

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 arrostiti, 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



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 Riquewihr 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 1 ^{er} 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

Château Sainte Roseline Cru Classé « Lampe de Méduse » 2023 **BIO**

Domaine de la Grande Bauquière « Moment Suspendu » 2022

Minuty Cuvée « Prestige » 2023

Château Saint Maur Cru Classé « Excellence » 2022

Minuty « Rosé et Or » 2023

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

Château Lalande Borie 2013

Château Laffite « Héritage » 2019

SAINT-ESTÈPHE

Château Le Crock 2017

Château Les Ormes de Pez 2019

PAUILLAC

Lacoste Borie 2016

HAUT-MÉDOC

Les Tours de Charmail 2014

Château La Lagune « Mademoiselle L » 2015

MARGAUX

Baron de Brane 2015

Charmes de Kirwan 2017

PESSAC-LÉOGNAN

Les Demoiselles de larrivet Haut Brion 2018

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