



## Partage & convivialité

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 *	35€
Les légumes croquants crus et cuits, hummus de pois chiche à l'oriental *	22€

### Les bowls :

Salade Caesar avec poitrine de poulet au four à bois, croûtons, bacon, œufs durs	28€
Quinoa bio, persil, saumon mariné, edamame, soja, oignons croustillants, brocolettis	28€
Riz à sushi vinaigré, carottes des sables, tomates cerises, tataki de thon, radis rose, basilic thaï	28€
Salade de homard bleu comme une Niçoise	62€

### Marinades :

Tartare de daurade marinée au citron vert et sésame	28€
Ceviche de loup, oignons nouveaux, radis, coriandre et oranges sanguines	28€

### Four :

Tortilla, roquette, brie, truffes d'été *	38€	
Eclatées de moules au four aux herbes et échalotes	selon arrivage	32€

### Pâtes :

Penne sauce tomate et basilic *	29€
Courgettes pasta, sauce tomate fraîche*	29€



## Partage & convivialité

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

### Rôtisserie :

Coquelet sélection chapon Bressan à la broche, mariné aux épices et citron 48€

Epaule d'agneau des Adrets confite et cuite lentement à la broche 85€ pour 2/3 pers

### Four :

St Pierre sauvage entier de 1kg env. 155€ pour 2/3 pers

Loup sauvage de Méditerranée entier de 1 kg env. 175€ pour 2/3 pers

Turbotin d'élevage entier de 1 kg env. 110€ pour 2 pers

Tomahawk de bœuf Aberdeen Angus au thym, sauce Béarnaise 150 € pour 2 /3 pers

T-Bone de veau du Limousin 58 €

La brochette de suprême de poulet mariné au thym, citron, yaourt, curry, gingembre 40 €

L'épis de maïs \* 20€

### A l'assiette :

Belle entrecôte Charolaise française 42€

Grosse gambas 19€ / pièce

Burger comme je l'aime au four 38€

Burger végétal \* 38€

### Garnitures au choix

Pommes de terre au four, crème fraîche\*

La courgette à la provençale\*

Riz sauté aux agrumes et coriandre fraîche\*

Ratatouille\*

(supplément garniture 12 €)

**Le menu du jour : 60 € (disponible du lundi au vendredi)**  
Entrée du jour, suggestion du chef (viande ou poisson), dessert du jour

La planche de fromage du coin : 23€

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

**SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 17 H 00 | \* = plat végétarien**



## Partage & convivialité

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

### Les traditionnels :

Petit gâteau Méditerranéen aux agrumes *	18€
Finger chocolat noisette praliné *	18€
Financier abricot pistache et datte à la fleur d'oranger	18€
Le dessert du Day of Day	18€

### Bowl :

Yaourt grecque fruits rouges de saison	20€
Baba au limoncello maison *	22€

### Les fruits gourmands de saison \* :

S	35€
M	60€
XL	85 €
XXL	120 €

### La pastèque \* :

S	20€
M	35€
XL	45 €
XXL	60 €

Prix nets, taxes et service compris- Les chèques ne sont pas acceptés - Toutes nos viandes sont certifiées origine France et UE  
SERVICE CONTINU DE 12 H 30 A 17 H 00 | \* = plat végétarien