

# 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** 49€  
De casier grillée à l'âtre, fèves de pays et pamplemousse mariné
-  **L'ASPERGE VERTE** 34€  
Condimentée à la bergamote de « Sandra Prat », tagète et sabayon au yaourt d'alpage
-  **L'ESQUINADO** 48€  
En raviole, caviar osciètre, écume au romarin

## PRENDRE LA MER

-  **LE MÉROU** 54€  
Braisé au plat, fumet de coquillage à la citronnelle et légumes de printemps
-  **LE SAINT PIERRE** 62€  
Confit à l'orange et safran d'Ucciani, celtuce de Roques-Hautes et raviole herbacée
- L'AGNEAU DE SISTERON** 56€  
Selle en croûte de lin et d'algues Nori, céleri glacé et anchois fumés
- LE PIGEONNEAU** 64€  
Rôti à la sarriette, betterave condimentée à l'orange, barbajuan des cuisses et lard Colonnata

## FROMAGES

- FROMAGES frais et affinés par Eric Gayraud à Valbonne 19€  
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

MACAÉ PUR BRESIL 62%	21€
Tuiles de cacao à la fleur de sel, crème de chocolat noir intense, fraîcheur de coriandre torréfiée	
LES AGRUMES DES COLLINES NIÇOISES	21€
Royal d'arabica aux oranges, croustillant de miel, sabayon café marsala	
 LE CITRON DE CULTURE BIOLOGIQUE	25€
Soufflé minute rafraîchi d'un sorbet kalamansi	
LA POMME CHANTECLER	21€
Cuisinée en tatin, biscuit à l'aneth et vinaigrette de cidre aux éclats de meringue fondante	
LE LAIT DE LA CHÈVRERIE DE VALBONNE	21€
Crèmeux vanille en émulsion de lait cru, butternut confit et caramel de noix de pécan	

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

### L'ASPERGE VERTE

Condimentée à la bergamote de « Sandra Prat », tagète et sabayon au yaourt d'alpage

### L'OMBRINE DE MÉDITERRANÉE

Copeaux de champignons crus et sucs d'arrêtes caramélisées

### LE PAMPLEMOUSSE

En écume de safran, meringue fondante aux zestes et confit d'agrumes

75 €

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

Confit de citron et radis croquant, algues Nori

### L'HALIOTIS

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

### L'OMBRINE

Glacée au sabayon, champignons à cru de Christian Boselli

### 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

