 %*	14,00 €

VODKA 4CL

Tito's handmade *(Texas) 40 %*	10,00 €
The Standard 1894 *(Italie) 40 %*	10,00 €
Mikolash *(Ukraine) 40 %*	10,00 €
Tigre blanc *(France) 40 %*	12,00 €
Tigre blanc Alambic édition *(France) 40 %*	16,00 €

GIN 4CL

Antonio NADAL *(Espagne) 40 %*	10,00 €
Canaima *(Venezuela) 47 %*	10,00 €
Luxardo London Dry Gin *(Italie) 43 %*	10,00 €
Roku original *43 %*	10,00 €
Bombay Sapphire *(Angleterre) 40 %*	12,00 €
Roku Sakura *43 %*	12,00 €
Hendrick's *(Ecosse) 41,4 %*	12,00 €
G'Vine *(France) 40 %*	12,00 €
Bartolomeo *(France) 44 %*	14,00 €
Gin Mare *(Espagne) 42,7 %*	14,00 €
Tanqueray Ten *(Ecosse) 47,3 %*	14,00 €
Illusionist Dry Gin *(Allemagne) 45 %*	14,00 €

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAP RIVIERA

RESTAURANT

WHISKEY USA 4CL

Jack Daniel's Honey *35 %*	10,00 €
Jack Daniel's Fire *35 %*	10,00 €
Jack Daniel's Apple *35 %*	10,00 €
Jack Daniel's Blackberry *35 %*	10,00 €
Jack Daniel's n°7 *40 %*	10,00 €
Jack Daniel's Rye *40 %*	12,00 €
Whistlepig 10 ans *50 %*	13,00 €
Jack Daniel's Bonded *50 %*	14,00 €
Jack Daniel's Bonded Rye *50 %*	14,00 €
Whistlepig 12 ans *43 %*	20,00 €
Whistlepig 15 ans *46 %*	32,00 €

WHISKY MEXIQUE 4CL

Abasolo *43 %*	12,00 €

BOURBON 4CL

Jim Beam *40 %*	10,00 €
Maker's Mark *45 %*	12,00 €
Woodford Reserve *43,2 %*	12,00 €
Bulleit Rye	14,00 €

WHISKEY IRLANDE 4CL

Jameson *40 %*	10,00 €
Kinahan's Small Batch Heritage *46 %*	12,00 €
Bushmills Black Bush *43 %*	12,00 €

WHISKY BLENDED 4CL

Monkey Shoulder *(Ecosse) 40 %*	10,00 €
Johnny Walker Black Label *40 %*	12,00 €

WHISKY ÉCOSSAIS 4CL

Talisker 10 ans *45,8 %*	12,00 €
Lagavulin 16 ans *43 %*	15,00 €
Laphroaig 10 ans *40 %*	15,00 €
Macallan 12 ans *40 %*	18,00 €
Dalmore King Alexander III *40 %*	65,00 €
Macallan 18 ans *43 %*	67,00 €

WHISKY JAPONNAIS 4CL

Toki *40 %*	12,00 €
Tenjaku *43 %*	12,00 €
Nikka from the Barrel *51,4%*	12,00 €
Nikka Coffee Grain *45%*	15,00 €
Kavalan single malt *(Taiwan) 40 %*	24,00 €
Hibiki Japanese Harmony *43%*	28,00 €

DIGESTIFS 4CL

COGNAC

Moonshadow	13,00 €
Rémy martin XO	45,00 €

CALVADOS

Château du Breuil	12,00 €

Bailey's	8,00 €
Get 27	8,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Triplum Luxardo *39 %*	9,00 €

LIQUEURS

Bora Bora *Framboise,pêche,cacao brun, gingembre, fraise, abricot*	8,00 €
Adriatico	8,00 €
Chambord	10,00 €
Nixta *(maïs)*	10,00 €
St Germain	12,00 €
Maraschino Luxardo	12,00 €
Espresso Luxardo *(café)*	12,00 €
Cherry Sangue Morlacco Luxardo *(cerise amarena)*	12,00 €
Albicocca Luxardo *(abricot)*	12,00 €
Angioletto Luxardo *(noisette)*	12,00 €
Mozart crème chocolat *17 %*	12,00 €
Chartreuse Verte *55 %* ou Jaune *43%*	12,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusion	3,50 €
Double café, Cappuccino	4,50 €
Irish Coffee	10,00 €

Les tarifs sont en euros TTC et service compris - La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.