

## La Carte de « La Véranda »

de 12.00 à 22.30

Notre 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 €

Beune Grèves « Le Clos Blanc » L. Jadot 1999 145 €

#### Les Vins Rosés

Domaine de Triennes « Gris » J. Seysses 2010 48 €

Château La Font du Broc S. Massa 2010 60 €

#### Les Vins Rouges

Gevrey-Chambertin Dupont-Tisserandot 2008 115 €

Crozes-Hermitage A. Graillot 2009 70 €

### Saveurs Sucrées

20 €

Tendance au Chocolat, Glace Chocolat Lacté

Le Tiramisu aux Fruits Rouges

Glace Mascarpone

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 Mandarine

### Menus

Déjeuner à partir de 68 € *(boissons incluses)*

Dîner à partir de 78 € *(hors boissons)*

Menu Dégustation à partir de 128 € *(hors boissons)*

*Merci de bien vouloir faire vos réservations*

*au +33 (0)4 93 76 50 27 ou par email : veranda@ghcf.fr*

### Les Entrées

Crème ou Consommé du Jour 24 € \*

Vapeur de Légumes du Marché au Tofu et Sésame 32 €  
*(option diététique)*

Tomates et Mozzarella di Bufala 32 € \*

Bresaola et Melon 36 €

Quelques Copeaux de Parmesan

Verrine de Foie Gras aux Olives Confites 42 €

Jambon Ibérique et Salade de Riquette 44 €

Assiette de Saumon Fumé 36 €  
et ses Toasts

Salade Niçoise 29 € \*

Salade d'Asperges et Crevettes Rôties, Agrumes 42 €

Salade de Poulpes 32 €

Pomme de Terre et Haricots Verts

Carpaccio de Saint Pierre 42 €

Vinaigrette d'Herbes

Antipasti *(pour 2 personnes)* 68 €

### Les Pâtes

Spaghetti aux Tomates Cerises et Courgettes, Basilic 32 €

Penne Napolitaine ou Bolognaise 32 € \*

Risotto Carnaroli de Crevettes et Parmesan 42 €

### Les Poissons et les Viandes

La Sole Meunière, Légumes de Saison 48 €

Le Filet de Daurade Grillé, Barigoule d'Artichauts 48 €

Saumon Mi-cuit au Sésame 32 €

Fenouil et Mesclum de Jeune Salade

Poulet Minceur Acidulé *(option diététique)* 32 €

Pousses d'Épinard, Pamplemousse et Amandes Grillées

Le Filet de Bœuf 48 €

Pommes Pont Neuf, Sauce Béarnaise

Le Coquelet Rôti et Découpé 42 €

Purée de Pommes de Terre

Cap Burger ou Cheese Burger 32 €

Salade Verte ou Pommes Allumettes

Club Sandwich, Salade Verte ou Pommes Allumettes 32 €

Assiette de Fromages 24 €

*Prix nets – service compris*

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

*Nos viandes sont toutes d'origine contrôlée - Poulet, Coquelet, Bœuf, Burger : origine France*

## 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 Célébration** 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

*Prix nets – service compris*

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

*Nos viandes sont toutes d'origine contrôlée - Poulet, Coquelet, Bœuf, Burger : origine France*