

# 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 du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h30







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

## LEVER L'ANCRE

-  **LE ROUFFE IMPÉRIAL DE MEDITERRANNÉE** 36 €  
Au parfum de « Rose Belles Rives » et main de Bouddha
- LA LANGOUSTINE** 52 €  
Maturée au sel marin, champignons rôtis et combawa
- **LE CHAMPIGNON BRUN "MAISON BOSELLI"** 42 €  
Tarte fine au vieux parmesan, sabayon kalamansi
-  **L'ESQUINADO** 48 €  
En raviole, caviar osciètre, écume à la mélisse des jardins d'Antibes

## PRENDRE LA MER

-  **LA MORUETTE** 60 €  
Cuite au sable chaud, vierge de coques et racines de persil
-  **LE HOMARD** 72 €  
Au sautoir, celtuce et fleur de tagète, sabayon léger à l'huile de mandarine
- L'AGNEAU DE SISTERON** 58 €  
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, céleri glacé et anchois fumé
- LE PIGEON** 70 €  
Rôti, coing et genièvre torréfiés, écume de céréales grillées

## 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 NOISETTE	21 €
En vinaigrette de mangue, coeur de praliné infusé au curry	
LE RAISIN	21 €
Aux graines d'orges torrifiées, crémeux litchi, melba aux amandes et baies roses	
 LE CITRON DE MÉDITERRANÉE	25 €
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
 LE PAMPLEMOUSSE	21 €
En écume de safran, meringue fondante aux zestes et confit d'agrumes	
 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



## MENU INSPIRATION

### LE ROUFFE IMPÉRIAL DE MÉDITERRANÉE

Au parfum de « Rose Belles Rives » et main de Bouddha

---

#### L'OMBRINE

Laquée, choux fleur aux éclats de cazette et caviar platine

---

#### L'ORIADO 60%

Chocolat de culture biologique, croustillant poivre de Sichuan,  
glace au gingembre confit

---

90 €

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 ROUFFE IMPÉRIAL DE MÉDITERRANÉE

Au parfum de « Rose Belles Rives » et main de Bouddha

### LA CASTAGNOLE DE MÉDITERRANÉE

Condimentée aux agrumes et algue nori, noix fraîche

### L'HALIOTIS

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

### L'OMBRINE

Laquée, choux fleur aux éclats de cazette 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 du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h30

