

-----

**APÉRITIF**  
APPETIZER

-----

- Poivrons grillés au four Josper et pain grillé 15  
Charcoal oven grilled peppers and toast
- Calamars et poulpe sautés en persillade 16  
Sautéed squid and octopus with parsley and garlic
- Crevettes marinées façon thaï aux pomelos 17  
Thai-style marinated shrimp with grapefruit
- Jamón Ibérico de Bellota, pan con tomate 19  
Jamón Ibérico de Bellota, bread with tomato
- Fritto misto di mare 19  
Mix of deep-fried fish

-----

**ENTRÉES**  
STARTERS

-----

- Mesclun 15  
Green salad
- Salade gourmande aux artichauts poivrade, avocat, crevettes et pomelos 23  
Gourmet salad with artichokes, avocado, shrimps and grapefruit
- Salade Niçoise 24  
Niçoise salad
- Salade César poulet / gambas 23 / 25  
Chicken caesar salad / gambas
- Salade de poulpe, pommes de terre, olives et basilic 25  
Octopus sautéed in a salad, potatoes, olives and basil
- Salade de bœuf façon Thaï 26  
Beef Thai-style salad
- Club sandwich poulet, frites fraîches 25  
Chicken club sandwich, French fries

-----

**PÂTES**  
PASTA

-----

- Linguine : 21  
↳ Napolitaine / Bolognaise
- Penne : 21  
↳ All'arrabbiata
- Linguine alle vongole 25  
Clams linguine

-----  
**POISSONS**  
FISH  
-----

- Tartare de thon à l'asiatique, salade de légumes croquants et riz thaï 24  
Asian-style tuna tartar, crunchy vegetable salad and thaï rice
- Fritto misto di mare, sauce tartare et mesclun 29  
Mix of deep-fried fish, tartar sauce and green salad
- Filet de loup façon aïoli provençal 30  
Sea bass fillet in a provençal aïoli
- Brochette de gambas marinées au satay, riz thaï et légumes verts 32  
Gambas skewer marinated with satay, thaï rice and green vegetables

-----  
**POISSONS ENTIERS SAUVAGES**  
WILD WHOLE FISH  
-----

TARIF AU 500 G

- Saint-Pierre 60  
John Dory
- Loup, bar, daurade, turbot 70  
Sea bass, sea bream, turbot

SUR DEMANDE, PIÈCE DE + 3 KG | ON REQUEST, PIECE OF + 3 KG

- Loup, bar, daurade, turbot 80  
Sea bass, sea bream, turbot

Sauce vierge, servis avec ratatouille provençale et mesclun  
Virgin sauce, served with ratatouille and green salad

-----  
**VIANDES**  
MEAT  
-----

- Tartare de bœuf traditionnel, frites fraîches et mesclun 22  
Traditional beef tartar, French fries and green salad
- Brochette de volaille fermière tandoori, riz thaï 24  
Tandoori chicken skewer, thaï rice
- Quasi de veau rôti, polenta crémeuse au parmesan, cèpes 28  
Roasted veal rump, creamy polenta with parmesan, ceps
- Filet de bœuf, gnocchi à la romaine et sauce au poivre 35  
Beef tenderloin, roman gnocchi and pepper sauce

**PAIN BURGER | BUNS – JEAN-PAUL VEZIANO**

- Cheeseburger, frites fraîches et mesclun 21  
Cheeseburger, French fries and green salad
- Bacon burger, frites fraîches et mesclun 22  
Bacon burger, French fries and green salad

**GARNITURE EN SUPPLÉMENT**  
SIDE DISHES IN ADDITION

- Mesclun ; frites fraîches ; purée de pommes de terre ; riz thaï 6  
Green salad ; French fries, mashed potatoes ; thaï rice
- Ratatouille ; légumes retour du marché vapeur, grenailles confites 7  
Ratatouille ; steamed vegetables of the day, confit baby potatoes

## ENFANTS – JUSQU’ À 12 ANS

### CHILDREN – UNTIL 12 YEARS OLD

- Fish & Chips ; Penne napolitaine ou bolognaise ; Nuggets ; Burger 12  
Fish & Chips ; Penne napolitana or bolognese ; Nuggets ; Burger
- Blanc de volaille 15  
Chicken breast
- Filet de loup 20  
Sea bass fillet

## DESSERTS

### DESSERTS

- Crêpes maison 10  
Homemade crêpes
- Mousse au chocolat maison 10  
Homemade chocolate mousse
- Tarte aux pommes, glace caramel au beurre demi-sel 12  
Apple pie, salted butter caramel ice cream
- Poire belle Hélène 12  
“Belle Hélène” pear
- Café gourmand 13  
Gourmet coffee
- Granité citron, fruits rouges 14  
Lemon granita, red berries
- Coupe de fraises / Coupe de framboises 15 / 18  
Strawberries cup / Raspberries cup
- Glaces et sorbets au choix 4  
Ice cream and sorbet
 

1 boule		1 scoop	4
2 boules		2 scoops	7
3 boules		3 scoops	9



Prix nets en euros, toutes taxes comprises | Début de service : 12 h – Fin de service : 15 h  
Prices are net in euros, all tax included | Service starts : 12pm – Last order : 3pm

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, le restaurant « Le Cap »  
et ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine européenne des viandes bovines.

Under the provisions governed by Decree no. 2002-1467 dated December 17, 2002, the restaurant « Le Cap »  
and its suppliers undertake and guarantee the European origin of our beef meat.

Notre carte contient des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire,  
n'hésitez pas à en informer un membre de l'équipe du restaurant lors de votre commande.

Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,  
please let a member of the restaurant team know upon placing your order.