

# LA PASSAGÈRE



RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**AURÉLIEN VÉQUAUD - GRAND CHEF DE DEMAIN GAULT & MILLAU 2019**  
Chef Exécutif du Restaurant La Passagère

**STEVE MORACCHINI - CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE GAULT & MILLAU 2016**  
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](mailto:info@bellesrives.com)  
[bellesrives.com](http://bellesrives.com)

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h





**Chef Exécutif : Aurélien VÉQUAUD**  
Grand Chef de Demain - Gault & Millau 2019

## LEVER L'ANCRE

-  LE POUTARDIER DE PLEINE MER 35 €  
Mariné au sudachi et à la mélisse
- LA LANGOUSTINE 45 €  
Embaumée et cuite au sel marin, cébettes grillées rafraîchies au gingembre et basilic
- LE CHAMPIGNON BRUN "MAISON BOSELLI" 42 €  
Tarte fine au vieux parmesan, sabayon kalamansi
-  L'ESQUINADO 48 €  
En raviole, caviar osciètre, écume à la verveine

## PRENDRE LA MER

-  LA BAUDROIE 56 €  
Braisée lentement, courgettes de pays et voile de Colonnata
-  LE ROUGET 65 €  
Brûlé à la flamme, comme un "Boui-abaisso", consommé à la citronnelle
- L'AGNEAU DE SISTERON 58 €  
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, aubergines et poutargue fumées
- LE PIGEON 70 €  
Grillé à l'âtre, reine-claude et pousses de livèche

## 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 - 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 FIGUE	21 €
Aux effluves de miel déglacée au nectar de sangria, crème glacée au chèvre frais et éclats de meringue	
LA FRAISE	21 €
Rôtie en coque de sucre, sorbet basilic aux senteurs de pignons de pin	
 LE CITRON DE MÉDITERRANÉE	25 €
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
 LA FRAMBOISE	21 €
Meringue fondante au mascarpone et aloé vera, crème glacée à la fleur de cerisier	
L'ORIADO 60%	21 €
Chocolat de culture biologique, croustillant poivre Sichuan, glace au gingembre confit	

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



## DAVANTAGE DE VERT

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

### L'AUBERGINE

Condimentée au gingembre, câpres et basilic

### LA COURGETTE

La fleur farcie et sucs aux essences de citron

### LA TOMATE

Cueillie à pleine maturité, brûlée à la flamme et bouillon à la marjolaine

### LE CHAMPIGNON "MAISON BOSELLI"

Crème de yaourt à la feuille de figue et sarrasin torréfié

### LA FRAMBOISE

Meringue fondante au mascarpone et aloé vera, crème glacée à la fleur de cerisier

115 €

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 à la mélisse

### LA CASTAGNOLE DE MÉDITERRANÉE

Laquée aux sucs de tomates, poivre Timut et citron vert

### L'HALIOTIS

Bouillon léger à la spiruline de Grasse, espadon fumé et herbes minérales

### L'OMBRINE TOASTÉE

Oignons doux, algue et caviar platine

### LE CITRON DE MÉDITERRANÉE

Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi

125 €

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.

150 €

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](mailto:info@bellesrives.com)  
[bellesrives.com](http://bellesrives.com)

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h

