# 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)

Carpaccio de courgettes, tentacules d'encornets, tapenade, tomates confites.
*Courgette carpaccio, squid tentacles, tapenade, sun-dried tomatoes.*
*Carpaccio di zucchine, tentacoli di calamaro, tapenade, pomodori secchi.*

Tiradito de daurade,maïs choclo, patate douce et quinoa frit.
*Sea bream tiradito with chocolate corn, sweet potato, and fried quinoa.*
*Tiradito di orata con mais al cioccolato, patate dolci e quinoa fritta.*

Filets de sardines rôtis au thym en pissaladière.
*Roasted sardine fillets with thyme in pissaladière sauce.*
*Filetti di sardine arrostiti al timo in salsa pissaladière.*

### PLATS

(25,00 € si pris à la carte)

Grosse raviole ouverte, filet de rouget, moules, légumes rôtis, marinière crémeuse.
*Large open ravioli, red mullet fillet, mussels, roasted vegetables, creamy marinière sauce.*
*Grandi ravioli aperti, filetto di triglia, cozze, verdure arrostite, salsa marinara cremosa.*

Quasi de veau laqué au porto, infusion au gingembre, croustillant de risotto.
*Port-glazed veal rump, ginger infusion, crispy risotto..*
*Lombata di vitello laccata al porto, infuso di zenzero, risotto croccante.*

Dos de maigre, voile de poutargue et fregola sarda en risotto
aux herbes fraîches et citron confit.
*Sea bass fillet, bottarga veil and fregola sarda in a risotto with fresh herbs and preserved lemon.*
*Filetto di branzino, velo di bottarga e fregola sarda in un risotto alle erbe aromatiche e limone conservato.*

### DESSERTS AU CHOIX

Sélection de fromages et salade verte.
*Selection of cheeses and green salad. /Selezione di formaggi e insalata verde.*
Baba au rhum infusé aux agrumes.
*Rum baba infused with citrus fruits. / Babà al rum aromatizzato agli agrumi.*
Coupe de fruits de saison au champagne.
*Seasonal fruit cup with champagne. / Coppa di frutta di stagione con champagne.*
Pavlova aux fraises, sorbet fraise.
*Strawberry pavlova and strawberry sorbet. / Pavlova alle fragole e sorbetto alle fragole.*

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

CAP RIVIERA

RESTAURANT

# ENTRÉES/ STARTERS

Caviar d'aubergine, pâte de sésame et fromage frais à la menthe. 18,00 €
*Eggplant caviar, sesame paste and mint-flavored fresh cheese.*
*Caviale di melanzane, pasta di sesamo e formaggio fresco aromatizzato alla menta.*

Tartare de tomates vertes, gaspacho de tomates jaunes, burratina, pesto Rosso. 19,00 €
*Green tomato tartare, yellow tomato gazpacho, burratina, tomato Rosso.*
*Tartare di pomodori verdi, gazpacho di pomodori gialli, burratina, pesto Rosso.*

Soupe de poissons de roche maison et sa rouille. 20,00 €
*Homemade rockfish soup with rouille.*
*Zuppa di scorfano fatta in casa con rouille.*

Salade d'artichauts poivrade crus, fèves, pignons, tomates confites et parmesan. 21,00 €
*Salad of raw baby artichokes, broad beans, pine nuts, sun-dried tomatoes and parmesan.*
*Insalata di carciofini crudi, fave, pinoli, pomodori secchi e parmigiano.*

Gravlax de veau vitello tonnato, fleurs de câpres, huile de roquette. 22,00 €
*Gravlax of veal vitello tonnato, caper flowers, rocket oil*
*Gravlax di vitello tonnato, fiori di cappero, olio di rucola.*

Gaspacho d'avocats et chair de Tourteau marinée. 23,00 €
*Avocado gazpacho and marinated crab meat.*
*Gazpacho di avocado e polpa di granchio marinata.*

Salade César au homard. 28,00 €
*Lobster Caesar Salad.*
*Insalata Caesar con aragosta.*

Demi homard froid mayonnaise, taboulé libanais. 29,00 €
*Half a cold lobster with mayonnaise, Lebanese tabbouleh.*
*Mezzo astice freddo con maionese e tabbouleh libanese.*

CAP RIVIERA

RESTAURANT

# LES PLATS / MAIN COURSES

Filet de loup à la plancha sauce champagne, risotto au Safran et petits légumes. 25,00 €
*Sea bass fillet cooked on a griddle with champagne sauce, saffron risotto and baby vegetables.*
*Filetto di branzino alla griglia con salsa allo champagne, risotto allo zafferano e verdure novelle..*

Dos de lieu noir, crème d'ail confit, légumes de saison rôtis. 26,00 €
*Fillet of black cod, confit garlic cream, steamed vegetables.*
*Filetto di merluzzo nero, crema all'aglio confit, verdure al vapore.*

Raviole ouverte d'agneau, espuma de jus d'agneau à la sauje, asperges, fèves et artichauts. 28,00 €
*Open lamb ravioli, lamb jus espuma with sage, asparagus, broad beans and artichokes*
*Ravioli di agnello aperti, spuma di agnello con salvia, asparagi, fave e carciofi*

Magret de canard frotté aux épices d'orient, polenta à la pomme de terre. 29,00 €
*Duck breast rubbed with oriental spices, potato polenta.*
*Petto d'anatra marinato con spezie orientali, polenta di patate.*

Pappardelle au homard. 36,00 €
*Lobster pappardelle.*
*Pappardelle all'astice.*

Filet de bœuf en croûte de poivre, sauce au cognac et frites fraîches. 39,00 €
*Beef fillet in a pepper crust, cognac sauce and fresh fries.*
*Filetto di manzo in crosta di pepe, salsa al cognac e patatine fritte fresche.*

Marmite du pécheur «comme une bouillabaisse». 46,00 €
*Fisherman's pot "like a bouillabaisse".*
*Pentola da pescatore "simile a una bouillabaisse".*

Sole meunière ou à la plancha. 49,00 €
*Sole meunière or cooked on a griddle.*
*Sogliola alla mugnaia o cotta alla piastra.*

## LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

Loup, Daurade, Saint-Pierre, Turbot : 12 € / 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 € / 100 g

Langouste : 18 € / 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.*

Baba au rhum infusé aux agrumes. 10,00 €
*Rum baba infused with citrus fruits.*
*Babà al rum aromatizzato agli agrumi.*

Finger chocolat au lait, coco et crème montée passion. 12,00 €
*Milk chocolate finger with coconut and passion fruit whipped cream.*
*Barretta di cioccolato al latte con panna montata al cocco e frutto della passione.*

Pavlova aux fraises et sorbet fraise. 12,00 €
*Strawberry pavlova and strawberry sorbet.*
*Pavlova alle fragole e sorbetto alle fragole.*

Coupe de fruits de saison au champagne. 12,00 €
*Seasonal fruit cup with champagne.*
*Coppa di frutta di stagione con champagne.*

Gros macaron crème hibiscus, framboises. 14,00 €
*Large macaron with hibiscus cream and raspberries.*
*Grande macaron con crema all'ibisco e lamponi.*

Profiteroles au chocolat. 14,00 €
*Chocolate profiteroles.*
*Profiteroles al cioccolato.*

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
*Ananas frais, coco fraîche, rhum*
*Une pina colada mais a notre manière*

### EL PISTACHIO — 16
*Pistaches torréflées, lait d'amande, Pisco*
*Pour les amateurs de Pistaches une vrai expérience*

### BELLA FIGA — 16
*Gin Canaima, citron vert,conflture de flgues, tonic three cents feuilles de flgues*
*Un Gin amazonien et de la flgues bien de chez nous*

### EL PRESIDENT — 16
*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
*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
*Gin Roku Sakura, Liqueur de cerise Luxardo, citron vert, Champagne et cerise maraschino*
*Des bulles et de la douceur*

### BELINI — 18
*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

*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

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

## NOS SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 10
*Aperol, prosecco,eau gazeuse*

**HUGO SPRITZ** 12
*St Germain, menthe fraîche, prosecco, eau gazeuse*

**LIMONCELLO SPRITZ** 10
*Limoncello, prosecco, eau gazeuse*

**CHAMBORD SPRITZ** 12
*Chambord, prosecco, eau gazeuse*

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

## LES EAUX

| | |
|---|---|
| **Evian** *1L* | 7 |
| **Badoit** *75 cl* | 7 |

## LES SOFTS

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

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

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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

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

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

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

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

**FREE NEGRONI** 13
*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 |
| El Jimador Reposado *38 %* | 12 |
| La Escondida Bianco | 12 |
| Lost explorer Bianco | 12 |
| Don Julio Anejo | 16 |
| 1842 Añejo | 35 |

## MEZCAL 4CL

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

## AGAVE VENEZUELA 4CL

| | |
|---|---|
| Cocuy Saroche *43 %* | 12 |

## CACHACA 4CL

| | |
|---|---|
| Cana de Belem *39 %* | 10 |
| Leblon *40 %* | 14 |

## PISCO 4CL

| | |
|---|---|
| El Gobernador *40 %* | 12 |

## RHUM, RON & RUM 4CL

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

## VODKA 4CL

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

## GIN 4CL

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

*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

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

## WHISKY MEXIQUE 4CL

| | |
|---|---|
| Abasolo *43 %* | 12 |

## BOURBON 4CL

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

## WHISKEY IRLANDE 4CL

| | |
|---|---|
| Jameson *40 %* | 10 |
| Kinahan's Small Batch Heritage *46 %* | 12 |
| Bushmills Black Bush *43 %* | 12 |

## WHISKY BLENDED 4CL

| | |
|---|---|
| Monkey Shoulder *(Ecosse) 40 %* | 10 |
| Johnny Walker Black Label *40 %* | 12 |

## WHISKY ÉCOSSAIS 4CL

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

## WHISKY JAPONNAIS 4CL

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

## DIGESTIFS 4CL

### COGNAC

| | |
|---|---|
| Moonshadow | 13 |
| Rémy martin XO | 45 |

### CALVADOS

| | |
|---|---|
| Château du Breuil | 12 |
| Bailey's | 8 |
| Get 27 | 8 |
| Grand Marnier | 9 |
| Cointreau | 9 |
| Triplum Luxardo *39 %* | 9 |

## LIQUEURS

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

## LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café, thé, infusion | 3,5 |
| Double café, Cappuccino | 4,5 |
| Irish Coffee | 10 |

*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.*