

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

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 à partager · Caesar salad to share** 50 €
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 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 À PARTAGER · TO SHARE

- Croque-Monsieur truffé · Croque-Monsieur with truffle** 65 €
Comté, jambon truffé, beurre à la truffe
Comté, truffle ham, truffle butter
- Royal Croque Tandoori · Royal Tandoori Croque-Monsieur** 49 €
Poulet tandoori, cheddar, roquette, crème tandoori, ciboulette
Tandoori chicken, cheddar, arugula, tandoori cream, chive
- Ile flottante** 50 €
Blanc manger, glace vanille, crème anglaise, caramel, amande
Vanilla ice cream, light custard cream, caramel, almond




LES VOYAGES DU JASMIN

- 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 CURRY

- 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 à l'italienne · Italian style 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 ^{er} 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, cappucino | 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

ROYAL RIVIERA
Saint-Jean-Cap-Ferrat

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

LEADING
HOTELS