



Partage & convivialité

Un nouveau concept, une nouvelle façon de partager au Cap Estel, sous nos ficus centenaires

Les croquants et croustillants :

Tresse de mozzarella de buffle et ses tomates du moment, basilic du jardin * 30€

Pickles de légumes marinés sauce tzatziki à la feuille de bourrache * 22€

Salades version Poke Bowl :

Caesar salade avec poitrine de poulet au four à bois, croûtons, bacon œufs, perle de blé 25€

Quinoa bio, persil, saumon mariné, edamame, soja, oignons croustillants brocolettis 26€

Riz à sushi vinaigré, carotte des sables, tomates cerises, tataki de thon radis rose, basilic thai 28€

Haricots rouges, aubergines à l'ail, magret de canard fumé, artichauts pousses d'épinards, maïs grillés 28 €

Marinades :

Tartare de loup à la ciboulette, citron vert et œufs de caille 24€

Ceviche de daurade marinée au jus de grenade, coriandre oignons nouveaux, radis 28€

Gaspacho de betteraves et concombres au gingembre et à la ricotta * 24€

Four :

Tortilla, roquette, brie, truffes d'été * 35€

Focaccia farcie à l'épaule d'agneau confite 32€

Pâtes :

Penne sauce tomate * 29€

Spaghetti nero, ail, persil, piment, crevettes 35€

Courgettes pasta, sauce tomate fraîche * 29€

Prix nets, taxes et service compris- Les chèques ne sont pas acceptés

Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UK & UE

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 00

* = plat végétarien



Partage & convivialité

Un nouveau concept, une nouvelle façon de partager au cap Estel, sous nos ficus centenaires

Rôtisserie :

Coquelet sélection Bressan à la broche, mariné aux épices et citron	45 €.
Carré de porc fermier des Alpilles cuit lentement à la broche	40 €

Four :

St pierre sauvage entier de 1kg env.	145 € pour 2/3 pers
Loup sauvage de Méditerranée entier de 1 kg env.	165 € pour 2/3 pers
Tomahawk de bœuf Aberdeen Angus au thym, sauce béarnaise	140 € pour 2 /3 pers
La brochette de bœuf, agneau, poulet marinés	35 €
Belle aubergine farcie cuite au feu de bois	40 €
L'épis de maïs *	20 €

A l'assiette :

L'entrecôte charolaise	32 €
Burger comme je l'aime au four	35 €
Gambas	18€ / pièce

Garnitures au choix

Pommes de terre au four, crème fraîche*
Assortiment de légumes à la vapeur*
Wok de légumes*
Ratatouille*

Garnitures en supplément : 12 €

Le menu du jour : 60 €

Entrée du jour, suggestion du chef (viande ou poisson), dessert du jour

La planche de fromage du coin : 19 €

Prix nets, taxes et service compris- Les chèques ne sont pas acceptés
Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UK & UE

SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 00

* = plat végétarien



Partage & convivialité

Un nouveau concept, une nouvelle façon de partager au cap Estel, sous nos ficus centenaires

Nos desserts

Les traditionnels :

Tarte citron gingembre *	18 €
Eclair chocolat au lait et noisette praliné*	18 €
Les glaces et sorbets maison *	18 €

Poke Bowl :

De fraises Mara des bois, pistache, coulis géranium	20 €
De tapioca, coco, mangue fraîche *	18 €

Les fruits gourmands de saison * :

S	25 €
M	50 €
XL	75 €
XXL	100 €

La pastèque * :

S	20 €
M	30 €
XL	45 €
XXL	60 €

Prix nets, taxes et service compris- Les chèques ne sont pas acceptés
Toutes nos viandes sont certifiées origine France, UK & UE
SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 22 H 00

* = plat végétarien