

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 » B. de Ladoucette 2008 75 €

Les Vins Rosés

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

Les Vins Rouges

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

Saveurs Sucrées

20 €

Tendance au Chocolat, Glace Chocolat Lacté

Jubilé de Fruits Rouges
Glace Vanille

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

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

Les Entrées

Crème ou Consommé du Jour	18 € *
Bresaola et Melon	32 €
Quelques Copeaux de Parmesan	
Verrine de Foie Gras aux Olives Confites	42 €
Jambon Ibérique et Salade de Riquette	44 €
Salade Niçoise	29 € *
Carpaccio de Saint Pierre	42 €
Vinaigrette d'Herbes	
Vapeur de Légumes du Marché au Tofu et Sésame <i>(option diététique)</i>	26 €
Tomates et Mozzarella di Bufala	28 € *
Salade de Poulpes	28 €
Pomme de Terre et Haricots Verts	
Salade « Véranda »	32 €
Asperges Vertes, Orange, Haddock et Ricotta	

Les Pâtes

Spaghetti aux Palourdes	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 et Mesclum de Jeune Salade	
Poulet Minceur Acidulé <i>(option diététique)</i>	28 €
Pousses d'Épinard, Pamplemousse et Amandes Grillées	
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 €

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^{ème} 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