

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
bellesrives.com

Ouvert du Mercredi au Dimanche de 19h00 à 21h30





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 : Jérôme Bottero (pêcheur antibois), 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

HORTICULTEUR : Matthias Meiland pour les Roses Belles Rives ®

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



LA MER EN HÉRITAGE

LE ROUFFE IMPÉRIAL DE MÉDITERRANÉE

Aux parfums de Rose Belles Rives® et main de Bouddha

L'ESQUINADO

En raviole, caviar osciètre, écume à la mélisse des jardins d'Antibes

L'OIGNON RÔTI

Crème de soja et tofu fumé, gaufre légère au sarrasin

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

155 €

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

LE CHAMPIGNON DE CHRISTIAN BOSELLI

Yaourt de chèvre et genièvre de l'arrière-pays

L'OIGNON RÔTI

Crème de soja et tofu fumé, gaufre légère au sarrasin

LA TOMATE DE PAYS

Agrémentée aux olives, bouillon à l'huile vierge et citron

L'HALIOTIS

Bouillon léger au lait d'amande, petits pois et herbes iodées

LA MÛRE

Crème glacée à l'ail noir, thé à la fleur de cerisier et tuile de fruits secs

115 €

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

LE ROUFFE IMPÉRIAL DE MEDITERRANÉE

Aux parfums de Rose Belles Rives® et main de Bouddha

LE PIGEON RÔTI

Mûres et giroles, jus corsé à la sarriette

LES AGRUMES

Confits aux brûlis de fruits, croustillant de pois chiche et yaourt glacé

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	
VÉGAN par Carole de la Marmite Végétale	
PAINS MAISON fraîchement pétris	

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
bellesrives.com

Ouvert du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h30

