

Madame, Monsieur,

Nous vous informons que tous nos plats sont faits maison par notre Chef René Muller 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

Sole grillée ou meunière 12€ les 100g

Langoustes ou homard grillés sur commande

MENU ENFANT 16 €

1 boisson au choix

Nuggets de poulet ou filet de loup

2 boules de glace



CAP RIVIERA
RESTAURANT



38 €

NOS FORMULES DU MIDI / LUNCHTIME DEALS

1 Entrée + 1 plat

1 Starter + 1 Main Course

Ou / Or

1 Plat + 1 Dessert, Sauf Week-end et jours fériés

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

ENTRÉES/ STARTERS À LA CARTE 17,00 €

Tentacules d'encornets brûlées, mayonnaise d'ail noir, coulis de péquillos.

Burnt squid tentacles, black garlic mayonnaise, pequillo coulis.

Tentacoli di calamaro bruciato, maionese all'aglio nero, coulis di pequillo.

Gambas rôties au piment d'Espelette, mousse d'avocat, sauce crustacés façon cocktail.

Roasted prawns with Espelette pepper, avocado mousse, cocktail-style shellfish sauce.

Gamberi arrostiti al pepe di Espelette, mousse di avocado, salsa di crostacei stile cocktail.

Asperges vertes grillées, ricotta, citron confit.

Grilled green asparagus, ricotta, lemon confit.

Asparagi verdi grigliati, ricotta, limone confit.

Soupe de poisson « Maison ».

"Homemade" fish soup.

Zuppa di pesce "fatta in casa".

Œuf parfait 64°, gaspacho de maïs, pop corn épicé.

Perfect 64° egg, corn gazpacho, spicy popcorn.

Uovo perfetto a 64°, gazpacho di maïs, popcorn piccante.

Tomate cœur de bœuf, stracciatella au basilic, tartinade de fèves, petits pois et menthe.

Beef heart tomato, stracciatella with basil spread of beans, peas and mint.

Stracciatella di pomodoro cuore di manzo con crema al basilico di fagioli, piselli e menta.

Tataki de bœuf sauce sashimi, salade misuna et roquette.

Beef tataki with sashimi sauce, mizuna salad and arugula.

Tataki di manzo con salsa sashimi, insalata mizuna e rucola.

Filets de sardines rôtis au thym en pissaladière.

Roasted sardine fillets with thyme in pissaladière.

Filetti di sardine arrostiti al timo in pissaladière.

Ceviche de loup aguachile, piments, concombre et granny smith.

Aguachile sea bass ceviche, cucumber and granny smith peppers.

Ceviche di branzino aguachile, cetriolo e peperoni Granny Smith.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



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

Poire de veau basse température, sauce vitello tonnato.

Low temperature veal pear, vitello tonnato sauce.

Pera di vitello a bassa temperatura, salsa di vitello tonnato.

Tournedos de cabillaud au spianata, aubergines rôties, confit de piperade.

Cod tournedos with spianata, roasted eggplant, piperade confit.

Tournedos di baccalà con spianata, melanzane arrostate, piperade confit.

Thon mi-cuit à la chapelure de persil, sauce aigre douce, légumes de saison.

Semi-cooked tuna with parsley breadcrumbs, sweet and sour sauce, seasonal vegetables.

Tonno semicotto con panatura al prezzemolo, salsa agrodolce, verdure di stagione.

Magret de canard rôti, émulsion de porto au foie gras, croustillant de polenta.

Roasted duck breast, port wine emulsion with foie gras, crispy polenta.

Petto d'anatra arrosto, emulsione di vino Porto con foie gras, polenta croccante.

Filet de loup à la plancha, sauce champagne, risotto au petits légumes.

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto.

Filetto di branzino alla griglia, salsa allo champagne, risotto alle verdure.

La marmite du pêcheur comme une bouillabaisse.

The fisherman's pot like a bouillabaisse.

La pentola del pescatore come una bouillabaisse.

Ravioles ouvertes de légumes de saison, huile de pesto rosso.

Open ravioli of seasonal vegetables, pesto rosso oil.

Ravioli aperti di verdure di stagione, pesto rosso olio.

Gambas au curry jaune, lait de coco, citronnelle, riz Nasi Goreng.

Prawns with yellow curry, coconut milk, lemongrass, Nasi Goreng rice.

Gamberi al curry giallo, latte di cocco, citronella, riso Nasi Goreng.

Filets de merlan meunière, mayonnaise câpres échalotes, légumes vapeur.

Whiting meunière fillets, caper shallot mayonnaise, steamed vegetables.

Filetti di melaniere alla mugnaia, maionese capperi e scalogno, verdure al vapore.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



LES DESSERTS À LA CARTE 12,00 €

Sélection de fromages sur lit de salade.

Selection of cheeses on a bed of salad.

Selezione di formaggi su letto di insalata.

Tarte sablée aux fraises, crème légère vanillée.

Strawberry shortbread tart, light vanilla cream.

Crostata di frolla alle fragole, leggera crema alla vaniglia.

Pavlova mangue et abricot.

Mango and apricot pavlova.

Pavlova al mango e albicocca.

Gros macaron crème diplomate aux fruits exotiques et compotée d'ananas.

Large diplomatic cream macaroon with exotic fruits and pineapple compote.

Amaretto grande in crema diplomatica con frutti esotici e composta di ananas.

Fraîcheur de pêches.

Freshness of peaches.

Freschezza delle pesche.

Profiteroles au chocolat.

Chocolate profiteroles.

Profiteroles al cioccolato.

Le Tout Chocolat, crémeux chocolat, biscuit moelleux et glace chocolat noisette.

Le Tout Chocolat ,creamy chocolate, soft biscuit and chocolate hazelnut ice cream.

Le Tout Chocolat, biscotto morbido, cremoso al cioccolato e gelato al cioccolato e nocciole.

Café gourmand.

Gourmet coffee.

Caffè gourmet.

Glaces et Sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

vanille, chocolat, café, citron jaune, mangue, framboise, ananas

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

vanilla, chocolate, coffee, lemon, mango, raspberry, pineapple

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

vaniglia, cioccolato, caffè, limone, mango, lampone, ananas

Madame, Monsieur,

Nous vous informons que tous nos plats sont faits maison par notre Chef René Muller 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

Sole grillée ou meunière 12€ les 100g

Langoustes ou homard grillés sur commande

MENU ENFANT 16 €

1 boisson au choix

Nuggets de poulet ou filet de loup

2 boules de glace



CAP RIVIERA
RESTAURANT



56 €

MENU CARTE

élaboré par René Muller, Chef de cuisine

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

ENTRÉES / STARTERS À LA CARTE 19,00 €

Tentacules d'encornets brûlés, mayonnaise d'ail noir, coulis de péquillos.

Burnt squid tentacles, black garlic mayonnaise, pequillo coulis.

Tentacoli di calamaro bruciato, maionese all'aglio nero, coulis di pequillo.

Gambas rôties au piment d'Espelette, mousse d'avocat, sauce crustacés façon cocktail.

Roasted prawns with Espelette pepper, avocado mousse, cocktail-style shellfish sauce.

Gamberi arrostiti al pepe di Espelette, mousse di avocado, salsa di crostacei stile cocktail.

Asperges vertes grillées, ricotta, citron confit.

Grilled green asparagus, ricotta, lemon confit.

Asparagi verdi grigliati, ricotta, limone confit.

Soupe de poisson « Maison ».

"Homemade" fish soup.

Zuppa di pesce "fatta in casa".

Œuf parfait 64°, gaspacho de maïs, pop corn épicé.

Perfect 64° egg, corn gazpacho, spicy popcorn.

Uovo perfetto a 64°, gazpacho di maïs, popcorn piccante.

Tomate cœur de bœuf, straciatella au basilic, tartinade de fèves, petits pois et menthe.

Beef heart tomato, straciatella with basil, spread of beans, peas and mint.

Straciatella di pomodoro cuore di manzo con crema al basilico di fagioli, piselli e menta.

Tataki de bœuf sauce sashimi, salade misuna et roquette.

Beef tataki with sashimi sauce, mizuna salad and arugula.

Tataki di manzo con salsa sashimi, insalata mizuna e rucola.

Filets de sardines rôtis au thym en pissaladière.

Roasted sardine fillets with thyme in pissaladière.

Filetti di sardine arrostiti al timo in pissaladière.

Ceviche de loup aguachile, piments, concombre et granny smith.

Aguachile sea bass ceviche, cucumber and granny smith peppers.

Ceviche di branzino aguachile, cetriolo e peperoni Granny Smith.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



LES PLATS / MAIN COURSES À LA CARTE 29,00 €

Poire de veau basse température, sauce vitello tonnato.

Low temperature veal pear, vitello tonnato sauce.

Pera di vitello a bassa temperatura, salsa di vitello tonnato.

Tournedos de cabillaud au spianata, aubergines rôties, confit de piperade.

Cod tournedos with spianata, roasted eggplant, piperade confit.

Tournedos di baccalà con spianata, melanzane arrostate, piperade confit.

Thon mi-cuit à la chapelure de persil, sauce aigre douce, légumes de saison.

Semi-cooked tuna with parsley breadcrumbs, sweet and sour sauce, seasonal vegetables.

Tonno semicotto con panatura al prezzemolo, salsa agrodolce, verdure di stagione.

Magret de canard rôti, émulsion de porto au foie gras, croustillant de polenta.

Roasted duck breast, port wine emulsion with foie gras, crispy polenta.

Petto d'anatra arrosto, emulsione di vino Porto con foie gras, polenta croccante.

Filet de loup à la plancha, sauce champagne, risotto au petits légumes.

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto.

Filetto di branzino alla griglia, salsa allo champagne, risotto alle verdure.

La marmite du pêcheur comme une bouillabaisse.

The fisherman's pot like a bouillabaisse.

La pentola del pescatore come una bouillabaisse.

Ravioles ouvertes de légumes de saison, huile de pesto rosso.

Open ravioli of seasonal vegetables, pesto rosso oil.

Ravioli aperti di verdure di stagione, pesto rosso olio.

Gambas au curry jaune, lait de coco, citronnelle, riz Nasi Goreng.

Prawns with yellow curry, coconut milk, lemongrass, Nasi Goreng rice.

Gamberi al curry giallo, latte di cocco, citronella, riso Nasi Goreng.

Filets de merlan meunière, mayonnaise câpres échalotes, légumes vapeur.

Whiting meunière fillets, caper shallot mayonnaise, steamed vegetables.

Filetti di melaniere alla mugnaia, maionese capperi e scalogno, verdure al vapore.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



LES DESSERTS À LA CARTE 12,00 €

Sélection de fromages sur lit de salade.

Selection of cheeses on a bed of salad.

Selezione di formaggi su letto di insalata.

Tarte sablée aux fraises, crème légère vanillée.

Strawberry shortbread tart, light vanilla cream.

Crostata di frolla alle fragole, leggera crema alla vaniglia.

Pavlova mangue et abricot.

Mango and apricot pavlova.

Pavlova al mango e albicocca.

Gros macaron crème diplomate aux fruits exotiques et compotée d'ananas.

Large diplomatic cream macaroon with exotic fruits and pineapple compote.

Amaretto grande in crema diplomatica con frutti esotici e composta di ananas.

Fraîcheur de pêches.

Freshness of peaches.

Freschezza delle pesche.

Profiteroles au chocolat.

Chocolate profiteroles.

Profiteroles al cioccolato.

Le Tout Chocolat, crémeux chocolat, biscuit moelleux et glace chocolat noisette.

Le Tout Chocolat, creamy chocolate soft biscuit and chocolate hazelnut ice cream.

Le Tout Chocolat, biscotto morbido, cremoso al cioccolato e gelato al cioccolato e nocciole.

Café gourmand.

Gourmet coffee.

Caffè gourmet.

Glaces et Sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

vanille, chocolat, café, citron jaune, mangue, framboise, ananas

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

vanilla, chocolate, coffee, lemon, mango, raspberry, pineapple

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

vaniglia, cioccolato, caffè, limone, mango, lampone, ananas