

# HoYa

Terre et Mer

*The reference for epicurean and seafood lovers on the French  
Riviera*

## LE LIEU un lieu idyllique

Dans le village de pêcheur du Cros de Cagnes,  
HoYa est l'endroit incontournable pour les amateurs de fruits de mer et de poissons sauvages.

Thierry le nouveau propriétaire a décidé de proposer un nouveau lieu dédié aux amateurs du beaux produits, etsurtout de la mer, HoYa dont le nom correspond à un petit crustacés japonais, considéré comme la fleur de la mer, qui remplace après une décennie l'enseigne La Cabane de l'Ecailler

Avec l'appui de son chef de cuisine et consultant, Antoine Losfeld, il ont habilement repensé l'agencement des lieux, verdure abondante habillées sur un patio qui nous emmène ailleurs, tables en bois de Bali, tête à tête pour les tables intérieur, éclairages légers à LED, musique longe, cuisine aménagé sur l'intérieur et l'extérieur du patio.

Véritable havre de paix, le patio de HoYa, permet à la clientèle internationale de passage, aux repas d'affaires, comme aux habitués de se retrouver pour profiter des rayons du soleil.

La salle intérieure a été aménagée dans un esprit de convivialité élégante, avec une salle intérieur dotée de belles banquettes confortables, d'un joli bar épuré, qui offre la possibilité au convive d'y boire un verre de vin, quelques huitres ou bien un jolie risotto.

Lumières tamisées le soir avec chandelles et ambiance feutrée.

## LA CUISINE

Venons-en à la substantifique moelle de l'établissement, à savoir sacuisine...

Le chef Antoine Losfeld a fait ses classes chez les étoilés de notre belle région, ainsi qu'un parcours qu'il l'a vu s'envoler en Italie et aux Etats- Unis, avant de se posé au Cros de Cagnes depuis maintenant 12 ans

Au fil du temps, il a su faire apprécié sa cuisine ,ou il acquis la précision des cuissons et cette capacité à sublimer des produits d'exception autour de notes internationales .

Car ce qui est à noter chez HoYa c'est cette approche claire et efficace à travailler des produits nobles en toute simplicité.

Sous des intitulés sans fioritures, arrivent des assiettes gourmandes pour des recettes parfaitement maîtrisées, au fil des saisons.

Simple, efficace et délicieux.

Côté sucré, HoYa propose une ardoise toute aussi fine que gourmandes, avec des inspirations digne des étoiles

Les produits choisis proviennent des meilleurs fournisseurs de toutes les régions françaises et leur traçabilité garantit un parfait contrôle de la qualité tout au long de leur parcours.

## EVÉNEMENTS & PRIVATISATIONS

Un service unique et exceptionnel pour des événements qui marqueront les esprits...

Grâce à l'emplacement idéal du restaurant HoYa, entre Cannes et Monaco, et à seulement 10 min de l'aéroport International Nice Cote d'Azur, des hôtels 4 et 5 étoiles de Nice, les événements privés et professionnels prennent une nouvelle dimension.

Séminaire, lancement de produit, déjeuner, dîner d'affaires ou cocktail, le restaurant HoYa peut accueillir une grande variété de manifestations.

Dans le cadre d'une privatisation totale, le restaurant peut accueillir à l'intérieur jusqu'à 100 personnes assises (salle principale et étage) dans cet espace global de 150m<sup>2</sup>.

Élaboration du menu, conseils en sommellerie, mise en scène, animation...

Le restaurant HoYa accompagne ses clients dans le bon déroulement de leurs événements.

Pour faciliter les réceptions, des menus spéciaux sont imaginés et actualisés à chaque saison par notre Chef, au plus près de vos attentes.

Pour les plus petits groupes, la salle intérieure à l'étage de 50m<sup>2</sup> est une option idéale. `

D'une capacité d'une quinzaine de places assises, elle garantit la tranquillité et la discrétion à ses hôtes.

## AMBIANCE

Quand l'art, la musique et la gastronomie se rencontrent...  
Lieu incontournable du Cros et ses alentours, autant pour sa  
cuisine, sa décoration que pour son ambiance.

Le midi en terrasse au soleil, musique de fond agréable, service  
impeccable et efficace, pour des diners d'affaires comme un repas  
express, le soir, lumières tamisées, chandelles sur table, pour un  
diner en tête à tête ou en famille dans l'endroit où il faut être.

Le + : un dépaysement totale tout au long de l'année entre Cannes  
et Monaco

Chic & tendance, branché & confortable... excité d'être dans  
l'endroit où il faut être, tout en se sentant «comme à la maison».

Drôle de paradoxe!

De la cuisine goûteuse, de la musique délicieuse, un service « au  
petit oignon », une ambiance, bienvenue à HoYa

INFORMATIONS PRATIQUES  
PLAN D'ACCÈS

HoYa, Terre et Mer  
24 Avenue des Oliviers

06800 CROS DE CAGNES

[www.hoya-restaurant.com](http://www.hoya-restaurant.com)

RESERVATIONS

Ouvert du Mardi au Dimanche: 12:00 - 14:30 19:00 - 22:00

Tél: 0493316860

Plateaux de fruits de mer à emporter ou livrée directement chez  
vous, en 1h, par nos soins

TRANSPORTS

Possibilité de commander un taxi et/ou un chauffeur privé  
en quelques minutes.

Une borne de taxi est située sur le trottoir à l'angle du restaurant.

PARKING

Parking Indigo -147 places Parking Place St Pierre

RETROUVEZ NOUS SUR :

INSTAGRAM/ FACEBOOK/ WHATSAPP

