

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

Homard froid mayonnaise ou grillé 15€ les 100 g

Langoustes grillées sur commande

MENU ENFANT 16 €

1 boisson au choix

Steack haché ou 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 poissons de roche et sa rouille.

Rock fish soup and rouille.

Zuppa di pesce di scoglio e rouille.

Salade de baby poulpes en persillade et pommes de terre grenaille.

Baby octopus salad with parsley and new potatoes.

Insalata di polipetti con prezzemolo e patate novelle.

Ravioles ouvertes de gambas, champignons, crème de crustacés.

Open ravioli of prawns, mushrooms, shellfish cream.

Ravioli aperti di gamberi, funghi, crema di crostacei.

Os à moelle rôti, tartine d'ail confit, lentilles du Puy.

Roasted marrow bones, confit garlic toast, Puy lentils.

Ossa di midollo arrostate, toast all'aglio confit, lenticchie del Puy.

Œuf parfait à 64°, velouté de shiitake, comté caramélisé.

Perfect egg at 64°, shiitake velouté, caramelized Comté.

Uovo perfetto a 64°, vellutata shiitake, Comté caramellato.

Ceviche de loup, mangue, grenade, vinaigrette de piments doux.

Sea bass ceviche, mango, pomegranate, sweet pepper vinaigrette.

Ceviche di branzino, mango, melograno, vinaigrette di peperoni dolci.

Poireaux rôtis au beurre de wakamé, œufs de truite.

Roasted leeks with wakame butter, trout eggs.

Porri arrostiti con burro di wakame, uova di trota.

Maquereaux marinés en gravlax, croustillant de loup aux agrumes.

Mackerel marinated in gravlax, crispy sea bass with citrus fruits.

Sgombro marinato al gravlax, spigola croccante agli agrumi.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



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

Dos de cabillaud fumé au bois de fenouil, réduction de homard, légumes rôties.

Cod fillet smoked with fennel wood, lobster reduction, roasted vegetables.

Filetto di merluzzo affumicato al legno di finocchio, riduzione di astice, verdure arrostate.

Rôti de lotte au guanciaie jus de cèpes, espuma de comté, mille-feuille de pommes de terre.

Roasted monkfish with guanciaie porcini juice, Comté espuma, potato mille-feuille.

Rana pescatrice arrosto con succo di guanciaie ai porcini, spuma Comté, millefoglie di patate.

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

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, risotto with vegetables.

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.

Gambas poêlées sauce Porto infusée au gingembre, croustillant de polenta.

Pan-fried prawns with ginger-infused port sauce, crispy polenta.

Gamberi in padella con salsa di porto allo zenzero, polenta croccante.

Pièce de bœuf sauce bordelaise aux shiitakés, légumes anciens.

Piece of beef with Bordeaux sauce, shiitake, ancient vegetables.

Pezzo di manzo con salsa bordolese, shiitake, verdure antiche.

Suprême de pintade truffé cuit sur la peau, gnocchis de butternut, jus de truffe corsé.

Truffled guinea fowl supreme cooked on the skin, butternut gnocchi, strong truffle juice.

Suprema di faraona tartufata cotta sulla pelle, gnocchi alle noci, succo forte di tartufo.

Fondant d'agneau aux épices douces, boulgour aux amandes grillées, pointe d'harrissa.

Fondant lamb with sweet spices, bulgur with toasted almonds, hint of harrissa.

Agnello fondente alle spezie dolci, bulgur con mandorle tostate, sentore di harrissa.



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.

Le délice à la poire pochée et aux pistaches crème fouettée au mascarpone.

The delight of poached pear and pistachio whipped cream with mascarpone.

La delizia della panna montata pere affogate e pistacchio con mascarpone.

Ananas rôtie crumble aux épices glace coco.

Roasted pineapple crumble with spices and coconut ice cream.

Crumble di ananas arrosto con spezie e gelato al cocco.

Tarte sablée au citron meringuée.

Lemon meringue shortbread tart.

Crostata di pasta frolla meringata al limone.

Gros macaron crémeux au chocolat et clémentine.

Large creamy chocolate and clementine macaron.

Grande macaron cremoso al cioccolato e clementine.

Profiteroles au chocolat.

Chocolate profiteroles.

Profiteroles al cioccolato.

Brioche perdue pommes caramélisées glace au yaourt.

French brioche with caramelized apples and yogurt ice cream.

Brioche francese con mele caramellate e gelato allo yogurt.

Café gourmand.

Gourmet coffee.

Caffè gourmet

glaces et sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

vanille, chocolat, café, mangue, ananas, citron, clémentine, fruits de la passion, pistache

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

vanilla, chocolate, coffee, mango, pineapple, lemon, clementine, passion fruit, pistachio

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

vaniglia, cioccolato, caffè, mango, ananas, limone, clementina, frutto della passione, pistacchio



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

Homard froid mayonnaise ou grillé 15€ les 100 g

Langoustes grillées sur commande

MENU ENFANT 16 €

1 boisson au choix

Steack haché ou 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 poissons de roche et sa rouille.

Rock fish soup and rouille.

Zuppa di pesce di scoglio e rouille.

Salade de baby poulpes en persillade et pommes de terre grenaille.

Baby octopus salad with parsley and new potatoes.

Insalata di polipetti con prezzemolo e patate novelle.

Ravioles ouvertes de gambas, champignons, crème de crustacés.

Open ravioli of prawns, mushrooms, shellfish cream.

Ravioli aperti di gamberi, funghi, crema di crostacei.

Os à moelle rôti, tartine d'ail confit, lentilles du Puy.

Roasted marrow bones, confit garlic toast, Puy lentils.

Ossa di midollo arrostita, toast all'aglio confit, lenticchie del Puy.

Œuf parfait à 64°, velouté de shiitake, comté caramélisé.

Perfect egg at 64°, shiitake velouté, caramelized Comté.

Uovo perfetto a 64°, vellutata shiitake, Comté caramellato.

Ceviche de loup, mangue, grenade, vinaigrette de piments doux.

Sea bass ceviche, mango, pomegranate, sweet pepper vinaigrette.

Ceviche di branzino, mango, melograno, vinaigrette di peperoni dolci.

Poireaux rôtis au beurre de wakamé, œufs de truite.

Roasted leeks with wakame butter, trout eggs.

Porri arrostiti con burro di wakame, uova di trota.

Maquereaux marinés en gravlax, croustillant de loup aux agrumes.

Mackerel marinated in gravlax, crispy sea bass with citrus fruits.

Sgombro marinato al gravlax, spigola croccante agli agrumi.



CAP RIVIERA
RESTAURANT



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

Dos de cabillaud fumé au bois de fenouil, réduction de homard, légumes rôties.

Cod fillet smoked with fennel wood, lobster reduction, roasted vegetables.

Filetto di merluzzo affumicato al legno di finocchio, riduzione di astice, verdure arrostate.

Rôti de lotte au guanciaie jus de cèpes, espuma de comté, mille-feuille de pommes de terre.

Roasted monkfish with guanciaie porcini juice, Comté espuma, potato mille-feuille.

Rana pescatrice arrosto con succo di guanciaie ai porcini, spuma Comté, millefoglie di patate.

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

Grilled sea bass fillet, champagne sauce, risotto with vegetables.

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.

Gambas poêlées sauce Porto infusée au gingembre, croustillant de polenta.

Pan-fried prawns with ginger-infused port sauce, crispy polenta.

Gamberi in padella con salsa di porto allo zenzero, polenta croccante.

Pièce de bœuf sauce bordelaise aux shiitakés, légumes anciens.

Piece of beef with Bordeaux sauce, shiitake, ancient vegetables.

Pezzo di manzo con salsa bordolese, shiitake, verdure antiche.

Suprême de pintade truffé cuit sur la peau, gnocchis de butternut, jus de truffe corsé.

Truffled guinea fowl supreme cooked on the skin, butternut gnocchi, strong truffle juice.

Suprema di faraona tartufata cotta sulla pelle, gnocchi alle noci, succo forte di tartufo.

Fondant d'agneau aux épices douces, boulgour aux amandes grillées, pointe d'harrissa.

Fondant lamb with sweet spices, bulgur with toasted almonds, hint of harrissa.

Agnello fondente alle spezie dolci, bulgur con mandorle tostate, sentore di harrissa.

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.*

Le délice à la poire pochée et aux pistaches crème fouettée au mascarpone.

*The delight of poached pear and pistachio whipped cream with mascarpone.
La delizia della panna montata pere affogate e pistacchio con mascarpone.*

Ananas rôtie crumble aux épices glace coco.

*Roasted pineapple crumble with spices and coconut ice cream.
Crumble di ananas arrosto con spezie e gelato al cocco.*

Tarte sablée au citron meringuée.

*Lemon meringue shortbread tart.
Crostata di pasta frolla meringata al limone.*

Gros macaron crémeux au chocolat et clémentine.

*Large creamy chocolate and clementine macaron.
Grande macaron cremoso al cioccolato e clementine.*

Profiteroles au chocolat.

*Chocolate profiteroles.
Profiteroles al cioccolato.*

Brioche perdue pommes caramélisées glace au yaourt.

*French brioche with caramelized apples and yogurt ice cream.
Brioche francese con mele caramellate e gelato allo yogurt.*

Café gourmand.

*Gourmet coffee.
Caffè gourmet.*

glaces et sorbets, tuile d'amande

3 parfums au choix

vanille, chocolat, café, mangue, ananas, citron, clémentine, fruits de la passion, pistache

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

vanilla, chocolate, coffee, mango, pineapple, lemon, clementine, passion fruit, pistachio

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

vaniglia, cioccolato, caffè, mango, ananas, limone, clementina, frutto della passione, pistacchio