

# LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**AURÉLIEN VÉQUAUD**

Chef Exécutif Belles Rives

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

Ouvert le vendredi et samedi de 19h00 à 21h30 et le dimanche de 12h00 à 14h30





## LE MOT DU CHEF AURÉLIEN VÉQUAUD

La cuisine est avant tout faite d'amour, de partage et d'émotion.

Mes équipes et moi-même mettons tout en œuvre  
afin que chaque repas, bien qu'éphémère,  
soit étonnant et singulier à la fois.

Nous nous émerveillons chaque jour des attraits et de la beauté de notre région.

En guise d'offrandes,  
nous nous ingénions modestement à valoriser pour nos convives  
les produits de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

### Nos amis

**ÉLEVEURS** : ferme d'Isabelle, ferme de Mérinos

**PÊCHEURS** : les pêcheries de Menton et la poissonnerie de Puget-sur-Argens

**MARAÎCHERS** : Marielle Marconcini, Jean Charles Orso, Christian Boselli,  
Sandra Prat, Lycée Horticole d'Antibes, Valérie et Sébastien pour la spiruline  
de Grasse

**MINOTIER** : Sandrine Giraud

**PRODUCTEUR DE SAFRAN**: Emmanuelle Poulain du Jas des Rochers

**HORTICULTEUR** : Matthias Meilland pour les Roses Belles Rives ®

**MAITRE-FROMAGER ET AFFINEURS** : Carole de la Marmite Végétale,  
Thomas Mettin, Fromagerie du col Bayard, Chèvrerie de Valbonne



## LA MER EN HÉRITAGE

### L'OMBRINE DE MÉDITERRANÉE

Aux parfums de Rose Belles Rives® et main de Bouddha

### L'ESQUINADO

En raviole, caviar osciètre, écume au romarin des jardins d'Antibes

### LA SAINT JACQUES

Kaki mariné, beurre de moutarde et bouillon à l'huile de noix

### LE ROUGET

Brûlé à la flamme, comme un Boui-abaisso, consommé de roche à la citronnelle

### L'ORIADO 60%

Ganache infusée à l'hysope, praliné aux noisettes torréfiées

185 €

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



## GREEN LIGHT

VÉGÉTARIEN

### LE CHAMPIGNON DE CHRISTIAN BOSELLI

Yaourt de chèvre à la feuille de figuier et noisette Cazette

### LE TOPINAMBOUR

En fine tarte au sarrasin, éclats de truffe noire

### L'ENDIVE DU TIGNET

Confite et glacée au suc de mandarine, huile de tagète

### L'OEUF DE POULE

Oignon glacé et livèche, écume de pomme de terre fumée

### LA FRAMBOISE

Opaline de poivron, crémeux de fruits rouges infusés au combawa

135 €

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



## ROSE DES VENTS

### L'OMBRINE DE MEDITERRANÉE

Aux parfums de Rose Belles Rives® et main de Bouddha

---

#### LE PIGEON RÔTI

Mûres et champignons de saison, jus corsé à la truffe noire

ou

#### LE RIS DE VEAU

Yaourt de pin, salicorne et futaba, jus au vieux vinaigre

---

#### LA POIRE

Infusée à l'immortelle, émulsion moka aux éclats de noix torréfiées

---

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



## FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES	28€
FRAIS ET AFFINÉS par Thomas Métin à Vence	
PAIN fraîchement pétri et cuit par nos soins	
TRUFFE NOIRE à la demande	en supplément

## 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€

# 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) - [www.bellesrives.com](http://www.bellesrives.com)

Ouvert du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h30

