



AC Marriott Ambassadeur | 50-52 chemin des sables | 06160 Antibes—Juan Les Pins

Tel. 04.92.93.74.32 | www.achoteljuanlespins.fr | ac.jlpar.dfb@marriott.com

PREMIER SERVICE.... Au gré des saisons

FIRST SERVICE.... Through the seasons

Lisette marinée et juste saisie, biscuit au cèleri branche, fenouil croquant légèrement acidulé et myrtilles <i>Marinated sealed small mackerel, celeri stalk biscuit, crispy tangy fennel and blueberries</i>	10.5 Euros
Notre Pan bagnat aux légumes riviera <i>« Pan bagnat » with our local vegetables</i>	12 Euros
Poupeton de fleur de courgette au basilic, bouillon de légumes aux truffes d'été* <i>Zucchini flower terrine with basil, vegetables broth flavored with summer truffle</i>	14 Euros
Terrine de foie gras du Gers, chutney de fruits exotiques et brioche maison <i>Terrine of Gers foie gras, exotic fruit chutney and home-made brioche</i>	19 Euros
Foie gras poêlé, melon rôti à la vanille et gressin de meringue aux graines d'anis <i>Pan-fried foie gras, roasted melon vanilla flavored and meringue bread stick anise seeds flavored</i>	20 Euros
Risotto aux cèpes rôtis et jus de viande <i>Roasted porcini mushrooms risotto and meat juice</i>	16 Euros
Tartare de bœuf taillé au couteau (180gr), frites et Mesclun de Pays au vieux vinaigre <i>Chopped beef tartare (180gr), french fries and mixed salad leaves with balsamic vinegar</i>	19 Euros

INSPIRATIONS MARITIMES.... De retour de la pêche

MARITIME INSPIRATION.... Gone fishing

Vapeur de cabillaud aux algues, gnocchis aux différentes saveurs, émulsion sauce vin blanc <i>Steamed thick cod steak with seaweed, multi flavoured gnocchi and white wine emulsion</i>	23 Euros
Homard rôti de notre vivier, mitonné de légumes du moment à l'estragon, sauce bisque de crustacés au cognac <i>Roasted lobster from our tank, simmered seasonal vegetables with tarragon, cognac shellfish bisque</i>	*58 Euros
Filet de rouget de roche, morue espagnole et calamar, accompagnés de arroz negro comme un riz ibérique, sauce bouillabaisse <i>Fillet of red mullet, Spanish salt cod and squid, served with arroz negro like iberian rice, « bouillabaisse » sauce</i>	24 Euros
Pêche du jour, pomme vapeur et écrasée de courgettes trompettes au Parmesan, sauce vierge <i>Fishing of the day, steamed potatoe and crushed zucchini with Parmesan cheese, « vierge » sauce</i>	26 Euros
Pavé de Denti, figes et cèpes rôtis, accompagné de criste marine, sauce matelote <i>Dentex steak, roasted figs and porcini mushrooms served with glasswort, « matelote » sauce</i>	26 Euros

*Plat non soumis à remise

*Dish not subject to a discount

DECOUVERTES DU TERROIR.... A travers la campagne

DISCOVERY OF THE TERROIR.... Through the countryside

Suprême de pintade cuit en basse température, blettes au jus corsé et olives de Spéracedes <i>Guinea fowl breast fillet cooked in low temperature, swiss chard full bodied-juice and Spéracedes olives</i>	23 Euros
Filet de canette au sang de Chalosse, pêche rôtie à la verveine et sauce douce forte, cèpes caramélisés <i>Duckling fillet, verbena roasted peach and « douce forte » sauce, carmelized cepes</i>	25 Euros
Côte de bœuf normande pour deux, maturée par Monsieur Lesage (maturation sur l'os de 4 à 6 semaines), fricassée de cébettes et tomates du pays <i>Rib of beef for two, maturated by Monsieur Lesage (4 to 6 weeks maturated), young leeks fricassee and local tomatoes</i>	56 Euros
Côte de veau aux condiments et embruns de perce pierre, mijoté de légumes déglacés au vinaigre de Xérès <i>Rib of veal with condiments and glasswort's sprays, simmered vegetables deglazed with Xérès vinegar</i>	26 Euros
Faux filet blonde de Galice (maturé 4 semaines), cromesquis à la pomme de terre fumée, tombée de girolles et purée de pommes de terre de rate aux truffes <i>Sirloin steak blonde de Galice (4 weeks maturated), smoked potatoe kromesky fritter, chanterelle mushrooms and « rate » truffle mashed potatoes</i>	30 Euros

CREATIONS SUCREES.... Des envies de douceur

DESSERTS CREATIONS.... Sweet symphony

Vol-au-vent sucré aux figues fraîches <i>Sweet vol-au-vent with fresh figs</i>	9 Euros
Fraisier façon Lucifer <i>Lucifer's strawberry cake</i>	8 Euros
Tarte aux fruits du moment <i>Seasonal fruit tart</i>	7 Euros
Entremets trois chocolats <i>Three chocolates entremets</i>	8 Euros
Soufflé aux pêches de saison <i>Seasonal peach soufflé</i>	10 Euros
Fondant chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	8 Euros
Traditionnel baba au rhum et crème chantilly à la vanille bourbon <i>Traditional rum baba and vanilla bourbon whipped cream</i>	7 Euros
Champagne ou Café Gourmand <i>Champagne or Coffee Gourmet (assortment of pastries)</i>	12 Euros ou 7 Euros

Une carte explicative des allergènes présents dans les plats est à votre disposition n'hésitez pas à la demander à votre serveur
An explanatory allergen menu is available, please ask your waiter

ASSIETTE DU JOUR... Mes souvenirs d'enfance... Au fil de la semaine...14 Euros
DISH OF THE DAY... My childhood memories... Throughout the week

Les Lundis.....

On Mondays.....

Raviole de poisson ouvert, jeunes pousses de tétragones aux champignons*
Open fish ravioli with new zealand spinach and mushrooms

Les Mardis.....

On Tuesdays.....

Risotto aux jambons crus et cuits, parsemé de roquette et copeaux de Parmesan*
Risotto with cured and cooked hams, sprinkled with rocket and Parmesan cheese

Les Mercredis.....

On Wednesdays.....

Pavé de cabillaud et légumes du moment, sauce aïoli*
Cod steak with seasonal vegetables and aioli (Mediterranean mayonnaise: garlic, salt and olive oil)

Les Jeudis.....

On Thursdays.....

Picanha de bœuf black Angus américain, pommes de terre grenailles confites en persillade, sauce échalote*
American Black Angus sirloin cap, persillade potatoes (French seasoning of parsley and garlic), shallot sauce

Les Vendredis.....

On Fridays.....

Dos de saumon, quinoa comme un risotto et herbes folles*
Salmon steak, quinoa prepared risotto style and wild herbs

Les Samedis.....

On Saturdays.....

Escalope de veau façon milanaise, linguine aux tomates et jeunes pousses de roquette*
Milanese breaded veal cutlet, linguine with tomatoes and young rocket salad

Les Dimanches.....

On Sundays.....

Épaule d'agneau confite, haricots verts et polenta crémeuse*
Confit shoulder of lamb, green beans and creamy polenta

*Plat non soumis à remise

*Dish not subject to a discount

AVEC UN CAFE GOURMAND...Café évacion...Dessert émotion...17 Euros
WITH A GOURMET COFFEE... Coffee break...Sumptuous dessert

Le coin des enfants 12 € (-12 ans)

Children's corner (under 12 years old)

Jus d'orange / Sirop à l'eau / Jus de pomme

Orange juice / Syrup with water / Apple juice

Nuggets de poulet / Poisson blanc / Mini burger Servi avec frites / Purée ou légumes

Chicken nuggets / White fish / Mini burger Served with french fries / Mashed potatoes or vegetables

Yaourt glacé bio 0% aux fruits / 2 boules de glace / Salade de fruits

Iced fruit yogurt bio 0% / 2 scoops of ice cream / Fruit salad

MENU SIGNATURE...Pour vous initier au savoir-faire du Chef...52 Euros

SIGNATURE MENU...An introduction to the Chef's know-how...

Terrine de foie gras du Gers, chutney de fruits exotiques et brioche maison
Terrine of Gers foie gras, exotic fruit chutney and home-made brioche

Vapeur de cabillaud aux algues, gnocchis aux différentes saveurs, émulsion sauce vin blanc
Steamed thick cod steak with seaweed, multi flavoured gnocchi and a white wine emulsion

Faux filet blonde de Galice (maturé 4 semaines), cromesquis à la pomme de terre fumée,
tombée de girolles et purée de pommes de terre Rate aux truffes*
Sirloin steak blonde de Galice (matured 4 weeks), smoked potatoe kromesky fritter, chanterelle mushrooms and «Rate» truffle mashed potatoes

Soufflé aux pêches de saison
Seasonal peach soufflé

MENU DECOUVERTE...Laissez vous transporter dans notre univers culinaire...39 Euros

DISCOVERY MENU...Let us welcome you to our culinary universe

Lisette marinée et juste saisie, biscuit au cèleri branche, fenouil croquant légèrement acidulé et sauvages
Marinated small sealed mackerel, celeri stalk biscuit, crispy tangy fennel and blueberries

ou

Notre Pan bagnat aux légumes riviera
« Pan bagnat » with our local vegetables

ou

Risotto aux cèpes rôtis et jus de viande
Roasted cepe mushrooms risotto and meat juice

Filet de rouget de roche, morue espagnole et calamar, accompagnés de arroz negro comme un riz ibérique
Fillet of red mullet, Spanish salt cod and squid, served with arroz negro like iberian rice

ou

Pêche du jour, pomme vapeur et écrasée de courgettes trompettes au Parmesan, sauce vierge
Fishing of the day, steam potatoe and crushed zucchini with Parmesan cheese, « vierge » sauce

ou

Suprême de pintade cuit en basse température, blettes au jus corsé et olives de Spéracèdes
Guinea fowl breast fillet cooked in low temperature, swiss chard full bodied-juice and Spéracèdes olives

ou

Côte de veau sans os aux condiments et embruns de perce pierre, mijoté de légumes déglacés au vinaigre de Xérès
Rib of veal boneless with condiments and glasswort's sprays, simmered vegetables deglazed with Xérès vinegar

Vol-au-vent sucré aux figes fraîches
Sweet vol-au-vent with fresh figs

ou

Fraisier façon Lucifer
Lucifer's strawberry cake

ou

Tarte aux fruits du moment
Seasonal fruit tart

ou

Entremets trois chocolats
Three chocolates entremets

Les menus ne sont pas soumis à remise
Our menu are not subject to a discount