

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 100gr

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 €

Soupe de poisson « Maison ».

"Homemade" fish soup.

Zuppa di pesce "fatta in casa".

Œuf Parfait 65°, shitakés, pleurotes et bouillon au miso.

Perfect Egg 65°, shiitakes, oyster mushrooms and miso broth.

Perfetto uovo a 65°, shitake, funghi ostrica e brodo di miso.

Moules gratinées au chorizo, parmesan et herbes fraîches.

Mussels au gratin with chorizo, parmesan and fresh herbs.

Cozze gratinate con chorizo, parmigiano ed erbe fresche.

Espuma de camembert au lait cru et poire confite acidulée.

Tangy candied pear in raw milk camembert foam.

Pera candita piccante in spuma di Camembert a latte crudo.

Filet de maquereau mariné, mousseline de betterave et raifort

Marinated mackerel fillet, beetroot mousseline and horseradish

Filetto di sgombro marinato, barbabietola rossa e mousse al rafano

Tentacules d'encornets brûlés, réduction de bisque et mayonnaise au kimchi.

Burnt squid tentacles, bisque reduction and kimchi mayonnaise.

Tentacoli di calamaro bruciato, riduzione di bisque e maionese al kimchi.

Ceviche de Loup en marinade d'agrumes et pickles de radis.

Sea bass ceviche in citrus marinade and radish pickles.

Ceviche di lupo in marinata di agrumi e sottaceti di ravenello.

Foie gras de canard mi cuit au brandy, poivre, chutney de mangue et salade d'herbes.

Duck foie gras half-cooked with brandy, pepper, mango chutney and herb salad.

Foie gras d'anatra semicotto con brandy, pepe, chutney di mango e insalata di erbe.

Poireaux rôtis, vinaigrette gribiche, noisette grillées et poudre de speck.

Roasted leeks, gribiche vinaigrette, toasted hazelnuts and speck powder.

Porri arrostiti, vinaigrette alla gribiche, nocciole tostate e polvere di speck.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



LES PLATS / MAIN COURSES

À LA CARTE 27,00 €

Dos de cabillaud poêlé en crème d'ail confit, poireaux rôtis au speck.

Pan-fried cod back in candied garlic cream, roasted leeks with speck.

Filetto di merluzzo scottato in crema di aglio candito, porri arrostiti con speck.

Suprême de poulet fermier, scamorza, jus de cuisson et pleurotes rôties au Noilly Prat.

Free-range chicken supreme, scamorza, cooking juices and oyster mushrooms roasted in Noilly Prat.

Suprema di pollo ruspante, scamorza, fondo di cottura e funghi cardoncelli arrostiti al Noilly Prat.

Gambas laquées rôties en sauce aigre douce et légumes anciens au miso.

Roasted lacquered prawns in sweet and sour sauce and old vegetables with miso.

Gamberi laccati arrosto in salsa agrodolce e verdure al miso vecchio.

Marmite du pêcheur comme une bouillabaisse.

Sinner's pot like a bouillabaisse.

La pentola del peccatore come una bouillabaisse.

Grosse Raviole ouverte de filet de grondin et moules, fenouil fondant et marinière crémeuse.

Large open ravioli of gurnard fillet and mussels, melted fennel and creamy marinière.

Grandi ravioli aperti di filetto di gallinella e cozze, finocchi teneri e cremosa marinière.

Pièce de rumsteak piémontaise sauce au vin rouge, éclats de truffe et légumes racines.

Piedmontese rump steak with red wine sauce, truffle slivers and root vegetables.

Pezzo di scamone piemontese con salsa al vino rosso, pezzetti di tartufo e ortaggi a radice.

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

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto.

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

Presse d'agneau snacké, purée de topinambour, jus d'agneau à l'huile de noisette.

Seared lamb press, Jerusalem artichoke puree, lamb jus with hazelnut oil.

Pressa di agnello scottato, purea di topinambur, sugo di agnello con olio di nocciola.

Assiette végétale, crémeux de potimarron.

Vegetable plate, creamy pumpkin.

Piatto di verdure, crema di zucca.



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.

Coulant au chocolat, glace caramel beurre salé.

Chocolate fondant, salted butter caramel ice cream.

Coulant al cioccolato, gelato al caramello al burro salato.

Nage de poire vanillée, sacristain aux amandes revisité.

Vanilla pear nage, revisited almond sacristan.

Nage di pera e vaniglia, sagrestano di mandorla rivisitato.

Profiteroles au chocolat.

Chocolate profiteroles.

Profiteroles al cioccolato.

Pressé de pommes fondantes à la cannelle, sablé breton et glace au yaourt.

Pressed melting apples with cinnamon, Breton shortbread and yogurt ice cream.

Mele pressate e sciolte con cannella, pasta frolla bretone e gelato allo yogurt.

Gros macaron, ganache noisette et chocolat au lait.

Large macaroon, hazelnut ganache and milk chocolate.

Amaretto grande, ganache alla nocciola e cioccolato al latte.

Coupe de fruits de saison au champagne.

Seasonal fruit cup with champagne.

Portafrutta di stagione con champagne.

Café gourmand.

Gourmet coffee.

Caffè gourmet.

Glaces et Sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

Clémentine, Citron jaune, Mangue, Framboise, Ananas, Vanille, Chocolat, Café.

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

Clementine, Lemon, Mango, Raspberry, Pineapple, Vanilla, Chocolate, Coffee.

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

Clementina, Limone, Mango, Lampone, Ananas, Vaniglia, Cioccolato, Caffè.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



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 €

Soupe de poisson « Maison ».

*"Homemade" fish soup.
Zuppa di pesce "fatta in casa".*

Œuf Parfait 65°, shitakés, pleurotes et bouillon au miso.

*Perfect Egg 65°, shiitakes, oyster mushrooms and miso broth.
Perfetto uovo a 65°, shitake, funghi ostrica e brodo di miso.*

Moules gratinées au chorizo, parmesan et herbes fraîches.

*Mussels au gratin with chorizo, parmesan and fresh herbs.
Cozze gratinate con chorizo, parmigiano ed erbe fresche.*

Espuma de camembert au lait cru et poire confite acidulée.

*Tangy candied pear in raw milk camembert foam.
Pera candita piccante in spuma di Camembert a latte crudo.*

Filet de maquereau mariné, mousseline de betterave et raifort

*Marinated mackerel fillet, beetroot mousseline and horseradish
Filetto di sgombro marinato, barbabietola rossa e mousse al rafano*

Tentacules d'encornets brûlés, réduction de bisque et mayonnaise au kimchi.

*Burnt squid tentacles, bisque reduction and kimchi mayonnaise.
Tentacoli di calamaro bruciato, riduzione di bisque e maionese al kimchi.*

Ceviche de Loup en marinade d'agrumes et pickles de radis.

*Sea bass ceviche in citrus marinade and radish pickles.
Ceviche di lupo in marinata di agrumi e sottaceti di ravanello.*

Foie gras de canard mi cuit au brandy, poivre, chutney de mangue et salade d'herbes.

*Duck foie gras half-cooked with brandy, pepper, mango chutney and herb salad.
Foie gras d'anatra semicotto con brandy, pepe, chutney di mango e insalata di erbe.*

Poireaux rôtis, vinaigrette gribiche, noisette grillées et poudre de speck.

*Roasted leeks, gribiche vinaigrette, toasted hazelnuts and speck powder.
Porri arrostiti, vinaigrette alla gribiche, nocciole tostate e polvere di speck.*



CAP RIVIERA
RESTAURANT



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

Dos de cabillaud poêlé en crème d'ail confit, poireaux rôtis au speck.

Pan-fried cod back in candied garlic cream, roasted leeks with speck.

Filetto di merluzzo scottato in crema di aglio candito, porri arrostiti con speck.

Suprême de poulet fermier, scamorza, jus de cuisson et pleurotes rôties au Noilly Prat.

Free-range chicken supreme, scamorza, cooking juices and oyster mushrooms roasted in Noilly Prat.

Suprema di pollo ruspante, scamorza, fondo di cottura e funghi cardoncelli arrostiti al Noilly Prat.

Gambas laquées rôties en sauce aigre douce et légumes anciens au miso.

Roasted lacquered prawns in sweet and sour sauce and old vegetables with miso.

Gamberi laccati arrosto in salsa agrodolce e verdure al miso vecchio.

Marmite du pêcheur comme une bouillabaisse.

Sinner's pot like a bouillabaisse.

La pentola del peccatore come una bouillabaisse.

Grosse Raviole ouverte de filet de grondin et moules, fenouil fondant et marinière crémeuse.

Large open ravioli of gurnard fillet and mussels, melted fennel and creamy marinière.

Grandi ravioli aperti di filetto di gallinella e cozze, finocchi teneri e cremosa marinière.

Pièce de rumsteak piémontaise sauce au vin rouge, éclats de truffe et légumes racines.

Piedmontese rump steak with red wine sauce, truffle slivers and root vegetables.

Pezzo di scamone piemontese con salsa al vino rosso, pezzetti di tartufo e ortaggi a radice.

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

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto.

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

Presse d'agneau snacké, purée de topinambour, jus d'agneau à l'huile de noisette.

Seared lamb press, Jerusalem artichoke puree, lamb jus with hazelnut oil.

Pressa di agnello scottato, purea di topinambur, sugo di agnello con olio di nocciola.

Assiette végétale, crémeux de potimarron.

Vegetable plate, creamy pumpkin.

Piatto di verdure, crema di zucca.



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.*

Coulant au chocolat, glace caramel beurre salé.

*Chocolate fondant, salted butter caramel ice cream.
Coulant al cioccolato, gelato al caramello al burro salato.*

Nage de poire vanillée, sacristain aux amandes revisité.

*Vanilla pear nage, revisited almond sacristan.
Nage di pera e vaniglia, sagrestano di mandorla rivisitato.*

Profiteroles au chocolat.

*Chocolate profiteroles.
Profiteroles al cioccolato.*

Pressé de pommes fondantes à la cannelle, sablé breton et glace au yaourt.

*Pressed melting apples with cinnamon, Breton shortbread and yogurt ice cream.
Mele pressate e sciolte con cannella, pasta frolla bretone e gelato allo yogurt.*

Gros macaron, ganache noisette et chocolat au lait.

*Large macaroon, hazelnut ganache and milk chocolate.
Amaretto grande, ganache alla nocciola e cioccolato al latte.*

Coupe de fruits de saison au champagne.

*Seasonal fruit cup with champagne.
Portafrutta di stagione con champagne.*

Café gourmand.

*Gourmet coffee.
Caffè gourmet.*

Glaces et Sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

Clémentine, Citron jaune, Mangue, Framboise, Ananas, Vanille, Chocolat, Café.

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

Clementine, Lemon, Mango, Raspberry, Pineapple, Vanilla, Chocolate, Coffee.

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

Clementina, Limone, Mango, Lampone, Ananas, Vaniglia, Cioccolato, Caffè.



CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES CHAMPAGNES 75 cl

	75cl	la coupe
Ployez Jacquemard Brut	90	12
Georges Vesselle Grand Cru	95	14
Georges Vesselle Grand Cru Rosé	95	14
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
PROVENCE				
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Inattendu » 2023			32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Valérie » 2023		29	39	
Château Saint Maur Cru Classé « Saint M » 2022		32	42	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2023 BIO		33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2022			46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2023		33	49	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2023			59	
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Domaine Gayda « Collection Viognier » 2022			29	
Domaine Lafage « Cadireta » 2023			32	9
Château Lancyre « D'ombre et de Lumière » 2022			39	
VAL DE LOIRE				
Sauvignon « Roc de l'Abbaye » de Florian Mollet 2023			29	9
Sancerre Nicolas Millet 37,5 cl > 2021 75 cl > 2023	34		44	
Pouilly-Fumé « Tradition » Serge Dagueneau 2022	29		49	12
VALLÉE DU RHONE				
Château de Nage « Héritage » 2021 BIO			38	
Château La Nerthe « Les Cassagnes » 2022			49	
Château de Nage « JT » 2020 BIO			52	
ALSACE				
Riesling - R.Q.W.R. Riesling Riquewihir 2023			46	
BORDEAUX				
Château Laffite « Le Blanc » 2023			49	
BOURGOGNE				
Saint-Véran Joseph Drouhin 2022			44	
Chablis 1 ^{er} Cru « Vau-Ligneau » Dom. de la Motte 37,5 cl > 2019 75 cl > 2022	33		49	
Chardonnay Domaine René Bouvier 2022			65	
Pouilly-Fuissé Joseph Drouhin 2022			69	
Chorey les Beaune Domaine Maldant Pauvelot 2022			72	
Marsannay « Le Clos » Domaine René Bouvier 2020			84	
Savigny les Beaune 1er 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

Domaine de La Grande Bauquière « Moment Inattendu » 2023			
Saint André de Figuière Cuvée Signature « Magali » 2023	29	36	9
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2023 BIO	33	44	
Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2022		46	
Minuty Cuvée « Prestige » 2023	33	49	9
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2022		56	
Minuty « Rosé et Or » 2023		69	

50 cl	75 cl	le verre 15cl
	32	9
29	36	
33	44	
	46	
33	49	9
	56	
	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	
Château Les Ormes de Pez 2019		75	

PAUILLAC

Lacoste Borie 2016		62	
--------------------	--	----	--

HAUT-MÉDOC

Les Tours de Charmail 2014		39	10
Château La Lagune « Mademoiselle L » 2015		70	

MARGAUX

Baron de Brane 2015		72	
Charmes de Kirwan 2017		75	

PESSAC-LÉOGNAN

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

37,5 cl	75 cl	le verre 15cl
	72	
	81	
	82	
	72	
	75	
	62	
	39	10
	70	
	72	
	75	
	95	



CAP RIVIERA

RESTAURANT

LES ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl	le verre 15cl
PROVENCE				
Domaine de La Grande Bauquière « Moment Inattendu » 2022			32	9
Saint André de Figuière Cuvée Signature « François » 50 cl > 2020 75 cl > 2021		30	39	
Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2020 BIO		38	50	
Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2021			56	
BOURGOGNE				
Pinot Noir « Roc de l'Abbaye » 2022			32	9
Mercurey Domaine Joseph Drouhin 2022			49	
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 SANS SOUFFRE			98	
Nuits-Saint-Georges « Vieilles Vignes » Domaine Patrice Rion 2021			134	
Gevrey Chambertin Domaine Trapet 2021			136	
VALLÉE DU RHONE				
Côte du Rhône Domaine de La Solitude 2021 BIO			34	
Côte du Rhône Château « La Nerthe » 2021 BIO			49	
Château de Nage « JT » 2020 BIO			52	
Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Solitude 2021 BIO			78	
VAL DE LOIRE				
Sancerre François Millet 2020	34		44	
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Domaine Lafage « Nicolas » 2021			39	9
Pic Saint Loup « vieilles Vignes » Château Lancyre 2020			42	
Domaine Gayda « Chemin de Moscou » 2020 BIO			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	10
Glenfiddich	10
Jameson, Jack daniel's	10
Mojito	12
Américano Maison 10cl	12
Negroni	12
Coupe de champagne 12cl Ployez Jacquemart	12
Coupe de Champagne 12cl Georges Vesselle Grand Cru	14
Coupe de Champagne Rosé 12cl Georges Vesselle Grand Cru Rosé	14
Lagavulin 16 ans	15
Knockando 18 ans	15

LES ALCOOLS 4cl

Manzana	7
Limoncello, Grappa	7
Armagnac Laubade 6 ans	9
Cognac Remy Martin VSOP	9
Cognac Delamain X.O.	23
Vieille Prune Massenez	9
Rhum Trois Rivières, Saint James	9
Get 27, Get 31	9
Poire william	9
Grand Marnier	9
Bailey's	9
Amaretto	9
Calvados « Château du Breuil »	10
La Bonne Poire	11
Don Papa	12
Vodka Grey Goose	12
Vodka Belvédère	12

LES EAUX

Evian 1L	7
Chateldon 75 cl	8

LES BOISSONS CHAUDES

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