

VINS AU VERRE · *WINES BY THE GLASS* 15 cl

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	25 €
Gevrey Chambertin Domaine Thierry Mortet	29 €

BLANCS · *WHITE*

Côtes de Provence Caprice de Clémentine	14 €
Bourgogne Chardonnay « Le Renard » Domaine Devillard	17 €
Sancerre « Grande Réserve » Henri Bourgeois	19 €
Crozes Hermitage « Les Marelles » Gilles Robin	21 €
Saint Aubin 1 ^{er} Cru « Les Champlots » Domaine Roux	29 €

ROSÉS

Côtes de Provence Figuière « Première »	14 €
Côtes de Provence Château Minuty « Rosé et Or »	19 €

BIÈRES · *BEERS*

BOUTEILLE · *BOTTLE* 12 €

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

BIÈRE PRESSION · *DRAFT BEER*

Kronenbourg 1664	33 cl 12 €	50 cl 17 €
------------------	------------	------------

SODAS

Sodas	11 €
Jus de fruits pressés	15 €

JUS DE FRUITS ‘‘ALAIN MILLIAT’’ 15 €

Pomme, poire, pêche, fraise, framboise, mangue, tomate

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

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 · reservation@royal-riviera.com · www.royal-riviera.com

LEADING
HOTELS

LES SALADES

Salade Niçoise · <i>Niçoise salad</i>  	35 €
Thon, roquette, sucrine, tomate, œuf bio dur, artichaut, anchois, poivron, radis, céleri, olive, basilic <i>Tuna, arugula, sucrine, tomato, organic egg, artichoke, anchovy, sweet pepper, radish, celery, olive, basil</i>	
Salade Thaï · <i>Thai salad</i> 	35 €
Nouilles de riz, thon mi-cuit, crevette, avocat, carotte, coriandre, cébette, oignon frit, pousse de soja, vinaigrette thaï <i>Rice noodles, half-cooked tuna, shrimp, avocado, carrot, coriander, spring onion, fried onion, soya bean sprout, thai dressing</i>	
Salade César · <i>Caesar salad</i>	35 €
Romaine, poulet croustillant, oeuf de caille, tomate, croûton, parmesan, sauce césar (anchois, ail) <i>Romaine lettuce, crispy chicken, quail egg, tomato, croûton, parmesan, Caesar dressing (garlic, anchovy)</i>	
Salade Veggie · <i>Veggie salad</i>   	31 €
Quinoa bio, halloumi grillé, tomate, avocat, grenade, cébette, échalote, herbes fraîches <i>Organic quinoa, grilled halloumi, tomato, avocado, pomegranate, spring onion, shallot, fresh herbs</i>	
Salade Healthy · <i>Healthy salad</i>  	29 €
Chou-fleur, oignon rouge, persil, shiitaké, petite épeautre, brocoli, vinaigrette citron et sésame <i>Cauliflower, red onion, parsley, shiitake mushroom, small spelt, broccoli, lemon and sesame dressing</i>	

LES PÂTES

Spaghetti Vongole Palourde, vin blanc, ail, persil · <i>Clams, white wine, garlic, parsley</i>	36 €
Pappardelle au homard, lait de crustacés <i>Lobster pappardelle, shellfish milk</i> Sauce vierge · <i>Virgin sauce</i>	45 €
Cannelloni gratinés ricotta épinard  <i>Baked ricotta and spinach cannelloni</i> Sauce tomate, ail, oignon, parmesan, pesto, salade verte <i>Tomato sauce, garlic, onion, parmesan, pesto, green salad</i>	27 €

LES CURRY

Curry de volaille · <i>Chicken curry</i>  	37 €
Lait de coco, tomate, curcuma, oignon, piment <i>Coconut milk, tomato, turmeric, onion, chilli pepper</i>	
Curry Thaï épicé aux crevettes · <i>Spicy Thai shrimp curry</i>  	39 €
Crevette, haricot vert, poivron, courgette, pâte de curry vert, feuille de combava, lait de coco <i>Shrimp, green bean, pepper, zucchini, green curry, combava leaf, coconut milk</i>	
Curry de légumes · <i>Vegetable curry</i>   	30 €
Lait de coco, pâte de curry vert, curry Bengali <i>Coconut milk, green curry, Bengali curry</i>	

LE TANDOOR

Poulet tandoori · <i>Tandoori chicken</i> 	33 €
La marinade est élaborée avec un mélange d'épices, yaourt, ail et gingembre frais. Le poulet est cuit au four tandoor et accompagné de riz jasmin et de sauces aux couleurs indiennes. <i>The marinade is made with a mix of oriental spices, yoghurt, garlic and fresh ginger. The chicken is cooked in our tandoor oven and served with jasmine rice and Indian colored sauces.</i>	



MEAT CORNER

Poulet Teriyaki · <i>Teriyaki chicken</i>  Riz jasmin, sésame · <i>Jasmin rice, sesame</i>	33 €
Pain pita, shawarma · <i>Pita bread, shawarma</i> Veau, volaille, chou rouge, tomate, concombre, tahini, yaourt grec, aubergine frite, piment, persil, menthe, frites <i>Veal, chicken, red cabbage, tomato, cucumber, tahini, greek yoghurt, fried eggplant, chilli pepper, parsley, mint, French fries</i>	33 €
Kefta de boeuf · <i>Beef kefta</i> Yaourt grec, tahini, oignon rouge, tomate, zaatar, amande, persil, menthe, coriandre, paprika, gingembre, ail, piment, huile d'olive <i>Greek yoghurt, tahini, red onion, tomato, zaatar, almond, parsley, mint, coriander, paprika, ginger, garlic, chilli pepper, olive oil</i>	35 €
Bavette d'Aloyau Wagyu 200gr · <i>Wagyu flank beef 200gr</i> Pomme Anna, salade verte, sauce au poivre <i>Anna potato, green salad, pepper sauce</i>	65 €
Entrecôte Black Angus 400 gr · <i>Black Angus beef entrecote 400 gr</i> Pomme Anna, salade verte, sauce au poivre <i>Anna potato, green salad, pepper sauce</i>	75 €
Côte de boeuf Angus 1.2/1.4kg · <i>Prime rib of beef 1.2/1.4kg</i> Pomme Anna, salade verte, sauce au poivre <i>Anna potato, green salad, pepper sauce</i>	150 €
Pluma Ibérique marinée aux épices Ankara <i>Marinated Iberico pork with Ankara spices</i> Pomme Anna, salade verte · <i>Anna potato, green salad</i>	33 €

Carpaccio de boeuf · <i>Beef carpaccio</i> Câpre à queue, tomate séchée, parmesan, pesto, olive taggiashe, frites Tailed caper, dried tomato, parmesan, pesto, taggiasche olive, French fries	31 €
Vitello tonnato  Câpre à queue, thon, anchois, jaune d'oeuf, jus de citron, huile, salade verte <i>Tailed caper, tuna, anchovy, egg yolk, lemon juice, oil, green salad</i>	33 €
Tartare de veau à l'italienne · <i>Italian style veal tartar</i>   Veau, olive, parmesan, pignon de pin, tomate confite, frites <i>Veal, olive, parmesan, pine nut, sun-dried tomato, French fries</i>	40 €

Origine des viandes : Boeuf : France, USA, Espagne, UE · Volaille : France, UE · Veau : France, UE · Porc : Espagne
Meat origin: Beef: France, USA, Spain, UE · Chicken: France, UE · Veal: France, UE · Pork: Spain

L'INSTANT PARTAGE

Burrata des Pouilles 300 gr  Burrata della Puglia, tomate, huile d'olive vierge, basilic, pesto <i>Burrata della Puglia, tomato, olive oil, basil, pesto</i>	35 €
Encornets frits · <i>Fried squids</i>  Sauce tartare · <i>Tartar sauce</i>	30 €
Guacamole, tortillas    Avocat, oignon rouge, tomate, cerfeuil, piment, jus de citron <i>Avocado, red onion, tomato, chervil, chilli pepper, lemon juice</i>	19 €
Nems · <i>Spring Rolls</i>  Laitue, poulet, menthe fraîche, sauce cacahuète <i>Lettuce, chicken, fresh mint, peanut sauce</i>	22 €
Gyoza  Duo de gyoza crevette et légume, sauce soja <i>Shrimp gyoza and vegetable gyoza, soya sauce</i>	21 €

BURGERS & SANDWICHES

Croque-Monsieur XL Emmental, jambon cuit, beurre, frites <i>Emmental, ham, butter, French fries</i>	36 €
Royal cheeseburger Steak Angus, cheddar, salade, tomate, oignon, pickle, ketchup <i>Angus steak, cheddar, salad, tomato, onion, pickle, ketchup</i>	40 €
Club sandwich Bacon, jambon cuit, dinde, salade, tomate, œuf au plat, mayonnaise <i>Bacon, ham, turkey, salad, tomato, egg, mayonnaise</i>	40 €

LE CRUDO

Tartare de thon rouge · <i>Red tuna tartar</i>  Avocat, tomate, oignon, piment, sésame, soja, citron <i>Avocado, tomato, onion, chilli pepper, sesame, soya, lemon</i>	43 €
Ceviche de daurade · <i>Sea bream ceviche</i>   Avocat, mangue, fruit de la passion, ail, gingembre, cébette, coriandre <i>Avocado, mango, passion fruit, garlic, ginger, spring onion, coriander</i>	39 €
Gravlax de saumon · <i>Salmon gravlax</i> Combava, cream cheese, herbes fraîches en salade, croûton <i>Combava, cream cheese, fresh herbs salad, croûton</i>	41 €
Tartare de crevette rouge sauvage · <i>Wild red shrimp tartar</i>   Ail, gingembre, coriandre, cébette, échalote, piment d'Espelette, mayonnaise pimentée <i>Garlic, ginger, coriander, spring onion, shallot, Espelette chilli pepper, spicy mayonnaise</i>	39 €

L'INSTANT SUCRÉ

Pâtisserie · <i>Pastry</i>	18 €
Glace et sorbet · 3 boules · <i>Ice cream and sorbet · 3 scoops</i>	13 €