



HOTEL DU CAP - EDEN - ROC
CAP D'ANTIBES

L'HEURE DE L'APÉRITIF AU RYTHME
DES TAPAS

<i>Jambon Ibérique Bellota croustille de pains et tomates fraîches</i>	42
<i>Baby sardines à l'huile émincé de fenouil, croûtons et tomatade</i>	26
<i>Caviar, courgettes, aubergines et poivrons toastinettes au romarin</i>	26
<i>Pastilla de foie gras chutney de mangues</i>	32
<i>Multicolore de tomates cerises, œuf de caille radis et tapenade</i>	26



HOTEL DU CAP - EDEN - ROC
CAP D'ANTIBES

APERITIF WITH
TAPAS

<i>Iberian Bellota ham crispy bread and fresh tomatoes</i>	42
<i>Baby sardines in oil sliced fennel, croutons and tomatade</i>	26
<i>Caviar, zucchini, eggplants and sweet peppers rosemary toastinettes</i>	26
<i>Foie gras pastilla mangoe chutney</i>	32
<i>Multi-colour of cherry tomatoes, quail egg radish and tapenade</i>	26