



APÉRITIF
APPETIZER

- Poivrons grillés au four Josper et pain grillé 14
Charcoal oven grilled peppers and toast
- Croque-Monsieur Tartufata 14
Toasted cheese sandwich with tartufata
- Calamars et poulpe sautés en persillade 16
Sautéed squid and octopus with parsley and garlic
- Baby sardines à l'huile d'olive, pan de cristal et beurre demi-sel 17
Baby sardines with olive oil, pan de cristal and salted butter
- 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

- Tartare de bœuf traditionnel, frites fraîches et mesclun 22
Traditional beef tartar, French fries and green salad
- Ceviche d'espardon, avocat, pomelos, quinoa 25
Swordfish ceviche, avocado, grapefruit, quinoa
- Club sandwich poulet, frites fraîches 25
Chicken club sandwich, French fries

SALADES
SALADS

- Mesclun 15
Green salad
- Salade César poulet / gambas 23 / 25
Chicken caesar salad / gambas
- Crevettes croustillantes, romaine, avocat et agrumes 25
Crispy shrimps, roman lettuce, avocado and citrus
- Traditionnelle salade Niçoise 24
Traditional Niçoise salad
- Salade de bœuf façon Thai 26
Beef Thai-style salad

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

- Fish burger, sauce tartare, frites fraîches et mesclun 22
Fish burger, tartar sauce, French fries and green salad
- Fritto misto di mare, sauce tartare et mesclun 29
Mix of deep-fried fish, tartar sauce and green salad
- Filet de loup façon aioli provençal 30
Sea bass fillet in a provençal aioli
- Espadon rôti à la provençale, riz 30
Roasted swordfish Provençal-style, rice
- Brochette de gambas marinées au satay, riz thaï et légumes verts 32
Gambas skewer marinated with satay, Thai 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 pommes de terre et mesclun
Virgin sauce, served with mashed potatoes and green salad

VIANDES

MEAT

- Cheeseburger / Bacon burger frites fraîches et mesclun 21 / 22
Cheeseburger / Bacon burger, French fries and green salad
- Brochette de volaille tandoori, riz thaï 24
Tandoori chicken skewer, Thai rice
- Tagliata de bœuf, riquette et parmesan, frites fraîches 28
Beef tagliata, arugula salad and parmesan, French fries
- Bœuf confit, gnocchi, jus d'une daube niçoise 28
Braised beef, gnocchi, juice of a 'Niçoise daube'
- Pavé de veau, polenta crémeuse aux champignons 35
Veal slice, creamy polenta with mushrooms

GARNITURE SUPPLÉMENT

SIDE DISHES IN ADDITION

- Mesclun ; frites fraîches ; purée de pommes de terre ; riz thaï 6
Green salad ; French fries, mashed potatoes ; Thai 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

- Crêpes maison 10
Homemade crêpes
- Mousse au chocolat 10
Chocolate mousse
- Tiramisu 10
Tiramisu
- Mini-éclairs 10
Mini-éclairs
- Café gourmand 13
Gourmet coffee
- Tarte au citron à notre façon 14
Our signature lemon pie
- Coupe de fraises / framboises / fruits rouges 15 / 18 / 18
Strawberries / raspberries / red fruits cup
- Glaces et sorbets 4
Ice cream and sorbet 7
1 boule | 1 scoop
2 boules | 2 scoops
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.