

Brunch

BREAKFAST & DETOX CORNER

TOUS LES DIMANCHES À PARTIR DE 12H00
EVERY SUNDAY FROM NOON

DETOX CORNER

Déclinaison et suggestions healthy
de fruits et légumes BIO et de notre potager
*Healthy suggestions made of organic fruits and vegetables
from our garden*

Atelier animé par Audrey Carsalade,
notre naturopathe et coach santé bien-être
tous les 15 jours

*Workshop hosted by Audrey Carsalade,
naturopath and wellness coach every 2 weeks*

SHOW COOKING

Pancake au sirop d'érable / *Pancake, maple syrup*

Fondue au chocolat / *Chocolate fondue*

Crêpes Suzette au Grand Marnier
Grand Marnier crêpe Suzette

Plats sujets à modification au fil des semaines
Dishes subject to change without notice

FROID - COLD

Anti pasti / *Italian Antipasti* - Pâté en croûte / *Pork pie*
Charcuteries & fromages / *Cold cuts & cheese*
Fruits de mer / *Shellfish*
Soupe du moment / *Soup of the day*
Tomates mozzarella / *Tomato & mozzarella salad*
Déclinaison de salades / *Seasonal salads*
Saumon Gravelax / *Gravelax salmon*

CHAUD - HOT

Plats chauds et garnitures variés toutes les semaines
Different hot dishes and garnishes every week
Sauté de veau marengo / *Veal stew Marengo*
Filet de loup au poivre de Timut / *Sea bass fillet cooked with Timut pepper*
Fricassée de légumes / *Vegetable fricassée*
Ravioles d'artichaut / *Artichoke ravioli*

SUCRÉ - SWEET

Panna cotta caramel beurre salé / *Salted caramel pannacotta*
Mousse aux marrons et rhum / *Chestnut and rum mousse*
Tropézienne, Tarte au chocolat / *Chocolate tart*
Amandine aux framboises / *Raspberry & almond cake*
Verrines, muffins, macarons, smoothies... *Verrines, muffins, macaroons, smoothies...*
Café, thé, chocolat, jus de fruits / *Coffee, tea, chocolate, fruit juices*

42 €/PERS. - 18 €/ ENF. (-12 ANS)

Bistrot
TERRASSE

HÔTEL JUANA - 19, AVENUE GALLICE - 06160 JUAN LES PINS - CAP D'ANTIBES
RÉSERVATION : +33 4 93 61 08 70 - reception@hotel-juana.com - SERVICE VOITURIER