

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 €
● JOUE DE LOTTE SAISIE À VIF Vinaigrette passion-gingembre	28 €
● ESCABÈCHE DE CALAMARS CONDIMENTÉE Têtes et fleurs en beignets	30 €
TOMBÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT Fagotini safranés à la saucisse fraîche	29 €
✂ SARDINES À LA CHAIR DE TOURTEAU Salade de courgettes à la gelée de piment et citron confit	26 €

DEUXIÈME VAGUE

MULET DE PLEINE MER Contisé aux escargots puis rôti, gnocchi glacés	48 €
SOLE CUISINÉE DE LA TÊTE À LA QUEUE En deux services (à partir de 2 personnes - prix par personne)	60 €
DAURADE SERVIE EN CROÛTE DE SEL Artichauts barigoule aux olives noires	46 €
✂ PIÈCE DE PIGEON MATURÉ Au vin rouge de Provence, cuisse à la pancetta et fruits rouges	54 €
FRICASSÉE DE RIS DE VEAU Riso à la courge butternut, condiment yaourt mentholé	45 €

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 de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
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

POIRES CONFITES Mousse de chocolat et réglisse Orellys, sablé croquant aux amandes	18 €
SOUFFLÉ CITRON Rafraîchi au sorbet Kalamansi	18 €
FIGUES DE PAYS RÔTIES AUX AGRUMES Mousse et glace au parfum d'huile d'olive extra vierge	18 €
 ANANAS AU VIEUX RHUM Croustillant de riz et crème glacée au sésame noir	18 €
POMME FONDANTE Feuilletage caramélisé et arrosé d'un jus au beurre Tatin, crème glacée vanille	18 €
FINE FEUILLE DE CHOCOLAT KALINGO Nectar de mangue passion au praliné d'autrefois, crème glacée au caramel	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 de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
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 INSPIRATION

SALADE DE CHOU RAVE

Noix de coquilles Saint-Jacques en vinaigrette de gingembre

FILET DE CABILLAUD

Demi-sel aux blettes, condiments et bouillon de riquette

FIGUES DE PAYS RÔTIES AUX AGRUMES

Mousse et glace au parfum d'huile d'olive extra vierge

MENU DÉJEUNER

du mercredi au samedi

48 €

entrée + plat
OU
plat + dessert

55 €

entrée
plat
dessert

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

Origine des viandes : France
N'hésitez pas à consulter notre Maître d'Hôtel restauration pour la liste des produits allergènes



MENU GRAND BLEU

L'ÉCUME...

ESCABÈCHE DE CALAMARS CONDIMENTÉE

Têtes et fleurs en beignets

JOUE DE LOTTE SAISIE À VIF

Vinaigrette passion-gingembre

GODIVEAUX DE LOUP CORAILLÉS

Tombée de champignons du moment à la saucisse fraîche

MULET DE PLEINE MER

Contisé aux escargots puis rôti, gnocchi glacés

ANANAS AU VIEUX RHUM

Croustillant de riz et crème glacée au sésame noir

85 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
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 des recettes du moment
est de mise.

120 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

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

Le restaurant est ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30
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

