



# 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 49,00 €

### ENTRÉES

(17,00 € si pris à la carte)

- Fromage de chèvre frais, jus de pêche, speck, noisettes grillées.  
*Fresh goat cheese, peach juice, speck, roasted hazelnuts.*  
*Formaggio di capra fresco, succo di pesca, speck, nocciole tostate.*
- Carpaccio de loup, vinaigrette passion citron vert, vanille, coco séchée.  
*Sea bass carpaccio, passion fruit and lime vinaigrette, vanilla, dried coconut.*  
*Carpaccio di branzino, vinaigrette al frutto della passione e lime, vaniglia, cocco essiccato.*
- L'œuf Parfait 65° et Espuma de Parmesan au Lard fumé.  
*The Perfect Egg 65° and Parmesan Espuma with Smoked Bacon.*  
*Uovo perfetto a 65° e spuma di parmigiano con pancetta affumicata.*

### PLATS

(25,00 € si pris à la carte)

- Grosse Raviole de gambas, crème safranée.  
*Large prawn ravioli, saffron cream.*  
*Ravioli di gamberi grandi, crema allo zafferano.*
- Filets de loup sauce champagne, risotto aux légumes.  
*Sea bass fillets with champagne sauce, vegetable risotto.*  
*Filetti di branzino con salsa allo champagne, risotto alle verdure.*
- Caille désossée rôtie aux Artichauts Poivrade et jus à la Truffe d'été.  
*Roasted boneless quail with Poivrade artichokes and summer truffle jus.*  
*Quaglia disossata arrosto con carciofi alla Poivrade e salsa al tartufo estivo.*

### 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

<b>Tomates ananas, poivrons marinés, straciatella, huile de piment et basilic.</b> <i>Pineapple tomatoes, marinated peppers, straciatella, chili oil and basil.</i> <i>Pomodori ananas, peperoni marinati, straciatella, olio al peperoncino e basilico.</i>	19,00 €
<b>Soupe de Poissons de roche « Maison » et sa rouille.</b> <i>Homemade rockfish soup with rouille sauce.</i> <i>Zuppa di pesce scorfano fatta in casa con salsa rouille.</i>	20,00 €
<b>Salade d'Artichauts poivrade crus, fèves et parmesan.</b> <i>Salad of raw peppered artichokes, broad beans and parmesan.</i> <i>Insalata di carciofi crudi pepati, fave e parmigiano.</i>	21,00 €
<b>Gambas rôties au piment d'Espelette, mousse d'avocat, jus de crustacés.</b> <i>Roasted prawns with Espelette pepper, avocado mousse, shellfish jus.</i> <i>Gamberi arrostiti al peperoncino di Espelette, mousse di avocado, sugo di frutti di mare.</i>	22,00 €
<b>Foie gras de Canard mi cuit aux abricots.</b> <i>Semi-cooked duck foie gras with apricots.</i> <i>Foie gras d'anatra semicotto con albicocche.</i>	22,00 €
<b>Tentacules d'encornet, mayonnaise verte, huile de poivrons.</b> <i>Squid tentacles, green mayonnaise, pepper oil.</i> <i>Tentacoli di calamaro, maionese verde, olio al peperoncino.</i>	22,00 €
<b>Tartare de Thon au pesto et olives Taggiasca.</b> <i>Tuna tartare with pesto and Taggiasca olives.</i> <i>Tartare di tonno con pesto e olive taggiasche.</i>	23,00 €
<b>Fraîcheur de Crabe aux agrumes.</b> <i>Freshness of Crab with Citrus.</i> <i>Freschezza del granchio con agrumi.</i>	24,00 €



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LES PLATS / MAIN COURSES

<b>Dos de cabillaud crème d'ail confit, légumes de saison.</b> <i>Cod fillet with confit garlic cream, seasonal vegetables.</i> <i>Filetto di merluzzo con crema all'aglio confit, verdure di stagione.</i>	26,00 €
<b>Coquillages et gambas en persillade, risotto aux asperges, tomates et citrons confits.</b> <i>Shellfish and prawns with parsley, risotto with asparagus, tomatoes and preserved lemons.</i> <i>Crostacei e gamberi al prezzemolo, risotto agli asparagi, pomodori e limoni sciropati.</i>	27,00 €
<b>Thon mi cuit à la chapelure de persil, sauce soja aigre douce.</b> <i>Semi-cooked tuna with parsley breadcrumbs and sweet and sour soy sauce.</i> <i>Tonno semicotto con pangrattato al prezzemolo e salsa di soia agrodolce.</i>	28,00 €
<b>Fricassée d'Encornet, fèves, pomme de terres grenailles au curcuma.</b> <i>Squid fricassee, broad beans, new potatoes with turmeric.</i> <i>Fricassea di calamari, fave, patate novelle alla curcuma..</i>	29,00 €
<b>Picanha de Bœuf sauce Chimichurri, Pommes grenaille et légumes de saison.</b> <i>Beef Picanha with Chimichurri sauce, baby potatoes and seasonal vegetables.</i> <i>Picanha di manzo con salsa chimichurri, patate novelle e verdure di stagione.</i>	31,00 €
<b>Médaille de lotte, coulis de poivrons au curry et basilic.</b> <i>Monkfish medallion, curry pepper coulis and basil.</i> <i>Medaglione di rana pescatrice, coulis di peperoni al curry e basilico.</i>	31,00 €
<b>Marmite du Pêcheur « comme une Bouillabaisse »</b> <i>Fisherman's Pot «like a Bouillabaisse»</i> <i>Pentola del pescatore "come una bouillabaisse"</i>	46,00 €
<b>Sole Meunière ou grillée 400/500gr.</b> <i>Sole Meunière or grilled 400/500g.</i> <i>Sogliola alla Meunière o alla griglia 400/500g.</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

<b>Sélection de fromages sur lit de salade.</b> <i>Selection of cheeses on a bed of salad.</i> <i>Selezione di formaggi su un letto di insalata.</i>	12,00 €
<b>Riz au lait à l' Impératrice.</b> <i>Rice pudding, Empress style.</i> <i>Budino di riso in stile imperatrice.</i>	10,00 €
<b>Pavlova aux fraises, pointe d'hibiscus.</b> <i>Strawberry Pavlova with a hint of hibiscus.</i> <i>Pavlova alle fragole con un pizzico di ibisco.</i>	10,00 €
<b>Café gourmand.</b> <i>Gourmet coffee.</i> <i>Caffè gourmet.</i>	12,00 €
<b>Coupe de fruits de saison au champagne.</b> <i>Seasonal fruit cup with champagne.</i> <i>Coppa di frutta di stagione con champagne.</i>	12,00 €
<b>Mille-feuille aux abricots rôtis.</b> <i>Mille-feuille with roasted apricots.</i> <i>Millefoglie con albicocche tostate.</i>	13,00 €
<b>Cookie et ganache montée aux noisettes, glace au yaourt.</b> <i>Cookie and hazelnut whipped ganache, yogurt ice cream.</i> <i>Ganache montata ai biscotti e alle nocciole, gelato allo yogurt.</i>	14,00 €
<b>Profiteroles au chocolat.</b> <i>Chocolate profiteroles.</i> <i>Profiteroles al cioccolato.</i>	14,00 €
<b>Gros macaron à la framboises et ganache chocolat.</b> <i>Large raspberry macaroon with chocolate ganache.</i> <i>Grande macaron al lampone con ganache al cioccolato.</i>	14,00 €
<b>Glaces et sorbets, tuile d'amandes.</b> <i>Ice creams and sorbets, almond tuile.</i> <i>Gelati e sorbetti, tuile alle mandorle.</i>	10,00 €
<b>3 boules au choix : vanille, chocolat, café, citron, fraise, mangue, yaourt</b> <i>3 scoops of your choice: vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, mango, yogurt</i> <i>3 palline a scelta: vaniglia, cioccolato, caffè, limone, fragola, mango, yogurt</i>	



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LES CHAMPAGNES 75 cl

	75cl	la coupe
Ployez Jacquemard Brut	90	14
Georges Vesselle Grand Cru	95	16
Georges Vesselle Grand Cru Rosé	95	
Louis Roederer Brut	120	
Ployez Jacquemard Rosé	110	
Louis Roederer Rosé 2017	120	

## LES BLANCS

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15 cl
<b>PROVENCE</b>				
Château Saint Jean « Cuvée des Platanes » <b>BIO</b>			29	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Valérie » 2023		32	41	
Château Saint Maur Cru Classé « Saint M » 2024		34	45	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2024 <b>BIO</b>		33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2023			46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2023		34	49	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2024			59	
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
Domaine Gayda « Collection Viognier » 2023			29	
Domaine Lafage « Cadireta » 2024			32	9
Château Lancyre « D'ombre et de Lumière » 2023			40	
<b>VAL DE LOIRE</b>				
Sauvignon « Roc de l'Abbaye » de Florian Mollet 2023			29	9
Sancerre Nicolas Millet 37,5 cl > 2022   75 cl > 2023	34		44	
Pouilly-Fumé « Tradition » Serge Dagueneau 37,5 cl > 2022   75 cl > 2023	29		49	12
<b>VALLÉE DU RHONE</b>				
Château de Nage « Héritage » 2021 <b>BIO</b>			38	
Château La Nerthe « Les Cassagnes » 2022			49	
Château de Nage « JT » 2021 <b>BIO</b>			54	
<b>BORDEAUX</b>				
Château Laffite « Le Blanc » 2023			49	
<b>BOURGOGNE</b>				
Saint-Véran Joseph Drouhin 2022			58	
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Vau-Ligneau » Dom. de la Motte 75 cl > 2022			49	
Chardonnay Domaine René Bouvier 2022			65	
Pouilly-Fuissé Joseph Drouhin 2022			82	
Chorey les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2022			72	
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Aux Gravins » Domaine Maldant Pauvelot 2017			133	
Puligny Montrachet Domaine Sylvain Bzikot 2022			140	
Chassagne Montrachet Domaine Thomas Morey 2022			140	
Meursault Joseph Drouhin 2022			170	

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 ROSES

### PROVENCE

Château Saint Jean « Cuvée des Platanes » <b>BIO</b>		29	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Magali » 2024	32	39	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2023 <b>BIO</b>	33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2023		46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2024	33	49	12
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2023		62	
Minuty « Rosé et Or » 2024		69	

50 cl	75 cl	le verre 15cl
	29	9
32	39	
33	44	
	46	
33	49	12
	62	
	69	

## LES ROUGES

### BORDEAUX

#### SAINT-JULIEN

Les Fiefs de Lagrange 2017		72	
Château Lalande Borie 2013		81	
Château Laffite « Héritage » 2019		82	

#### SAINT-ESTÈPHE

Château Le Crock 2017		72	
-----------------------	--	----	--

#### MARGAUX

Charmes de Kirwan 2017		75	
------------------------	--	----	--

#### PESSAC-LÉOGNAN

Les Demoiselles de larrivet Haut Brion 2018		95	
---	--	----	--

37,5 cl	75 cl	le verre 15cl
	72	
	81	
	82	
	72	
	75	
	95	



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LES ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15cl
<b>PROVENCE</b>				
Domaine de La Grande Bauquièrre « Moment Inattendu » 2022			32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « François » 50 cl > 2021   75 cl > 2021		32	41	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 50 cl > 2021   75 cl > 2020 <b>BIO</b>		38	50	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2022			59	
<b>BOURGOGNE</b>				
Pinot Noir « Roc de l'Abbaye » 2023			32	9
Mercrey Domaine Joseph Drouhin 2022			79	
Chorey Les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2022			68	
Savigny Les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2021			72	
Côte de Nuit « Villages » Domaine Patrice Rion 2020			78	
Fixin « Les Crais de Chêne » Domaine René Bouvier 2020 <b>SANS SOUFFRE</b>			98	
Nuits-Saint-Georges « Vieilles Vignes » Domaine Patrice Rion 2021			134	
Gevrey Chambertin Domaine Trapet 2021			136	
<b>VALLÉE DU RHONE</b>				
Côte du Rhône Domaine de La Solitude 2022 <b>BIO</b>			34	
Côte du Rhône Château « La Nerthe » 2021 <b>BIO</b>			49	
Château de Nage « JT » 2020 <b>BIO</b>			54	
<b>VAL DE LOIRE</b>				
Sancerre François Millet 2020	34		44	
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
Domaine Lafage « Nicolas » 2022			39	9
Pic Saint Loup « vieilles Vignes » Château Lancyre 2020			68	
Domaine Gayda « Chemin de Moscou » 2020 <b>BIO</b>			65	



# CAP RIVIERA

RESTAURANT

## LE BAR

### LES SOFTS

Coca cola / Coca zéro 33cl	5
Orangina, Perrier 33cl	5
Jus fruits 25 cl	5
Fever tree 25 cl	5
Cocktail de fruits 25cl	6

### LES APÉRITIFS

Martini, Suze, Campari	6
Ricard, Pastis 4cl	6
Porto 8 cl	6
Bières du Comté de Nice BIO 33cl Blanche, Blonde ou IPA	9
Kir vin blanc 12 cl	7
J & B	8
Johnnie Walker red label	8
Hendrick's, Tanqueray	9
Bombay Sapphire	12
Cocktail Cap Riviera 12 cl	9
Spritz	12
Glenfiddich	10
Jameson, Jack daniel's	10
Mojito	12
Américano Maison 10cl	12
Negroni	12
Coupe de champagne 12cl Ployez Jacquemart	14
Coupe de Champagne 12cl Georges Vesselle Grand Cru	16
Coupe de Champagne Rosé 12cl Georges Vesselle Grand Cru Rosé	16
Lagavulin 16 ans	15
Knockando 18 ans	15

### LES ALCOOLS 4cl

Manzana	8
Limoncello, Grappa	8
Armagnac Laubade 6 ans	12
Cognac Remy Martin VSOP	9
Cognac Delamain X.O.	23
Vieille Prune Massenez	12
Rhum Trois Rivières, Saint James	9
Get 27, Get 31	9
Poire william	12
Grand Marnier	9
Bailey's	9
Amaretto	9
Calvados « Château du Breuil »	12
La Bonne Poire	11
Don Papa	12
Vodka Grey Goose	12
Vodka Belvédère	12

### LES EAUX

Evian 1L	7
Badoit 75 cl	7

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, thé, infusion	3,5
Double café, cappuccino	4,5
Irish Coffee	10