

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 du mercredi au samedi, de 19h30 à 22h00, et le dimanche de 12h30 à 14h00





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

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 Métin



COULEURS PRIMAVERA en trois déclinaisons

PETIT POIS

Tarte verte, rhubarbe et huile de Tagète

LANGOUSTINE

Asperges de Provence, salicorne et caviar platine

MYRIADES ET ÉTOILES

115 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tarifs nets, taxes et service inclus.

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître la liste des produits allergènes.



COULEURS PRIMAVERA en quatre déclinaisons

PETIT POIS

Tarte verte, rhubarbe et huile de Tagète

MORILLES ET MÛRES DES SOUS-BOIS

Crème d'ail noir et noisettes

LANGOUSTINE

Asperges de Provence, salicorne et caviar platine

MYRIADES ET ÉTOILES

155 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tarifs nets, taxes et service inclus.

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître la liste des produits allergènes.



COULEURS PRIMAVERA en cinq déclinaisons

PETIT POIS

Tarte verte, rhubarbe et huile de Tagète

LISSETTE DE MEDITERRANEE

Brûlée à la flamme, bouillon d'oignons caramélisés

MORILLES ET MÎRES DES SOUS-BOIS

Crème d'ail noir et noisettes

LANGOUSTINE

Asperges de Provence, salicorne et caviar platine

MYRIADES ET ÉTOILES

185 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tarifs nets, taxes et service inclus.

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour connaître 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 samedi, de 19h30 à 22h00, et le dimanche de 12h30 à 14h00

