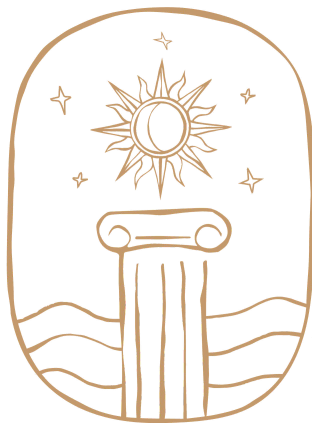


Quinto



Cielo



Kevin Van Rompu

Notre Chef

Aux rênes des cuisines de l'hôtel 1932, Kevin Van Rompu signe une gastronomie moderne, locavore et élégante où le goût authentique des beaux et bons produits prime.

« Natif de la Côte d'Azur, j'ai toujours ressenti ce désir profond d'en faire mon métier. Tout a commencé chez moi, où je cuisinais pour mes parents, avec l'envie de leur faire plaisir. »

Passionné par son métier, il accorde une importance particulière à la qualité des produits, au respect des saisons et à une exécution soignée de chaque plat. Son objectif est d'offrir à chaque client une expérience culinaire alliant gourmandise, équilibre et convivialité.

Aux côtés de son équipe, Kevin Van Rompu veille à transmettre les valeurs qui font l'identité du 1932 : le goût du travail bien fait, l'esprit d'équipe, le respect des produits et une attention constante portée à la satisfaction de nos clients.



LE
1932
HOTEL & SPA
MGALLERY
CAP D'ANTIBES

Les entrées

Burrata des Pouilles, salade de tomates cerises, pesto et huile de basilic	 	21.
Feuilleté croustillant au chèvre et sa compoté figue oignon rouge		24.
Carpaccio de poulpe, stracciatella, brocoletti et sa vinaigrette framboise		26.
Carne di Salada, sucrine grillée, mayonnaise aux câpres et son parmesan affiné		24.
Antipasti (1 ou 2 personnes)		18./26.

Les plats

Risotto crémeux aux gambas, persillade et sa bisque réduite		34.
Rigatoni al forno, sauce tomate, scamorza, basilic et sa burrata des pouilles		31.
Côtelette d'agneau, pommes grenailles fondantes, poivron brûlé, olives et sa sauce chimichurri		39.
Thon mi-cuit, piquillos de chèvre - citron confit, tomate provençale, brocoletti et coulis de poivron		38.
Entrecôte, frites et sauce au poivre vert		36.

Les plats d'exception (Pour deux personnes)

Côte de bœuf Piémontaise 1kg, grillée et fumée au barbecue, sauce poivre vert, deux garnitures au choix		120.
Poisson entier de la pêche locale, sauce vierge et deux garnitures au choix		10./100. grammes
Linguines à la truffe, flambées à la Grappa dans la meule de parmesan	 	80.

Nos garnitures

Frites, salade, légumes	7.
-------------------------	----

Les desserts

Le Tiramisu du 1932	 	14.
Pêche et verveine déstructuré		13.
Entremet chocolat lacté, biscuit noisette et caramel		13.
Assiette de fruits de saison	 	11.
Selection de glaces artisanales	 	4. la boule
Affogato	 	9.

Starters

Puglian Burrata with Cherry Tomato Salad, Pesto, and Basil Oil	 	21.
Crispy Goat's Cheese Puff Pastry with Fig and Red Onion Compote		24.
Octopus Carpaccio with Stracciatella, Broccoletti, and Raspberry Vinaigrette		26.
Carne Salada with Grilled Baby Gem Lettuce, Caper Mayonnaise, and Aged Parmesan		24.
Antipasti (1 ou 2 personnes)		18./26.

Main course

Creamy Prawn Risotto, parsley-garlic seasoning with Reduced Shellfish Bisque		34.
Baked Rigatoni with Tomato Sauce, Smoked Scamorza, Basil and Puglian Burrata		31.
Lamb Cutlets with Fondant Baby Potatoes, Charred Bell Pepper, Olives and Chimichurri		39.
Seared Tuna with Piquillo Peppers, Goat's Cheese & Preserved Lemon, Provençal Tomato, Broccoletti and Red bell pepper coulis		38.
Ribeye Steak with French Fries and Green Pepper Sauce		36.

Exceptional Dishes (for two)

Grilled and Barbecue-Smoked Piedmontese Bone-in Rib of Beef with Green Pepper Sauce, Served with a Choice of Two Side Dishes		120.
Whole Locally Caught Fish with Sauce Vierge, Served with a Choice of Two Side Dishes		10./100. grammes
Truffle Linguine Flambéed with Grappa in a Parmesan Wheel	 	80.

Side dishes

French fries, salad, vegetables	7.
---------------------------------	----

Deserts

1932 Signature Tiramisu	 	
Deconstructed Peach and Lemon Verbena		14.
Milk Chocolate Entremet with Hazelnut Biscuit and Caramel		13.
Seasonal Fruit Platter	 	13.
Selection of Artisan Ice Creams	 	11.
Madagascar Vanilla, Chocolate, Strawberry, Sicilian Pistachio, Piedmont Hazelnut, Lemon Affogato	 	4. la boule
		9.

Quinto Cielo

Carte des Vins

Les Champagnes

Pommery Apenage Brut	90€
Pommery Brut Rosé	125€
Laurent Perrier Brut	90€ 180€
Laurent Perrier Rosé	120€
Bilcart Salmon Brut Réserve	135€
Bilcart Salmon Brut Rosé	160€
Dom Pérignon	390€
Vranken Cuvée "Diamant"	130€
EPC Blanc de Blancs	130€
Ruinart Blanc de Blancs	270€
Pommery Apenage cuvée 1874	150€
Pommery Cuvée Louise 2006 	180€
French Bloom sans alcool 0%	75€

Les Blancs / White Wines

Bourgogne

Santenay "Domaine Latour"	75€
Chablis "La Chablisienne"	42€
Meursault "Louis Jadot"	148€
Saint Véran "Domaine Nicolas Thibert"	55€
Pouilly Fuissé "Domaine Noblet"	69€

Val de Loire

Sancerre "Domaine Mellot"	45€
Sauvignon blanc, Antoine la Farge "Coup de Canon"	35€

Vallée du Rhône

Saint Péray, Les Sauvagères "Paul Jaboulet Aîné"	55€
Saint Joseph "Maison les Alexandrins"	65€
Côtes du Rhône Villages "Clan des loup"	48€
Chardonnay Ardèche "Domaine Latour"	42€
Châteauneuf du Pape "Domaine Fontavin"	75€

Les Blancs / White Wines

Languedoc-Roussillon

IGP Aude "Domaine Cigalus" 	72€
La clape "Gerard Bertrand l'Hospitalier" 	90€
Clos des Fées, Les Sorcières	49€

Sud-Ouest

Mas Amiel, muscat de Rivesaltes (moelleux)	50€
--	-----

Provence

AOP Bellet, Château Crémat, La Rose Blanche	58€
Côtes de Provence "Le pas du Cerf" 	60€
Cassis "Domaine du Paternel" 	70€
Côte de Provence "La Chapelle Gordanne"	65€

Corse

AOP Sartène, Castellu Di Baricci 	65€
--	-----

Italie

Luma Grilio DOC Sicilia	44€
-------------------------	-----

Les Rosés / Rosé Wines

Provence

AOP Bellet, Domaine de Toaso 	55€
Bandol, Domaine Ray Jane 	60€
Minuty "Prestige"	45€
La Chapelle Gordanne 	65€
Chateau Minuty "Rosé & Or"	75€ 150€
Côtes de Provence, "Le Pas du Cerf" 	49€ 95€
Cuvée Diane	

 Bouteille - 75 cl

 Magnum - 150 cl

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"

Prix nets TTC / Service compris

Quinto Cielo



Carte des Vins

Les Rouges / Red Wines

La Bourgogne

Nuits-Saint-Georges "Domaine Latour"	135€
Auxey Duresses "Domaine Latour"	70€
Pommard 1er Cru Les Bertins	180€
"Domaine Chantal Lescure"	55€
Pinot noir, Haute côte de Beaune	55€
Nuiton Beaunoy	
Gevrey-Chambertin - ALbert Bichot	

Le Bordelais

Saint Julien, Château Talbot 2015	195€
Margaux, Château Kirwan 2019	145€
Haut Médoc - Moulin du Château La Lagune	65€

Vallée du Rhône

Côte du Rhône "Clan des Loups"	48€
Gigondas, Clos des Cazaux,	74€
La Tour Sarrasine	
Châteauneuf du Pape, "Domaine Fontavin"	85€
Cornas "Maison les Alexandrins"	115€
Côte Rôtie "Maison les Alexandrins"	130€

Val de Loire

Chinon, "Domaine des Barnards", Les Trois Piliers	42€
---	-----

Languedoc - Roussillon

Clos des Fées, Les Sorcières	49€
Les Creisses - Philippe Chesnelong	60€

Corse

AOP Sartène, Castillu Di Baricci	65€
----------------------------------	-----

Provence

AOP Bellet, Château Crémat, Les Rosiers	55€
Bandol "Domaine du Paternel"	65€
Château Pas du Cerf "Marlise" 2014	58€
Côtes de Provence "Chateau Pas du Cerf"	42€

Les Vins du Monde / World Wild Wines

Italie

Promis Ca'Marcanda	80€
Luma nero d'Avola IGT Sicilia	44€
Barbera d'Asti, "La Casa in Collina"	52€
Negresco rosso DOC Valtenesi 2017	58€
Barbera d'Alba, "Cascina Baricchi"	75€

Ukraine

Freedom Blend, "Purcari"	72€
--------------------------	-----

Argentine

Domaine Bousquet Malbec Moelleux 50cl	34€
1492, "Don Cristobal" Malbec	42€

Vins au verre / By the Glass

Champagne

Pommery Brut cuvée Apenage	18€
Pommery Rosé	22€
Champagne sans alcool 0% French Bloom	12€

Prosecco

Prosecco Edoardo Rota	12€
-----------------------	-----

Blanc

Sauvignon blanc "Antoine de la Farge"	9€
Chardonnay Ardèche "Domaine Latour"	10€
Côte de Provence "La Chapelle Gondonne"	12€
Côtes du Rhône "Le Clan des Loups"	11€

Rosé

AOP Bellet, "Domaine de Toasc"	12€
Côtes de Provence "Le Pas du Cerf"	10€
Cuvée Diane	

Rouge

Pinot noir, Haute côtes de Beaune	11€
Nuiton Beaunoy	
Côtes du Rhône, "Le Clan des Loup"	10€
Barbera d'Asti "La Casa in Collina"	10€

🍷 Bouteille - 75 cl

🍷 Magnum - 150 cl

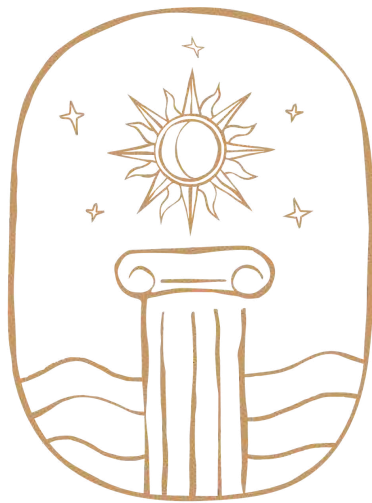


LE
1932
HOTEL & SPA
MGALLERY
CAP D'ANTIBES

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"

Prix nets TTC / Service compris

Quinto



Cielo

Nous remercions nos fournisseurs locaux pour leur confiance :

We would like to thank our local suppliers for their trust

Viandes : Maison Vivanda (Mandelieu 06) - Origine UE

Poissons et fruits de mer : Marée 06 (St Laurent du Var 06)

Fruits et légumes : Producteurs Réunis (Nice 06)

Produits Italiens : Angela e Marco Eat Voila

Pour visualiser les différents
allergènes de notre carte,
merci de scanner le QR code ci
dessous :

To view the allergens in our menu, please
scan the QR code



Légende des plats :
Legend Menu



Entrée ou Plat Signature MGallery / Signatures Dishes



Vegetarien / Vegetarian meal



Sans Gluten / Gluten free



Plat épicé / spicy dish



LE
1932
HOTEL & SPA
MGALLERY
CAP D'ANTIBES