

COCKTAILS CRÉATIONS (20cl)

22€

French Riviera Tea - Bourbon, thé vert à la menthe fraîche, jus de citron vert, purée de pêche maison
Bourbon, fresh mint-infused green tea, lime juice, homemade peach purée

Gin Basil Tomato - Gin, saké tomate, sirop de basilic, jus de citron vert, tomates cerises en pickles
Gin, tomato sake, basil syrup, lime juice, pickled cherry tomato

Spicy Abricot - Tequila épicée, jus d'abricot, jus de citron, bitter piment oiseau
Spiced tequila, apricot juice, lemon juice, bird's eye chili bitter

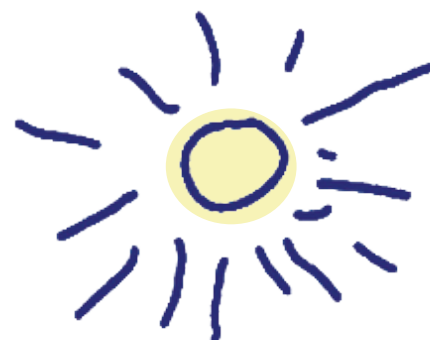
Like a Colada - Rhum infusé à la noix de coco, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco, thym frais
Coconut-infused rum, pineapple juice, lemon juice, coconut cream, fresh thyme

Mule Things - Vodka, sirop de gingembre et curcuma, jus de citron, ginger beer
Vodka, ginger and turmeric syrup, lemon juice, ginger beer

Matcha Lover - Saké matcha, tequila, citron vert et limonade
Matcha sake, tequila, lime juice and lemonade

Citron Meringué - Vodka, jus de citron, sirop vanille, limoncello
Vodka, lemon juice, vanilla syrup, limoncello

Be Yourself - Création à la demande du client
Custom creation based on the guest's request



MOCKTAILS CRÉATIONS (20cl)

16€

Green Detox - Pomme fraîche, concombre, céleri, menthe, gingembre, jus de citron
Fresh apple, cucumber, celery, mint, ginger, lemon juice

Sunset Passion - Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice, lime juice, grenadine

Jamaïcan Cucumber - Citron vert, concombre menthe fraîche, jus de pomme et eau pétillante
Lime juice, cucumber, fresh mint, apple juice, sparkling water

Smoked Cinnamon - Sirop de cannelle, jus de pomme, thé Earl Grey
Cinnamon syrup, apple juice, Earl Grey tea

Détox des Rives - Thé blanc, citron vert, sirop de basilic
White tea, lime juice, basil syrup

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

POUR UN APÉRITIF MÉDITERRANÉEN À PARTAGER / FOR THE APERITIF TO SHARE

Beignets de cabillaud, anchoïade et huile de thym <i>Cod fritters, anchovy cream and thyme oil</i>	21€
Crème de feta, grenade, oignons rouges pickles, olives Kalamata et pain pita • 	24€
Carpaccio de loup mariné au citron, piment d'Espelette et ciboulette 	26€

ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Salade niçoise « Belles Rives » - Ventrèche de thon, anchois, œuf mollet et légumes du marché  <i>"Belles Rives" Niçoise salad - Tuna ventresca, anchovies, soft-boiled egg & market vegetables</i>	34€
Gaspacho de tomates - Ricotta du Piémont, poivrons verts et huile de basilic •	25€
Mozzarella di bufala, figues, amandes grillées et vinaigrette thym et miel • 	29€
Tartare de thon rouge, marinade kalamansi et poivre de Timut 	32€

POISSONS / FISH

Filet de loup grillé, bouillon de coquillage et pommes de terre Délicatesse rôties 	41€
Calamar grillé et persillade au citron confit – Riz jasmin & condiment coco 	38€
Dos de cabillaud à la Grenobloise, câpres, citron vert et purée de pomme de terre	39€

VIANDES / MEAT

Brochette de poulet mariné, yaourt grec aux jalapeños et noix de cajou – Riz jasmin, condiment coco 	37€
Belles Rives Burger - Pain brioché, sauce Belles Rives, steak haché de bœuf charolais, cornichons, sucrine et cheddar - Frites <i>Belles Rives Burger - Brioche bread, Belles Rives sauce, Charolais beef patty, pickles, baby gem lettuce & cheddar cheese - French fries</i>	36€
Filet de bœuf Rossini, jus de viande au Porto - Frites 	56€



Sans gluten / Gluten free

• Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/UE - N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons.

Merci de ne pas nourrir les oiseaux.

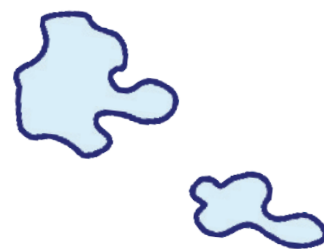
Meats are from France/EU - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list - Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included.

Please do not feed the birds.

PÂTES & RISOTTO / PASTAS & RISOTTO

Tagliatelles fraîches aux girolles et persillade •
Fresh tagliatelles with chanterelles and parsley

Casarecce au pesto & stracciatella di Bufala, pignons grillés •
Pesto Casarecce and stracciatella di Bufala, grilled pines nuts



35€

31€

GARNITURES / SIDES

Tout changement de garniture sera facturé en supplément - Any change will be charged extra

Courgettes violons / *Violin zucchini*

10€

Frites / *French fries*

10€

Riz jasmin et condiment coco / *Jasmine rice & coconut condiment*

10€

Mesclun et tomates cerises / *Mesclun and cherry tomatoes*

10€

Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*

10€

POUR LES TOUT-PETITS / KID'S CORNER (-12 ANS)

Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue - Frites
Multigrain chicken strips, barbecue sauce - French fries

25€

Smash Burger - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup - Frites
Smash Burger - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup - French fries

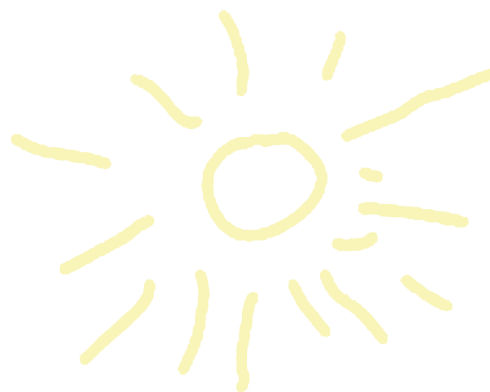
25€

Penne - Sauce tomate, bolognaise, pesto ou beurre
Penne pasta - Tomato, bolognese, pesto or butter sauce

21€

Loup rôti et purée 
Roasted sea bass and mashed potatoes

24€



Sans gluten / Gluten free

• Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/UE - N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons.

Merci de ne pas nourrir les oiseaux.

Meats are from France/EU - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list - Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included.
Please do not feed the birds.

DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries (7€ à emporter) 14€
Selection of pastries (7€ takeaway)

Coupe de fruits rouges 15€
Redberries cup

Vague fruitée au bord de l'eau (2 à 3 pers) 40€ (4 à 6 pers) 75€
A fruity wave by the water

Glaces artisanales 5€ la boule / *per scoop*

Citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, coco, café, noisette du Piémont, pistache de Sicile, yaourt, rhum-raisin
Artisanal ice cream: Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, coconut, coffee, Piedmont hazelnut, Sicilian pistachio, yoghurt, rum and raisin

Gâteaux d'anniversaire sur commande

Fraisier, Royal chocolat au croustillant praliné, Mille-feuille (nature ou fruits rouges), 3 chocolats, Framboisier

Birthday cakes upon request

Strawberry cake, Royal chocolate with praline crunch, Napoleon (nature or red fruits), 3 chocolates, Raspberry cake

A partir de 6 personnes - à emporter / sur place 60€ / 72€
From 6 persons - to take away / on spot

Délai de commande : 72h

Order notice: 72 hours

Contact : restauration@bellesrives.com

VINS ET BLEND SANS ALCOOL

Vins sans alcool de Provence « OH MY BAIE »	au verre (12cl)	75cl
Rosé	10€	48€
Blanc	11€	55€
Rouge	11€	55€
Bellino Comme un Bellini (moscato sans alcool et purée de pêche)	14€	65€
Rossino Comme un Rossini (moscato sans alcool et purée de fraise)	14€	65€

CHAMPAGNE

	au verre (12cl)	37.5cl	75cl	150cl	300cl
Belles Rives - Bression	19€		105€		
Deutz	23€	75€	140€	280€	
Bollinger Special cuvée			200€	400€	
Ruinart Blanc de Blancs			350€	700€	
Armand de Brignac Gold			600€		
Dom Pérignonw			650€		
Cristal Roederer			650€	1500€	4500€
Charles Heidsieck Rosé	27€		180€		

N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons.

Merci de ne pas nourrir les oiseaux. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list - Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included.

Please do not feed the birds. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

PLAGE BELLES RIVES

VINS ROSÉ

au verre (12cl) 37.5cl 75cl 150cl 300cl 600cl

Côtes de Provence

Minuty Prestige	12€	69€	138€	290€
Whispering Angel		38€	70€	150€
Whispering Angel 			110€	

Côtes de Provence exceptionnels

Sainte-Marguerite Fantastique	14€	85€		
Domaine Ott Château de Selle	16€	57€	98€	210€ 480€ 1300€
Garrus			250€	500€
Minuty 281		200€	400€	800€ 1600€

VINS BLANC

Côtes de Provence Sainte Marguerite Fantastique Blanc	14€	75€	
Chablis Domaine Joseph Drouhin	12€	72€	
Chablis 1er cru Laroche		135€	
Pouilly-Fuissé Domaine Carette		59€	99€
Pouilly Fuissé 1er cru Rijckaert			105€
Pouilly Fumé Terres Blanches Pascal Jolivet			125€
Loire Pouilly Fumé Joseph Mellot 			100€
Meursault Domaine Michelot		98€	190€ 380€
Chassagne-Montrachet Faiveley			220€
Corton Charlemagne Grand cru Boudier			490€
Sancerre Domaine Thomas	14€	79€	
Condrieu Chapoutier			140€
Chateaufort du Pape Saint Préfert			130€
Bourgogne Chardonnay Bio Domaine De Montille 			130€
Chassagne 1er cru Macherelles François Carillon			240€

VINS ROUGE

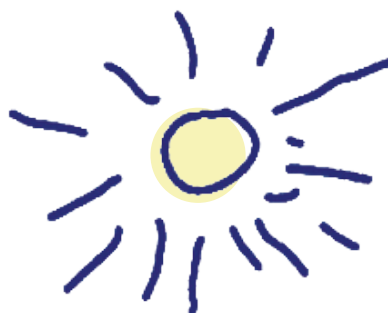
Bourgogne Mercurey La Framboisière	60€	
Rhône Gigondas Domaine des Olympe		85€
Savigny-les-Beaune Jean Baptiste Boudier		100€
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois	16€	76€
Bourgogne Domaine de Montille Pinot noir Bio 		130€
Bordeaux Château Belle Rive Dubois 		90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

PLAGE BELLES RIVES

APÉRITIFS / APERITIFS (4cl)

Cidre Maley Saint Bernard (12cl)	10€
Pastis 51, Ricard, Martini blanc et rouge, Campari	14€
Cap Gin	19€
Whisky Jack Daniel's	21€
Vodka Grey Goose	22€
Rhum Diplomatico	30€
Tequila Patrón Silver	30€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIÈRES / BEERS (33cl)

Heineken, Corona	12€
Bières artisanales locales de Tourrettes-sur-Loup Bacho (blonde / blanche / IPA)	12€
Peroni pression (25 cl)	10€
Heineken 0 (sans alcool) (33 cl)	10€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS

Jus de fruits - Orange, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry ou ananas (25 cl) <i>Fruit Juice Orange, tomato, apricot, mango, apple, strawberry, cranberry or pineapple (25 cl)</i>	10€
Fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron (25 cl) <i>Orange, grapefruit, lemon (25 cl)</i>	12€
Orangina (25cl) , Coca Cola, Coca Cola Zero, Limonade artisanale Benedetti (33cl) <i>Orangina (25 cl), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Benedetti Craft Lemonade (33 cl)</i>	10€
Fever-Tree : Méditerranée, Tonic, Ginger ale, Ginger beer ou Pamplemousse (soda bio français 20cl) <i>Fever-Tree: Mediterranean, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, or Grapefruit Soda (organic French soda 20 cl)</i>	12€

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Perrier (33cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50cl)	10€
Vittel, San Pellegrino (75cl)	12€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné <i>Espresso coffee, Decaffeinated</i>	10€
Cappuccino, Double expresso <i>Cappuccino, Double espresso</i>	12€
Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine <i>Teas (Earl Grey, Breakfast, Green Tea), Verbena infusion</i>	12€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus
Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list - Above rates are net in Euros and include taxes & service charges