

Partage & convivialité

Une nouvelle façon de partager au cap Estel, sous nos ficus centenaires

Les salades :

Tresse de mozzarella de buffle et ses tomates du moment, basilic *	48 €
Quinoa bio et légumes croquants à la grecques et baies de coriandre*	32€
Salade de Caesar avec poitrine de poulet au four à bois, croûtons, bacon, œufs durs	34€
Salade de poulpe grillé et légumes de saison grillé, vinaigrette persil	34€

Tartares :

Tartare de loup de méditerranée sauce salsa à la graine de moutarde	34€
Tartare de bœuf comme j'aime au parmesan, roquette, huile d'olive et citron	45 €

Pâtes :

Ravioli sauce tomate basilic et mozzarella *	36€
Courgettes pasta, sauce tomate fraîche *	29€

Rôtisserie :

Coquelet sélection chapon Bressan en crapaudine aux épices d'orient	65€
Carré d'agneau 8/9 cotes des Adrets à la broche	115€ pour 2/3 pers

Le menu du jour : 68 € (disponible du lundi au vendredi de 12h30 à 17hi)
Entrée du jour, suggestion du chef (viande ou poisson), dessert du jour

Prix nets en euros, TVA Comprise.

Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

-Toutes nos viandes sont certifiées origine France et UE

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 30

*** = plat végétarien**

Partage & convivialité

Une nouvelle façon de partager au cap Estel, sous nos ficus centenaires

Nos incontournables :

½ Homard bleu en Salade aux fraises, champignons, cèleri et brocolettis	82€
Tortilla, roquette, brie, truffes d'été *	42€
Eclatées de moules au four aux herbes et échalotes	selon arrivage 36€

Four :

St Pierre sauvage entier de 1kg env.	175€ pour 2/3 pers
Bar sauvage entier de 1 kg env. garniture bouillabaisse	195€ pour 2/3 pers
T Bone Bœuf Aberdeen Angus au thym, sauce Béarnaise	185€ pour 2 /3 pers
Brochette de volaille fermière teriyaki et oignons nouveaux	45 €
Brocolettis brulés au feu de bois, vinaigrette aux amandes, tomates, coriandre, citron *	45 €
Courgette farcie aux légumes et graines de sarrasin *	38 €

A l'assiette :

Noix d'entrecôte de Galice dry aged	55€
Grosse gambas	20€ / pièce
The best burger de bœuf, chou rouge en coleslaw	38€
Burger végétal *	38€

Garnitures au choix

Pommes grenailles au basilic *
Polenta crémeuse *
Garniture bouillabaisse *
L'épis de maïs *
(supplément garniture 12 €)

Prix nets en euros, TVA Comprise.

Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

-Toutes nos viandes sont certifiées origine France et UE

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 30

*** = plat végétarien**

Partage & convivialité

Une nouvelle façon de partager au cap Estel, sous nos ficus centenaires

Nos dessert

Les traditionnels :

Flan pâtissier vanille de Madagascar *	19€
Brookies chocolat, caramel aux noisettes du Piémont*	19€
Tarte gourmande aux fraises *	19€

Bowl :

La mousse chocolat noir d'Équateur *	19€
Big iceberg flottante *	22€
Ananas entier rôti au four jospet et son pot de glace vanille à partager *	48€

Les fruits gourmands de saison * :

S	35€
M	60€
XL	85 €
XXL	120 €

La pastèque * :

S	20€
M	35€
XL	45 €
XXL	60 €

La planche de fromage : 23€

Prix nets en euros, TVA Comprise.

Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

-Toutes nos viandes sont certifiées origine France et UE

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 30

*** = plat végétarien**