



Goûtez à tout, partagez surtout

*Plats à picorer, assiettes à passer, saveurs
à mélanger : détendez-vous, et laissez-vous
porter par le luxe convivial
et joyeux du Cap Estel !*

POUR COMMENCER

Charcuterie

Assortiment

25 €

"Pinsa"ladière

Oignons, olives & anchois

18 € / 28 €

Jambon d'agneau

Pain tomate

22 €

Légume

Du marché, Bagna Cauda

27 €

ENTRÉES

Tomate

Salmorejo & fougasse

28 €

Mozzarella

Fior di latte & légumes marinés

30 €

Poulpe

Condiments niçois

36 €

Asperge Verte

Grillée, sauce Hollandaise

32 €

CARPACCIOS

Boeuf

Artichaut, parmesan
& basilic

32 € / 44 €

Loup

Huile d'olive, citron & piment
d'Espelette

34 € / 46 €

SALADES

Niçoise

Thon, anchois, oeufs,
tomates, poivrons & olives

29 € / 38 €

César

Romaine, volaille grillée, bacon
parmesan & croûtons

27 € / 36 €

Tomate

Huile de basilic, vinaigre
balsamique

22 €

Laitue

Coeur à l'huile d'olive

18 €

IODE

Caviar Kaviari

Oscièrte - 30gr / 50gr / 100gr
Blinis maison & crème fraîche

95 € / 155 € / 300 €

Huître

6 pièces n°3 de Méditerranée,
citron & vinaigre à l'échalote

36 €



Le papier de ce menu est conçu à partir d'algues nuisibles revalorisées,
transformant une menace écologique en une ressource durable.

POISSONS

Saint-Pierre

En filet & snacké, sauce vierge - **65 €**

Moule

À la provençale - **40 €**

Daurade

Grillée, fenouil
& citron jaune - **54 €**

VIANDES

Entrecôte

Grillée ou façon Tagliata - **58 €**

Hamburger

ou Cheeseburger - **40 €**

Coquelet

Rôti aux herbes
du jardin - **48 €**

SIGNATURES pour 2 personnes

La Côte de Boeuf

À la braise, ail confit,
sauce béarnaise

180 €

La Sole

Entière, grillée
ou façon Meunière

160 €

Le Quasi de Veau

À la broche, câpres, citron
& jus au thym

140 €

TARTARES

Boeuf

Classique, au couteau

45 €

Thon

Avocat & wasabi

50 €

PASTA

Linguine

Vongole & poutargue

54 €

Paccheri

À la tomate, huile d'olive au basilic
& parmesan

34 €

ACCOMPAGNEMENTS

12 €

Légumes grillés

Légumes vapeur

Coeur de laitue

Frites fraîches

Pommes grenailles

Piments padrón

DESSERTS

Framboise

En tarte, crème citron
& verveine

18 €

Noisette

Paris-Brest

18 €

Fraise

Soupe glacée
à l'estragon

18 €

SIGNATURES pour 2 personnes

L'Île Flottante

Vanille de Madagascar

26€

Le Pot Chocolat

Illanka 63%

30€

FRUITS DE SAISON

S

35 €

M

60 €

XL

85 €

XXL

120 €

PASTÈQUE

S

20 €

M

35 €

XL

45 €

XXL

60 €

GLACES

Vanille

Chocolat

Fraise

Citron

Mangue

Vanille & fraise

Verveine & citron confit

Bergamote & praliné noisettes
du Piémont

Vanille & noix de macadamia
caramélisées

14 €

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 30

Prix nets en euro, TVA comprise - Les tarifs affichés excluent la contribution employé de 4%