

LES SALADES

Salade Niçoise · Niçoise salad 🌱🌱 34 €
Thon, roquette, sucrine, tomate, œuf bio dur, artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic
Tuna, arugula, sucrine, tomato, organic egg, artichoke, anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil

Salade Thaï · Thai salad 🌱🌱 34 €
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 34 €
Romaine, poulet croustillant, œuf de caille, tomate, croûton, parmesan, sauce césar (anchois, ail)
Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato, croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)

Salade Veggie · Veggie salad 🌱🌱🌱 30 €
Quinoa bio, halloumi grillé, tomate, avocat, grenade, cébette, échalote, herbes fraîches
Organic quinoa, grilled halloumi, tomato, avocado, pomegranate, spring onion, shallot, fresh herbs

LES PÂTES

Spaghetti Vongole 35 €
Palourde, vin blanc, ail, persil · *Clams, white wine, garlic, parsley*

Casarecce alla Genovese 🌱 29 €
Pesto Génois, haricot vert, pomme de terre, parmesan
Genovese pesto, green bean, potato, parmesan

Paccheri au poulpe · Paccheri with octopus 🌱 37 €
Poulpe, tomate, ail, persil, basilic, piment
Octopus, tomato, garlic, parsley, basil, chilli pepper

LES CURRY

Curry de volaille · Chicken curry 🌱🌱 36 €
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment
Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper

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 🌱🌱🌱 29 €
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali
Coconut milk, green curry, Bengali curry

LE TANDOOR

Poulet tandoori · Tandoori chicken 🌱 32 €

Crevettes aux épices Vadouvan · Shrimps with Vadouvan spices 🌱 41 €

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.

L'INSTANT PARTAGE

Burrata des Pouilles 300 gr 🌱🌱 34 €
Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto
Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto

Encornets frits · Fried squids 🌱 29 €
Sauce tartare · *Tartar sauce*

Guacamole, tortillas 🌱🌱🌱 19 €
Avocat, oignon rouge, tomate, cerfeuil, piment, jus de citron
Avocado, red onion, tomato, chervil, chilli pepper, lemon juice

Nems · Spring Rolls 🌱 21 €
Laitue, poulet, menthe fraîche, sauce cacahuète
Lettuce, chicken, fresh mint, peanut sauce

Gyoza 🌱🌱 21 €
Duo de gyoza crevette et légume, sauce soja
Shrimp gyoza and vegetable gyoza, soya sauce

Dim Sum 🌱🌱🌱 21 €
Chou blanc, carotte, bambou, maïs, champignon, coriandre, sauce soja
Cabbage, carrot, bamboo, corn, mushroom, coriander, soya sauce

Origine des viandes : Bœuf : France, USA · Volaille : France, UE · Veau : France
Meat origin: Beef: France, USA · Chicken: France, UE · Veal: France

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


ROYAL RIVIERA
Saint-Jean-Cap-Ferrat

BURGERS ET SANDWICHES

Croque-Monsieur XL 35 €
Emmental, jambon cuit, beurre, frites
Emmental, ham, butter, French fries

Royal cheeseburger 39 €
Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup
Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup

Club sandwich 39 €
Bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise
Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise

Sando saumon · Salmon sando 39 €
Saumon fumé, avocat, crème acidulée, ciboulette, concombre, laitue, tobiko yuzu
Smoked salmon, avocado, sour cream, chives, cucumber, lettuce, yuzu tobiko

FISH CORNER

Tartare de thon rouge · Red tuna tartar 🌱🌱 42 €
Avocat, tomate, oignon, piment, sésame, soja, citron
Avocado, tomato, onion, chilli pepper, sesame, soya, lemon

Sashimi de saumon bio · Organic salmon sashimi 🌱🌱 36 €
Mayonnaise épicée, goma wakamé, tobiko wasabi, shiso
Spicy mayonnaise, goma wakamé, wasabi tobiko, shiso

Ceviche de daurade · Sea bream ceviche 🌱🌱 39 €
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

Pavé de cabillaud · Cod fish fillet 🌱 41 €
Pak-choï grillé, pomme purée, sauce acidulée
Grilled pak-choi, mashed potato, tangy sauce

MEAT CORNER

Poulet Teriyaki · Teriyaki chicken 🌱 32 €
Riz jasmin, sésame · *Jasmin rice, sesame*

Tartare de veau « Héritage » à l'italienne 🌱🌱 39 €
Italian style "Heritage" veal tartar
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 beef entrecote 300 gr 56 €
Légumes de saison, frites, espuma Béarnaise
Vegetables, French fries, Béarnaise foam

VINS AU VERRE · WINES BY THE GLASS 15CL

CHAMPAGNE

Deutz « Brut Classic »	26 €
Louis Roederer « Vintage Rosé »	30 €

ROUGES · RED

Côtes de Provence Château Grand Boise	15 €
Crozes Hermitage « Albéric » Gilles Robin	20 €
Saint Emilion Grand cru Château Grand Corbin Manuel	24 €
Gevrey Chambertin Domaine Thierry Mortet	29 €

BLANCS · WHITE

Côtes de Provence Caprice de Clémentine	14 €
Bourgogne Chardonnay « Le Renard » Domaine Devillard	16 €
Sancerre « Grande Réserve » Henri Bourgeois	18 €
Crozes Hermitage « Les Marelles » Gilles Robin	20 €
Saint Aubin 1 ^{er} Cru « Les Champlots » Domaine Roux	28 €

ROSÉS

Côtes de Provence Figuière « Première »	13 €
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



ROYAL RIVIERA
Saint-Jean-Cap-Ferrat

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

LEADING
HOTELS