



## 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 €

**Ceviche de Loup au lait de coco, citron vert, légumes croquants, huile de coriandre et piment doux**

*Sea bass ceviche with coconut milk, lime, crunchy vegetables, coriander oil and sweet pepper  
Ceviche di orata al latte di cocco, lime, verdure croccanti, olio di coriandolo e peperone dolce*

**Mille-feuille de ricotta, courgettes blanches, tomates confites, pesto d'ail des ours et chips de speck**

*Ricotta mille-feuille, white zucchini, candied tomatoes, wild garlic pesto and speck crisps  
Millefoglie di ricotta, zucchine bianche, pomodori canditi, pesto di aglio orsino e chips di speck*

**Carpaccio d'artichauts violets, filets de rougets, tomates cerises et salicorne, vinaigrette au citron**

*Purple artichoke carpaccio, red mullet fillets, cherry tomatoes and glasswort, lemon vinaigrette  
Carpaccio di carciofo viola, filetti di triglia, pomodorini e salicornia, vinaigrette al limone*

**Carpaccio de saumon façon Tiradito de Rio, vinaigrette passion**

*Rio Tiradito-style salmon carpaccio, passion fruit vinaigrette  
Carpaccio di salmone alla Rio Tiradito, vinaigrette al frutto della passione*

**Tagliata de Bœuf à la truffe d'été, tuile de parmesan, tomates confites et roquette**

*Beef tagliata with summer truffle, parmesan tuile, candied tomatoes and arugula  
Tagliata di manzo al tartufo estivo, tuile di parmigiano, pomodori canditi e rucola*

**Gambas rôties au sésame, curry jaune légumes croquants, vinaigrette au soja et balsamique**

*Prawns roasted with sesame, yellow curry with crunchy vegetables, soy and balsamic vinaigrette  
Gamberi arrostiti al sesamo, curry giallo con verdure croccanti, vinaigrette di soia e aceto balsamico*

**Salade de baby poulpe à l'ail et au persil et pommes de terre grenaille**

*Baby octopus salad with garlic and parsley and baby potatoes  
Insalata di polipetti con aglio e prezzemolo e patate novelle*

**Soupe de poisson de roche maison avec sa rouille et ses croûtons**

*Homemade rock fish soup with rouille and croutons  
Zuppetta di pesce di scoglio fatta in casa con rouille e crostini*

**Tartare de tomate coeur de bœuf et straciatella di burrata, figes rôties au miel et pignons de pin**

*Beef heart tomato tartare and straciatella di burrata, figs roasted with honey and pine nuts  
Tartare di pomodoro cuore di manzo e straciatella di burrata, fichi arrostiti con miele e pinoli*



## CAP RIVIERA RESTAURANT

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

#### Marché du jour

*Dish of the day / Piatto del giorno*

#### Dos de cabillaud rôti, huile de chorizo, légumes de saison, mayonnaise à l'ail

*Roasted cod fillet Chorizo oil, seasonal vegetables, garlic mayonnaise*

*Filetto di merluzzo arrosto Olio al chorizo, verdure di stagione, maionese all'aglio*

#### Mi-cuit de thon au sésame et pavot, sauce sashimi, julienne de légumes croquants au soja

*Semi-cooked tuna with sesame and poppy seeds, julienne sashimi sauce of crunchy soy vegetables*

*Tonno semicotto al sesamo e semi di papavero, julienne di salsa sashimi di verdure croccanti alla soia*

#### Lotte et gambas rôties aux artichauts et courgettes, écume au parmesan

*Monkfish and prawns roasted with artichokes and zucchini, parmesan foam*

*Coda di rospo e gamberi arrostiti con carciofi e zucchine, spuma di parmigiano*

#### Filets de loup à la plancha, sauce au champagne, risotto aux petits légumes

*Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto*

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

#### Pièce de bœuf en croûte de poivre, jus de truffe corsé

*Piece of beef in a pepper crust, full-bodied truffle juice*

*Pezzo di manzo in crosta di peperone, corposo jus al tartufo*

#### Pavé d'agneau cuit basse température aux aromates, jus court

*Lamb steak cooked at low temperature with herbs, jus / Bistecca di agnello cotta a bassa temperatura con erbe, jus*

#### La marmite du pêcheur comme une bouillabaisse

*The fisherman's pot like a bouillabaisse / La pentola del pescatore come una bouillabaisse*

#### Filet de St Pierre sauce soubise à l'encre de seiche

*John Dory fillet with soubise sauce and squid ink / Filetto di San Pietro con salsa soubise e nero di seppia*



CAP RIVIERA  
RESTAURANT

**LES DESSERTS**  
**À LA CARTE 12,00 €**

Desserts élaborés par notre chef pâtissier Florian Allemant

**Sélection de fromages sur lit de Mesclun et confiture aux cerises noires**

*Selection of cheeses on a bed of mesclun and black cherry jam*  
*Selezione di formaggi su letto di mesclun e confettura di amarene*

**Profiteroles au chocolat**

*Chocolate profiteroles / Profiteroles al cioccolato*

**Macaron crémeux pistache et framboise**

*Creamy pistachio and raspberry macaron / Amaretto cremoso al pistacchio e lampone*

**Pavlova, sorbet aux fruits exotiques et ananas rôti**

*Pavlova exotic fruit sorbet and roasted pineapple / Sorbetto alla frutta esotica Pavlova e ananas arrosto*

**Mille-feuille d'Arlette aux fruits rouges**

*Inverted mille-feuille with whipped cream and red fruits*  
*Millefoglie rovesciata con panna montata e frutti rossi*

**Coupe de fruits exotiques au champagne**

*Glass of exotic fruits with champagne / Bicchiere di frutta esotica con champagne*

**Tiramisu au limoncello et fraises du pays**

*Tiramisu with limoncello and local strawberries / tiramisù al limoncello e fragole nostrane*

**Moelleux au chocolat**

*Chocolate cake / Torta al cioccolato*

**Café gourmand**

*Gourmet coffee / Caffè gourmet*

**Glaces et sorbets, tuile d'amande**

**3 parfums au choix**

*(vanille, chocolat, café, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, ananas, citron, pistache)*

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

*(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, pineapple, lemon, pistachio)*

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

*(vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, lampone, frutto della passione, mango, ananas, limone, pistacchio)*



LE SOIR

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 €

**Ceviche de Loup au lait de coco, citron vert, légumes croquants, huile de coriandre et piment doux**

*Sea bass ceviche with coconut milk, lime, crunchy vegetables, coriander oil and sweet pepper  
Ceviche di orata al latte di cocco, lime, verdure croccanti, olio di coriandolo e peperone dolce*

**Mille-feuille de ricotta, courgettes blanches, tomates confites, pesto d'ail des ours et chips de speck**

*Ricotta mille-feuille, white zucchini, candied tomatoes, wild garlic pesto and speck crisps  
Millefoglie di ricotta, zucchine bianche, pomodori canditi, pesto di aglio orsino e chips di speck*

**Carpaccio d'artichauts violets, filets de rougets, tomates cerises et salicorne, vinaigrette au citron**

*Purple artichoke carpaccio, red mullet fillets, cherry tomatoes and glasswort, lemon vinaigrette  
Carpaccio di carciofo viola, filetti di triglia, pomodorini e salicornia, vinaigrette al limone*

**Carpaccio de saumon façon Tiradito de Rio, vinaigrette passion**

*Rio Tiradito-style salmon carpaccio, passion fruit vinaigrette  
Carpaccio di salmone alla Rio Tiradito, vinaigrette al frutto della passione*

**Tagliata de Bœuf à la truffe d'été, tuile de parmesan, tomates confites et roquette**

*Beef tagliata with summer truffle, parmesan tuile, candied tomatoes and arugula  
Tagliata di manzo al tartufo estivo, tuile di parmigiano, pomodori canditi e rucola*

**Gambas rôties au sésame, curry jaune légumes croquants, vinaigrette au soja et balsamique**

*Prawns roasted with sesame, yellow curry with crunchy vegetables, soy and balsamic vinaigrette  
Gamberi arrostiti al sesamo, curry giallo con verdure croccanti, vinaigrette di soia e aceto balsamico*

**Salade de baby poulpe à l'ail et au persil et pommes de terre grenaille**

*Baby octopus salad with garlic and parsley and baby potatoes  
Insalata di polipetti con aglio e prezzemolo e patate novelle*

**Soupe de poisson de roche maison avec sa rouille et ses croûtons**

*Homemade rock fish soup with rouille and croutons  
Zuppetta di pesce di scoglio fatta in casa con rouille e crostini*

**Tartare de tomate cœur de bœuf et straciatella di burrata, figes rôties au miel et pignons de pin**

*Beef heart tomato tartare and straciatella di burrata, figs roasted with honey and pine nuts  
Tartare di pomodoro cuore di manzo e straciatella di burrata, fichi arrostiti con miele e pinoli*



CAP RIVIERA  
RESTAURANT

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

**Marché du jour**

*Dish of the day / Piatto del giorno*

**Dos de cabillaud rôti, huile de chorizo, légumes de saison, mayonnaise à l'ail**

*Roasted cod fillet Chorizo oil, seasonal vegetables, garlic mayonnaise*

*Filetto di merluzzo arrosto Olio al chorizo, verdure di stagione, maionese all'aglio*

**Mi-cuit de thon au sésame et pavot, sauce sashimi, julienne de légumes croquants au soja**

*Semi-cooked tuna with sesame and poppy seeds, julienne sashimi sauce of crunchy soy vegetables*

*Tonno semicotto al sesamo e semi di papavero, julienne di salsa sashimi di verdure croccanti alla soia*

**Lotte et gambas rôties aux artichauts et courgettes, écume au parmesan**

*Monkfish and prawns roasted with artichokes and zucchini, parmesan foam*

*Coda di rospo e gamberi arrostiti con carciofi e zucchine, spuma di parmigiano*

**Filets de loup à la plancha, sauce au champagne, risotto aux petits légumes**

*Grilled sea bass fillet, champagne sauce, vegetable risotto*

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

**Pièce de bœuf en croûte de poivre, jus de truffe corsé**

*Piece of beef in a pepper crust, full-bodied truffle juice*

*Pezzo di manzo in crosta di peperone, corposo jus al tartufo*

**Pavé d'agneau cuit basse température aux aromates, jus court**

*Lamb steak cooked at low temperature with herbs, jus / Bistecca di agnello cotta a bassa temperatura con erbe, jus*

**La marmite du pêcheur comme une bouillabaisse**

*The fisherman's pot like a bouillabaisse / La pentola del pescatore come una bouillabaisse*

**Filet de St Pierre sauce soubise à l'encre de seiche**

*John Dory fillet with soubise sauce and squid ink / Filetto di San Pietro con salsa soubise e nero di seppia*



LE SOIR

CAP RIVIERA  
RESTAURANT

**LES DESSERTS**  
**À LA CARTE 12,00 €**

Desserts élaborés par notre chef pâtissier Florian Allemant

**Sélection de fromages sur lit de Mesclun et confiture aux cerises noires**

*Selection of cheeses on a bed of mesclun and black cherry jam*  
*Selezione di formaggi su letto di mesclun e confettura di amarene*

**Profiteroles au chocolat**

*Chocolate profiteroles / Profiteroles al cioccolato*

**Macaron crémeux pistache et framboise**

*Creamy pistachio and raspberry macaron / Amaretto cremoso al pistacchio e lampone*

**Pavlova, sorbet fruits exotiques et ananas rôti**

*Pavlova exotic fruit sorbet and roasted pineapple / Sorbetto alla frutta esotica Pavlova e ananas arrosto*

**Mille-feuille d'Arlette aux fruits rouges**

*Inverted mille-feuille with whipped cream and red fruits*  
*Millefoglie rovesciata con panna montata e frutti rossi*

**Coupe de fruits exotiques au champagne**

*Glass of exotic fruits with champagne / Bicchiere di frutta esotica con champagne*

**Tiramisu au limoncello et fraises du pays**

*Tiramisu with limoncello and local strawberries / tiramisù al limoncello e fragole nostrane*

**Moelleux au chocolat**

*Chocolate cake / Torta al cioccolato*

**Café gourmand**

*Gourmet coffee / Caffè gourmet*

**Glaces et sorbets, tuile d'amande**

**3 parfums au choix**

*(vanille, chocolat, café, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, ananas, citron, pistache)*

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

*(vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, pineapple, lemon, pistachio)*

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

*(vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, lampone, frutto della passione, mango, ananas, limone, pistacchio)*