L'INSTANT PARTAGE

Burrata di bufala 300 gr (V) 29 €
Pesto, tomate et compotée de tomate, huile d'olive vierge
Pesto, tomato, olive oil

Encornets frits · ***Fried squid*** 25 €
Sauce tomate épicée · *Spicy tomato sauce*

Paleta Maximiliano Jabugo Double X 25 €
Pain grillé · *Toasted bread*

Nems 19 €
Laitue, menthe fraîche, sauce cacahuète · *Lettuce, fresh mint, peanut sauce*

Houmous (V) 16 €
Pois chiche, tahini, coriandre, pain libanais, légumes croquants, huile d'olive
Chickpeas, tahini, coriander, Lebanese bread, crispy vegetable, olive oil

Pissaladière 16 €
Pissaladière (onion tart with anchovy)

LES PÂTES

Spaghetti Vongole 31 €
Vin blanc, ail, persil
White wine, garlic, parsley

Gnocchi et Jabugo 24 €
Sauce tomate, basilic, huile d'olive
Tomato sauce, basil, olive oil

Rigatoni à la truffe (V) 33 €
Stracciatella, truffe, roquette
Stracciatella, truffle, arugula

LES SALADES

Salade Niçoise · ***Niçoise salad*** 29 €
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 · ***Thaï salad*** 31 €
Nouilles de riz, thon mi-cuit, crevette, avocat, carotte, coriandre, cébette, oignon frit, pousses de soja, vinaigrette thaï
Rice noodles, half-cooked tuna, shrimp, avocado, carrot, coriander, spring onion, fried onion, soya bean sprouts, thaï sauce

Salade de poulpe grillé · ***Grilled octopus salad*** 27 €
Laitue iceberg, patate douce, oignon rouge, cébette, persil, coriandre, vinaigrette séra
Lettuce, sweet potato, red onion, spring onion, parsley, coriander, sera dressing

Taboulé de boulgour (V) · ***Bulgour tabouleh*** 19 €
Persil, menthe, légumes croquants, huile d'olive vierge
Parsley, mint, crispy vegetable, olive oil

LES VOYAGES DU JASMIN

Poulet tandoori · ***Tandoori chicken*** 27 €

Gambas au curry Bengali 41 €
Prawns with Bengali curry

Curry de volaille · ***Chicken curry*** 29 €
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment
Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper

Curry de légumes (V) · ***Vegetable curry*** 23 €
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali
Coconut milk, green curry, Bengali curry

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 mœlleux 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, Australie et Irlande · Agneau et veau : France
Meat origin:
Beef: France, USA, Australia and Ireland · Lamb and veal: France

(V) : végétarien · vegetarian

ROYAL·RIVIERA
Saint-Jean-Cap-Ferrat

LA BROCHE ET LA PÊCHE

Selon le marché · *Depending on the market*
Servi avec des légumes de saison
Served with seasonal vegetables

Pêche du jour · ***Fish of the day***
Cuite au four
Cooked in the oven

Rôtisserie · ***Rotisserie***
Pièce de viande cuite sous la flamme à la broche
Meat of the day on a spit, cooked under a hot flame

FISH CORNER

Tartare de thon rouge · ***Red tuna tartar*** 29 €
Pesto, sésame, pignons de pin
Pesto, sesame, pine nuts

Ceviche de thon rouge · ***Red tuna ceviche*** 29 €
Sauce thaï · *Thaï sauce*

Ceviche de daurade · ***Sea bream ceviche*** 27 €
Vinaigrette à la truffe, cébette, persil, échalote
Dressing with truffle, spring onion, parsley, shallot

Sashimi de saumon bio gravelax 23 €
Agrume
Organic salmon gravlax sashimi
Citrus

Carpaccio de bar · ***Sea bass carpaccio*** 25 €
Vinaigrette séra, baie de grenade
Sera dressing, pomegranate berry

MEAT CORNER

Bavette d'Aloyau Black Angus · ***Black Angus Flank steack*** 29 €
Sucrine rôtie, jus corsé · *Roasted lettuce, gravy juice*

Côtelettes d'agneau · ***Lamb chops*** 33 €
Ratatouille, jus corsé · *Ratatouille, gravy juice*

Brochette de veau aux épices cajun · ***Veal on a skewer, cajun spices*** 35 €
Légumes de saison · *Vegetables*

Tartare de bœuf « Héritage » au naturel · ***« Héritage » beef tartar*** 29 €
Condiments, frites · *Condiments, French fries*

Entrecôte Black Angus 300 gr · ***Black Angus entrecote 300 gr*** 55 €
Légumes de saison, frites · *Vegetables, French fries*

BURGERS ET SANDWICHES

Royal cheeseburger 32 €
Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup
Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup

Club sandwich 29 €
Poulet, bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise
Chicken, bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise

Royal homard roll's · ***Royal lobster roll's*** 49 €
Avocat, tomate, salade, crème, ciboulette · *Avocado, tomato, salad, cream, chive*