



NICOLAS RONDELLI

**RESTAURANT
LE CAP**

APÉRITIF

APPETIZER

- Focaccia du jour 10
Focaccia bread of the day
- Poivrons grillés au four Jospier 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
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe 15
Duck foie gras, rhubarb chutney
- 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 d'artichauts poivrade à l'italienne 23
Artichokes salad Italian style
- Salade César poulet / gambas 23 / 25
Chicken caesar salad / gambas
- Crevettes croustillantes, romaine et fruits exotiques 26
Crispy shrimps, roman lettuce and exotic fruits
- 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
- Rigatoni, boulettes de veau à l'italienne 23
Rigatoni, Italian style veal meatballs
- Linguine alle vongole 25
Clams linguine

POISSONS

FISH

- Ceviche de saumon, avocat et pomelos, quinoa au citron 24
Salmon ceviche, avocado and grapefruit, lemon quinoa
- 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 purée de pomme de terre provençale et mesclun
Virgin sauce, served with mashed potatoes 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
- Tagliata de bœuf, riquette et parmesan, frites fraîches 28
Beef tagliata, arugula salad and parmesan, French fries
- Longe de veau façon Saltimbocca, linguine à la tomate 35
Saltimbocca style veal loin, tomato linguine

PAIN BURGER | BUNS – JEAN-PAUL VEZIANO

- Cheeseburger / Bacon burger frites fraîches et mesclun 21 / 22
Cheeseburger / Bacon burger, French fries and green salad
- Fish burger, sauce tartare, frites fraîches et mesclun 22
Fish burger, tartar sauce, 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 au four Jospier ; légumes retour du marché vapeur 7
Ratatouille cooked in Jospier oven ; steamed vegetables of the day

ENFANTS – JUSQU’ À 12 ANS

CHILDREN – UNTIL 12 YEARS OLD

- Fish & Chips ; Penne napolitaine ou bolognaise, nuggets 12
Fish & Chips ; Penne napolitana or Bolognese, nuggets
- Cheeseburger : bun, sauce, steak, fromage 12
Cheeseburger : bun, sauce, steak, cheese
- Blanc de volaille 15
Chicken breast
- Filet de loup 20
Sea bass fillet

DESSERTS

DESSERTS

- Tiramisu 10
Tiramisu
- Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat 10
Homemade profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce
- Crêpe soufflée à l’orange maison 12
Homemade orange crêpe soufflée
- Tarte aux fraises 14
Strawberry pie
- Tarte au citron à notre façon 14
Our lemon pie
- Coupe de fraises 15
Strawberries cup
- Glaces et sorbets au choix 4
Ice cream and sorbet 1 boule | 1 scoop
2 boules | 2 scoops
3 boules | 3 scoops 7
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.