

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 €
● RAVIOLES CRÉMEUSES AU ROBIOLA Corps de homard rôti, vierge de poires et céleri	31 €
CREVETTES DE MÉDITERRANÉE En tartare citronné, artichauts façon barigoule	26 €
ASPERGES DE PROVENCE ÉTUVÉES Lichettes de thon cru et speck façon César	30 €
FLEURS DE COURGETTE ET AILERONS DE VOLAILLE CONFITS Ravioles d'œuf coulant et tomates voilées au lard	25 €
🌾 FILET DE MAQUEREAU LAQUÉ À la confiture d'algues, fraîcheur de radis à la crème double	22 €

DEUXIÈME VAGUE

LANGOUSTINES Frottées au gingembre puis rôties, betteraves et chou de printemps au curry	42 €
🌾 DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE POULPE Côtes de salades cuisinées aux anchois et chorizo	38 €
TRONÇON DE TURBOT DORÉ AU BEURRE MOUSSEUX Asperges de Provence condimentées à la moutarde en grains	52 €
FILET DE SAINT-PIERRE AU NATUREL Céleri branche étuvé et petits pois aux agrumes	49 €
BLANC DE VOLAILLE RÔTI Aux éclats de riz soufflé, légumes verts liés aux abattis	42 €
FAUX FILET DE BŒUF LIMOUSINE Cuit au sautoir, salade printanière et fuseaux de pomme de terre aillés	46 €

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 12h00 à 14h00 et de 19h00 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

ONCTUOSITÉ DE GALABÉ Pommes confites au muesli croustillant	17 €
SOUFFLÉ CITRON Rafraîchi au sorbet Kalamansi	17 €
TUILE CROUSTILLANTE Aux saveurs exotiques, sorbet piña colada	17 €
POIRE EN COQUE SOUFFLÉE Au parfum de réglisse	17 €
CARRÉ DE MIEL AUX NOIX DE PÉCAN Crème glacée au pollen, billes de panais confites	17 €
 SABAYON 70% ÉQUATEUR Crème glacée cacao au caramel macadamia	17 €

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 12h00 à 14h00 et de 19h00 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

L'ÉCUME...

FLEUR DE COURGETTES ET AILERONS DE VOLAILLE CONFITS,

Ravioles d'œuf coulant et tomates voilées au lard

DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE POULPES,
Côtés de salades cuisinées aux anchois et chorizo

SOUFFLÉ CITRON

Rafrâichi d'un sorbet Kalamansi

MENU DÉJEUNER

48 €

à midi, sauf le dimanche

entrée + plat
OU
plat + dessert

MENU 3 PLATS

55 €

midi et soir

entrée
plat
dessert



MENU GRAND BLEU

L'ÉCUME...

FILET DE MAQUEREAU LAQUÉ À LA CONFITURE D'ALGUES
Fraîcheur de radis à la crème double

COQUILLAGES AU NATUREL
Pommes de terre fondantes, bouillon goûteux de crustacés

RAVIOLES CRÉMEUSES AU ROBIOLA
Corps de homard rôti, vierge de poires et céleri

TRONÇON DE TURBOT DORÉ AU BEURRE MOUSSEUX
Asperges de Provence condimentées à la moutarde en grains

SABAYON 70% ÉQUATEUR
Crème glacée cacao au caramel macadamia

85 €

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h00 et de 19h00 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 de la pêche locale
est de mise.

120 €

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

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

