

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 - 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 LANGOUSTINE DE CASIER

Marinée au sel marin, agaric brun et bouillon au combawa

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 - www.bellesrives.com

Ouvert du Mercredi au Dimanche de 19h30 à 21h30

