

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



La mer, les saveurs, ma région, les voyages. Mes passions en quelques vagues.

A la barre de La Passagère, aixois pur jus et méditerranéen dans l'âme, je ne me lasse jamais d'aller au bout de mes passions : la mer, les saveurs, ma région, les voyages. Je ne me vois pas autrement et c'est toujours à travers les saveurs que je veux exprimer mon inspiration : mes plats célèbrent l'identité méditerranéenne, marine, végétale et aventureuse, mariant les produits locaux et les parfums d'ailleurs, y compris ceux de mon enfance comme celui d'une boulangerie proche de mon domicile d'autrefois.

Après avoir passé une journée au travail, j'aime réunir tous mes cuisiniers avec le même état d'esprit pour un instant de partage ; les cuisiniers sont des artisans de la paix et lorsque mes clients sont autour d'une table de fête, je leur fais rompre le pain devant la mer infinie.

Lorsque j'ouvre un coquillage, ce que je découvre est à chaque fois merveilleux et remonte du plus profond des origines ; c'est un acte simple mais surprenant. Je nourris mes convives avec ces goûts extraordinaires, pour qu'ils se rappellent d'où ils viennent.

Ici, au Belles Rives, on est face aux Iles ; il s'agit des Iles de Lérins mais le large, c'est aussi les épices d'ailleurs et des histoires de voyageurs et de découvertes. Même aux fourneaux, je continue tous les jours mon aventure maritime.

Yoric TIÈCHE
Chef de Cuisine



HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE
33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins - FRANCE

T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
www.bellesrives.com





PREMIÈRE VAGUE

HOMARD BRETON ET COQUILLAGES Salade de couteaux, huître spéciale et croquette de pied de porc, crème de riz à la paille d'algues	34 €
FRICASSÉE DE GIROLLES À LA PANCETTA Pâtes papillon au parmesan	26 €
FLEUR DE COURGETTE ET AILERON DE VOLAILLE CONFIT Ravioles d'œuf coulant et tomates voilées de lard	25 €
VENTRÈCHE DE THON GRILLÉ Vinaigrette condimentée à la pulpe d'aubergines	30 €
FILET DE ROUGET SAISI Aïoli de jeunes légumes	37 €
 SARDINES À LA CHAIR DE TOURTEAU Salade de courgettes à la gelée de piment et citron confit	24 €

DEUXIÈME VAGUE

● DOS DE MAIGRE RÔTI Coeur de tomates et chou-fleur à la noix de macadamia	42 €
GRATIN DE QUEUE DE LANGOUSTE AU TROFFIE Salade de haricots verts	54 €
FILET DE SAINT-PIERRE AU NATUREL Fraîcheur de salicornes aux copeaux de champignons	51 €
DAURADE SERVIE EN CROÛTE DE SEL Fricassée d'artichauts poivrade aux olives noires	42 €
CÔTE DE VEAU DORÉE AU BEURRE MOUSSEUX Cèpes sautés et pêches crues aux amandes fraîches	48 €
FAUX FILET DE BŒUF LIMOUSINE "AXURRIA" CUIT AU SAUTOIR Jeunes pousses et fuseau de pommes de terre aillées	44 €

FROMAGES

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS Suggestions : Camembert, Pecorino, Banon, Mont d'Or, Brillât Savarin, Comté...	18 €
---	------

PAINS FRAÎCHEMENT PÉTRIS par notre Maître Boulanger, Jean-Paul Veziano, Vieil Antibes

Le restaurant est ouvert tous les soirs de 19h30 à 22h00 - Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten ● Végétarien

Origine des viandes : France - Le Chef se tient à votre disposition si vous souhaitez un plat hors carte. Réservation sous 24h.
N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel restauration pour la liste des produits allergènes



DERNIÈRE VAGUE

LES DESSERTS DE STEVE MORACCHINI

 BONBONS DE FRAMBOISES Fraîcheur de concombre, fruits en vinaigrette de gingembre	18 €
 SOUFFLÉ CITRON Rafraîchi au sorbet Kalamansi	18 €
RHUBARBE CONFITE Crèmeux de vanille Bourbon au confit de tomates, glace orange safran	18 €
FRAISES DE NOS MARAÎCHERS Au citron vert, rôties au jus de fruits rouges, stracciatella myrtilles, granité mentholé	18 €
CERISES CRAQUANTES Fondant kalingo, fleur de sel, noisettes torréfiées, sorbet griotte	18 €
CROUSTILLANT ABRICOTS Biscuit sacher à la pistache en onctuosité de lait d'amandes	18 €

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

AVEC LE DESSERT

A LA COUPE OU AU VERRE

Champagne (15 cl)

Louis Roederer Brut Premier

25 €

Deutz Classic

22 €

Vins (10 cl)

Gaillac, "Mauzac", 2014, blanc moelleux

16 €

Monastrell, "Olivares", rouge liquoreux

16 €

Le restaurant est ouvert tous les soirs de 19h30 à 22h00 - Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

 Sans Gluten ● Végétarien

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



MENU GRAND BLEU

L'ÉCUME...

SARDINES À LA CHAIR DE TOURTEAU

Salade de courgettes à la gelée de piment et citron confit

RAVIOLES DE MOULES DE BOUCHOT ET ÉPINARDS BRANCHES

Iodées aux algues fraîches

FILET DE ROUGET SAISI

Aïoli de jeunes légumes

FILET DE SAINT-PIERRE AU NATUREL

Fraîcheur de salicornes aux copeaux de champignons

CROUSTILLANT ABRICOTS

Biscuit sacher à la pistache en onctuosité de lait d'amandes

85 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert tous les soirs de 19h30 à 22h00 - Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes



MENU AVENTURE

Ce menu en sept services est élaboré selon l'inspiration du chef.

Une aventure culinaire
où la découverte des produits de région et de la pêche locale
est de mise.

A large, stylized illustration in a light beige color. It depicts a boat with a curved hull and a small cabin, navigating through stylized waves. The waves are represented by simple, flowing lines. The overall style is minimalist and elegant.

120 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert tous les soirs de 19h30 à 22h00 - Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel pour la liste des produits allergènes

LA PASSAGÈRE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



YORIC TIÈCHE

Chef Exécutif du Groupe Belles Rives
Grand Chef de Demain - Gault et Millau 2016

STEVE MORACCHINI

Chef Pâtissier du Groupe Belles Rives
Chef Pâtissier de l'Année - Gault et Millau 2016

 Sans Gluten  Végétarien

HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE
33, boulevard Edouard Baudoin - 06160 Juan Les Pins
FRANCE



T : +33 4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com
www.bellesrives.com

