

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




Ouvert de 19h30 à 21h30 du mercredi au dimanche







Chef de Cuisine : Aurélien VÉQUAUD

LEVER L'ANCRE

-  LE POUTARDIER DE PLEINE MER 35 €
Mariné au sudachi et menthe poivrée
-  LA LANGOUSTINE 42 €
Embaumée et cuite au sel marin, brocoletti et main de bouddha
- L'ARTICHAUT 45 €
Tarte fine au vieux parmesan, truffe et huile de livèche
-  L'ESQUINADO 40 €
En raviole, caviar osciètre, écume de romarin

PRENDRE LA MER

-  LA BAUDROIE 54 €
Grillée à l'âtre, petits pois fricassés à l'estragon et anchois fumés
-  LE ROUGET 60 €
Brûlé à la flamme, comme un "Boui-abaisso", consommé de roche à la citronnelle
- L'AGNEAU DES ALPILLES 55 €
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, fenouil "Épicure Sudiste"
- LE PIGEON 58 €
Rôti lentement, navets glacés et condiments citronnés
Ravioles des cuisses et consommé à l'absinthe

FROMAGES

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

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten ● Végétarien  Plat signature du Chef


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

L'ORIADO 60%	19 €
Chocolat de culture biologique, croustillant poivre Sichuan, glace au gingembre confit	
LA VANILLE DE MADAGASCAR	19 €
Gaufrette légère caramélisée, mousseline et crème glacée	
 LE CITRON DE MÉDITERRANÉE	20 €
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
L'ALOE VERA	19 €
Meringue fondante au mascarpone, crème glacée au thé de fleurs de cerisier	
LA NOISETTE CAZETTE	19 €
Aux effluves d'arabica, voile de Gavotte, glace pralinée au jus de grenade	

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

AVEC LE DESSERT

Vins (10 cl)

Strohwein - Neusiedlersee - Autriche	16 €
Vin d'Autan - Robert Plageoles - Sud Ouest - France	25 €
Icewine - Ziraldo - Niagara - Canada	25 €
Pinot Gris Cuvée spéciale Z.Humbrecht - Alsace - France	95 €

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten •  Végétarien  Plat signature du Chef

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



MENU DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Ce menu aux notes végétales est élaboré avec les plus beaux légumes des étals provençaux. Nos producteurs leur ont donné le meilleur de leur terre, nous les sublignons.

L'ARTICHAUT

Tarte fine au vieux parmesan, truffe et huile de livèche

L'ASPERGE DE PROVENCE

Céréales soufflées, crème de chèvre à l'huile de bergamote

LE BROCOLETTI DE L'ARRIÈRE PAYS

Juste caramélisé, pamplemousse et poivre Ttimut

LES GNOCCHI SAFRANÉS

Herbes sauvages et ail des ours

L'ALOE VERA

Meringue fondante au mascarpone, crème glacée au thé de fleurs de cerisier

105 €

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

LE POUTARDIER DE PLEINE MER

Mariné au sudachi et menthe poivrée

LA PÉLAMIDE DE MÉDITERRANÉE

Crème de ziste et pomelos grillé

L'HALIOTIS

Bouillon léger à la citronnelle, espadon fumé

LE LOUP GRILLÉ

Oignon doux, bouillon d'ail des ours et caviar platine

LA NOISETTE CAZETTE

Aux effluves d'arabica, voile de Gavotte, glace pralinée au jus de grenade

105 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

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.

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

Ouvert de 19h30 à 21h30 du mercredi au dimanche

