

## La Carte de « La Véranda »

de 12.00 à 22.15

Notre nouveau restaurant «**La Véranda**» propose une cuisine créative, méditerranéenne et d'influence provençale ainsi que des classiques internationaux, servie dans un cadre élégant et décontracté, à toute heure de la journée.

Vous dégusterez des plats créés par le Chef Didier ANIES, fidèle à la qualité et à la tradition culinaire du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, servis avec gentillesse et décontraction.

### La Sélection de notre Chef Sommelier

#### Les Vins Blancs

Champagne Deutz « Brut Classic » S.A. 95 €  
Chablis « Grand Régnard » Dom. Laroche 2008 75 €

#### Les Vins Rosés

Domaine de Triennes « Gris » J. Seysses 2009 48 €  
Château Sainte Roseline B. Teillaud 2007 68 €  
« Cuvée Prieure »

#### Les Vins Rouges

Gevrey-Chambertin Dupont-Tisserandot 2007 110 €  
Crozes-Hermitage A. Graillot 2007 68 €

### Saveurs Sucrées

20 €

Déclinaison de Chocolat, Crème Glacée Marbré Amarena

Transparence de Mangue au Citron Vert,  
Sorbet Exotique

Croustillant de Réglisse et Chocolat,  
Crème Glacée Vanille Bourbon

Carpaccio de Kiwi, Pamplemousse et Ananas *(option diététique)*

Assiette de Fruits de Saison *(option diététique)*

Baba au Rhum, Glace Vanille Bourbon

Crème Brulée à la Cassonade, Sorbet Framboise

Tarte du Jour

### Les Entrées

Crème ou Consommé du Jour 18 € \*

Foie Gras de Canard Poêlé, Navets et Poires 28 €  
Noisettes Grillées au Citron Confit

Verrine de Foie Gras aux Olives Confites 42 €

Ardoise de Jambon Ibérique et Salade de Riquette 44 €

Salade Niçoise 29 € \*

Vapeur de Légumes du Marché au Tofu et Sésame 26 €  
*(option diététique)*

Tomates et Mozzarella di Bufala 28 € \*

Salade de Poulpes 28 €

Pommes de Terre et Haricots Verts

### Les Pâtes

Spaghettis aux Palourdes et Courgettes 26 €

Pennes Napolitaine ou Bolognaise 26 €

Risotto Carnaroli de Crevettes et Parmesan 34 €

### Les Poissons et les Viandes

La Sole Meunière, Légumes de Saison 48 €

Saumon Mi-cuit au Sésame 28 €  
Fenouil, Pousses d'Épinards et Betterave

Poulet Minceur Acidulé, Caviar d'Aubergine 28 €  
*(option diététique)*

Le Filet de Bœuf 45 €  
Pommes Pont Neuf, Sauce Béarnaise

Le Coquelet Rôti et Découpé 35 €  
Purée de Pommes de Terre

Cap Burger ou Cheese Burger, Salade Verte 29 € \*

Club Sandwich, Salade Verte 28 € \*

Assiette de Fromages 24 €

Merci de bien vouloir faire vos réservations  
au +33 (0)4 93 76 50 27 ou par email : [laveranda@ghcf.fr](mailto:laveranda@ghcf.fr)

Prix nets – service compris

\* Produit bénéficiant de la baisse intégrale des prix avec la TVA à 5,5%

## L'Afternoon Tea

### à « La Véranda »

*de 15.00 à 18.00*

L'introduction de la pratique de l'Afternoon Tea au début des années 1800 serait attribuée à Anna, la 7<sup>ème</sup> Duchesse de Bedford. Par gourmandise et pour tromper son ennui, la Duchesse imagina de se faire servir dans l'intimité de son boudoir entre le déjeuner et le dîner, une tasse de thé accompagnée d'une légère collation.

Cette innovation singulière fût rapidement copiée et devient une véritable mode ; l'Afternoon Tea sera vite aussi le très bon prétexte mondain pour réunir ses amis et tenir salon.

Aujourd'hui encore, comme depuis son inauguration en 1908, le Grand Hôtel du Cap Ferrat perpétue tous les après-midi à partir de 15.00, la tradition de l'Afternoon Tea ; le riche choix des thés réputés qui est proposé est accompagné de canapés et autres gourmandises préparés spécialement par notre Chef Didier ANIES et son équipe.

#### **Grand-Hôtel Tradition** Afternoon Tea 35 €

Sélection de Canapés

~ ~ ~

La Tourte aux Blettes

~ ~ ~

Les Gourmandises de notre Chef Pâtissier  
Luc DEBOVE

~ ~ ~

Votre choix de Thé, Café ou Chocolat Chaud

#### **Grand-Hôtel Celebration** Afternoon Tea 45 €

Afternoon Tea Tradition avec  
un Gâteau d'Anniversaire  
(à commander 24 heures en avance)

#### **Grand-Hôtel Champagne** Afternoon Tea 45 €

Afternoon Tea Tradition avec  
Coupe de Champagne Brut ou Rosé

#### **Grand-Hôtel Prestige** Afternoon Tea 145 €

Afternoon Tea Tradition pour 2 personnes avec  
une Bouteille de Champagne Brut ou Rosé