

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AURÉLIEN VÉQUAUD

Chef de Cuisine du Restaurant La Passagère

STEVE MORACCHINI

Chef Pâtissier du Groupe Belles Rives

HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE

33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins - FRANCE



T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
bellesrives.com







Chef de Cuisine : Aurélien VÉQUAUD

LEVER L'ANCRE

-  LE POUTARDIER DE PLEINE MER 35 €
Mariné au sudachi et menthe poivrée
-  LA LANGOUSTINE 42 €
Cuite au sel marin, fumée aux châtaignes et persil plat
- L'ARTICHAUT 46 €
Tarte fine au vieux parmesan, truffe et huile de livèche
- L'ESQUINADO 40 €
En raviole, caviar platine, écume de romarin

PRENDRE LA MER

-  LA SAINT-JACQUES 65 €
Poire et champignons, jus à l'huile de cazette
- LE ROUGET 60 €
Brûlé à la flamme, comme un "Boui-abaisso", consommé de roche à la citronnelle
- L'AGNEAU DES ALPILLES 58 €
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, saisifs glacés et anchois marinés à la sauge
-  LE PIGEON 54 €
Rôti lentement, figues, carotte fondante et quinoa soufflé

FROMAGES

- FROMAGES frais et affinés par Eric Gayraud à Valbonne 18 €
PAINS MAISON fraîchement pétris

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten ● Végétarien

Origine des viandes : France (agneau et pigeon) - Le Chef se tient à votre disposition si vous souhaitez un plat hors carte. Réservation sous 24h.
N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



Chef Pâtissier : Steve MORACCHINI
Chef Pâtissier de l'année Gault & Millau 2016

TOUCHER TERRE

DESSERTS

LA POMME CHANTECLER	19 €
Cuite au four, biscuit frangipane en émulsion de cidre, croustillant caramel	
LA VANILLE DE MADAGASCAR	21 €
Gaufrette légère caramélisée, mousseline et crème glacée	
LE CITRON DE MÉDITERRANÉE	23 €
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
LE CHOCOLAT KALINGO 65%	20 €
Croustillant aux effluves de cardamome et crème glacée arabica	
LA POIRE WILLIAMS	20 €
En bulle de sucre soufflé, baba aux poires fondantes et maïs caramélisés	

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

AVEC LE DESSERT

Vins (10 cl)

Apinae - Lazio - Italie	16 €
Strohwein - Neusiedlersee - Autriche	16 €
Vin d'Autan - Robert Plageoles - Sud Ouest - France	25 €
Pinot Gris Cuvée spéciale Z.Humbrecht - Alsace - France	95 €

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten  Végétarien

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



MENU INSPIRATION

LE TOPINAMBOUR

Soufflé et vélouté, huile de noix, émulsion de truffes

LE LOUP

Rôti, salpicon de champignons de saison et salicorne

LA POMME CHANTECLER

Cuite au four, biscuit frangipane en émulsion de cidre, croustillant caramel

MENU DÉJEUNER

du mercredi au samedi

48 €

entrée + plat
OU
plat + dessert

55 €

entrée
plat
dessert

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



LA MER EN HÉRITAGE

L'ÉCUME...

LE POUTARDIER DE PLEINE MER
Mariné au sudachi et menthe poivrée

LA THONINE DE MÉDITERRANÉE
Crème de zist et pomelos grillé

L'HALIOTIS
Bouillon léger à la citronnelle, espadon fumé

LE LOUP GRILLÉ
Endive caramélisée, éclats de truffe

LA VANILLE DE MADAGASCAR
Gaufrette légère caramélisée, mousseline et crème glacée

105 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



INVITATION AU VOYAGE

Ce menu en sept services est élaboré selon l'inspiration du chef.

Une aventure culinaire
où la découverte des produits de région et des recettes du moment
est de mise.

130 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE
33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins - FRANCE

T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
bellesrives.com

