

## L'INSTANT PARTAGE

- Burrata des Pouilles 300 gr**   33 €  
Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto  
*Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto*
- Encornets frits · Fried squids**  28 €  
Sauce tartare · Tartar sauce
- Jambon Bellota "Triple Equis" Maximiliano (80gr) · Bellota ham**  41 €  
Pain grillé · Toasted bread
- Nems · Spring Rolls**  21 €  
Laitue, poulet, menthe fraîche, sauce cacahuète  
*Lettuce, chicken, fresh mint, peanut sauce*
- Gyoza**   19 €  
Duo de gyoza crevette et légume, sauce soja  
*Gyoza with shrimp and vegetable, soy sauce*

## PÂTE & RIZ

- Risotto aux coquillages · Shellfish risotto** 39 €  
Amande, moule, palourde, ail, persil  
*Littleneck, mussel, clam, garlic, parsley*
- Spaghetti alla Luciana** 37 €  
Moscardini (petits poulpes), tomate, olive noire, ail, persil, basilic, piment  
*Octopus, tomato, olive, garlic, parsley, basil, chilli pepper*
- Penne au pesto de courgette · Penne with zucchini pesto** 33 €  
Speck, noisette du Piémont, menthe, parmesan  
*Speck, hazelnut from Piémont, mint, parmesan*

## LES SALADES

- Salade Niçoise · Niçoise salad**   33 €  
Thon, roquette, sucrose, tomate, œuf bio dur, artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic  
*Tuna, arugula, sucrose, tomato, organic egg, artichoke, anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil*
- Salade Thaï · Thai salad**   33 €  
Nouilles de riz, thon mi-cuit, crevette, avocat, carotte, coriandre, cébette, oignon frit, pousse de soja, vinaigrette thaï  
*Rice noodles, half-cooked tuna, shrimp, avocado, carrot, coriander, spring onion, fried onion, soya bean sprout, thai dressing*
- Salade César · Caesar salad** 33 €  
Romaine, poulet croustillant, oeuf de caille, tomate, croûton, parmesan, sauce césar (anchois, ail)  
*Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato, croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)*
- Salade Vegan · Vegan salad**    30 €  
Pois chiche, tofu snacké, soja, sucrose, coriandre, persil, oignon rouge, cébette, huile d'olive, vinaigre balsamique  
*Chickpeas, grilled tofu, soy, sucrose, coriander, parsley, red onion, spring onion, olive oil, balsamic vinegar*

## LES SIGNATURES XXL DU ROYAL

- Salade César XXL · Caesar salad XXL** 50 €  
Romaine, poulet croustillant, oeuf de caille, tomate, croûton, parmesan, sauce césar (anchois, ail)  
*Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato, croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)*
- Croque-Monsieur truffé XXL · Croque-Monsieur with truffle XXL** 65 €  
Comté, jambon truffé, beurre à la truffe  
*Comté, truffle ham, truffle butter*
- Royal Croque Tandoori XXL · Royal Tandoori Croque-Monsieur XXL** 49 €  
Poulet tandoori, cheddar, roquette, crème tandoori, ciboulette  
*Tandoori chicken, cheddar, arugula, tandoori cream, chive*




## LE TANDOOR

- Poulet tandoori · Tandoori chicken**  31 €
- Thon au curry Bengali**  39 €  
*Tuna curry Bengali spices*

Toutes nos marinades sont élaborées avec un mélange d'épices, yaourt, ail et gingembre frais. La cuisson est au four tandoor à haute température qui permet de garder un produit moelleux et savoureux. Les plats sont accompagnés de riz jasmin et de sauces aux couleurs indiennes.

*All our marinades are made with a mix of oriental spices, yoghurt, garlic and fresh ginger. The brooches are baked in our tandoor oven at high temperature, which keeps the product soft and tasty. The dishes are served with jasmine rice and Indian colored sauces.*

*Origine des viandes : Bœuf : France, USA · Veau : France  
Meat origin: Beef: France, USA · Veal: France*

 Végétarien · Vegetarian  
 Sans gluten · Gluten free  
 Sans Lactose · Lactose free

  
ROYAL RIVIERA  
*Saint-Jean-Cap-Ferrat*

## LES CURRYS

- Butter chicken** 35 €  
Poulet, tomate, citron, oignon, ail, gingembre, garam massala, cumin, paprika, coriandre, crème fraîche, noix de cajou  
*Chicken, tomato, lemon, onion, garlic, ginger, garam massala, cumin, paprika, coriander, sour cream, cashew nut*
- Curry Thaï épicé aux crevettes · Spicy Thai shrimp curry**   39 €  
Crevette, haricot vert, poivron, courgette, pâte de curry vert, feuille de combava, lait de coco  
*Shrimp, green bean, pepper, zucchini, green curry, combava leaf, coconut milk*
- Curry de légumes · Vegetable curry**    27 €  
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali  
*Coconut milk, green curry, Bengali curry*

## FISH CORNER

- Tartare de thon rouge · Red tuna tartar**   41 €  
Avocat, alfalfa, cébette, échalote, sésame, vinaigrette citron  
*Avocado, alfalfa, spring onion, shallot, sesame, lemon dressing*
- Sashimi de bar · Sea bass sashimi**   36 €  
Ponzu, échalote, ciboulette, citron jaune, citron vert  
*Ponzu, shallot, chive, lemon juice, lime juice*
- Ceviche de daurade · Sea bream ceviche**   36 €  
Avocat, mangue, fruit de la passion, ail, gingembre, cébette, coriandre  
*Avocado, mango, passion fruit, garlic, ginger, spring onion, coriander*
- Pêche du jour · Catch of the day**  
Cuite au four. Selon le marché, servi avec des légumes de saison  
*Cooked in the oven. Depending on the market, served with vegetables*

## MEAT CORNER

- Côte de bœuf « Héritage » 1 kg · Beef rib on the bone « Heritage » 1 kg** 120 €  
Légume de saison, frites · Vegetable, French fries
- Tartare de veau « Héritage » à l'italienne · Italian style « Heritage » veal tartar**   39 €  
Veau, olive, parmesan, pignon de pin, tomate confite, frites  
*Veal, olive, parmesan, pine nut, sun-dried tomato, French fries*
- Entrecôte Black Angus 300 gr · Black Angus entrecote 300 gr** 55 €  
Légume de saison, frites · Vegetable, French fries

## BURGERS ET SANDWICHES

- Royal cheeseburger** 37 €  
Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup  
*Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup*
- Chicken burger** 35 €  
Poulet pané, avocat, sauce tartare, salade, tomate, piment d'Espelette, citron  
*Panied breaded chicken, avocado, tartar sauce, salad, tomato, Espelette chilli pepper, lemon*
- Club sandwich** 37 €  
Bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise  
*Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise*

## VINS AU VERRE · WINES BY THE GLASS 15CL

### CHAMPAGNE

Deutz « Brut Classic »	25 €
Louis Roederer « Vintage Rosé »	29 €

### ROUGES · RED

Côtes de Provence Château Grand Boise	14 €
Crozes Hermitage « Albéric » Gilles Robin	19 €
Saint Emilion Grand cru Château Grand Corbin Manuel	23 €
Gevrey Chambertin Domaine Thierry Mortet	29 €

### BLANCS · WHITE

Côtes de Provence Caprice de Clémentine	12 €
Bourgogne Chardonnay « Le Renard » Domaine Devillard	15 €
Sancerre « La Vigne Blanche » Henri Bourgeois	17 €
Crozes Hermitage « Les Marelles » Gilles Robin	19 €
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru « Les Champlots » Domaine Roux	27 €

### ROSÉS

Côtes de Provence Figuière « Première »	12 €
Côtes de Provence Château Minuty « Rosé et Or »	21 €

### BIÈRES · BEERS

#### BOUTEILLE · BOTTLE

Heineken, Kronenbourg 1664, Corona, Blue Coast IPA, Blue Coast blanche, Leffe brune, Heineken zéro	12 €
--	------

#### BIÈRE PRESSION · DRAFT BEER

Kronenbourg 1664	33 cl 12 €	50 cl 15 €
------------------	------------	------------

### SODAS

Sodas	11 €
Jus de fruits pressés	15 €

### JUS DE FRUITS "ALAIN MILLIAT"

Pomme, poire, pêche, fraise, framboise, mangue, tomate	15 €
--	------

### BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café expresso, café américain	5 €
Thé, infusion, chocolat	10 €
Double expresso	9 €
Latte, cappuccino	10 €

### EAUX MINÉRALES · MINERAL WATERS

Vittel, Perrier, San Pellegrino	50 cl 9 €	100 cl 12 €
---------------------------------	-----------	-------------

Bières 33-50 cl, apéritifs 6 cl, whiskies 4 cl, anis 2 cl, eaux de vie & liqueurs 4 cl, short drinks 7 cl, long drinks 12-15 cl

Taxes et service inclus / Taxes and service included

# LES VOYAGES DU JASMIN

LE JASMIN GRILL & LOUNGE

ROYAL RIVIERA  
Saint-Jean-Cap-Ferrat

3, av J Monnet F-06230 St-Jean-Cap-Ferrat T. 04 93 76 31 00 resa@royal-riviera.com www.royal-riviera.com

LEADING  
HOTELS