

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

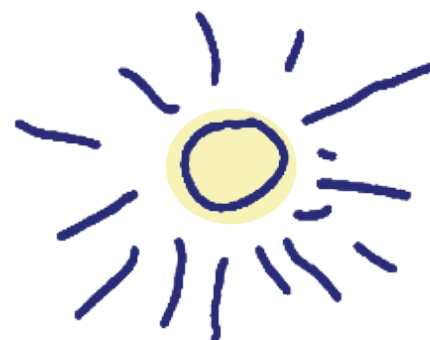
Like a Colada - Rhum infusé à la noix de coco, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco, thym frais
Coconut-infused rum, pineapple juice, lemon juice, coconut cream, fresh thyme

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

Panisses au poivre, crème d'anchois et huile de thym 	22€
<i>Peppered panisses, anchovy cream and thyme oil</i>	
Guacamole maison aux épices cajun, pain pita et pousses de coriandre •	23€
<i>Homemade guacamole with cajun spices, pita bread & fresh coriander</i>	
Melon, jambon de Parme, stracciatella di bufala et huile de basilic 	29€
<i>Melon, Parma ham, stracciatella di bufala & basil oil</i>	

ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Salade niçoise « Belles Rives » - Ventrèche de thon, anchois, œuf mollet et légumes du marché 	36€
<i>"Belles Rives" Niçoise salad - Tuna ventresca, anchovies, soft-boiled egg & market vegetables</i>	
Gaspacho de tomates - Ricotta du Piémont, poivrons verts et huile de basilic	25€
<i>Tomato gazpacho - Piedmont ricotta, green peppers & basil oil</i>	
Burrata di bufala, pêches, tomates du marché et huile de basilic • 	32€
<i>Burrata di bufala, peaches, fresh market tomatoes & basil oil</i>	
Poke bowl au thon mariné - Quinoa, avocat, edamame, wakamé, oignons frits et framboises 	38€
<i>Marinated tuna poke bowl - Quinoa, avocado, edamame, wakame, fried onions & raspberries</i>	
Tataki de thon, leche de tigre, citron vert et pousses de coriandre 	36€
<i>Tuna tataki, leche de tigre, lime & coriander shoots</i>	
Carpaccio de loup, marinade kalamansi, citron vert, menthe et shiso pourpre 	34€
<i>Sea bass carpaccio, kalamansi marinade, lime, mint & purple shiso</i>	

POISSONS / FISH

Filet de loup grillé, pommes de terre Délicatesse rôties, nage de tomates à l'huile de romarin 	42€
<i>Grilled sea bass fillet, roasted baby potatoes, tomato nage with rosemary oil</i>	
Calamars grillés et persillade au citron confit - Riz jasmin et condiment coco 	39€
<i>Grilled squids with parsley and preserved lemon - Jasmine rice & coconut condiment</i>	
Filet de turbot - Courgettes violons grillées, olives Taggiasche, tomates confites et vinaigrette aux herbes 	41€
<i>Turbot fillet - Grilled zucchini, Taggiasca olives, confit tomatoes & herb vinaigrette</i>	

VIANDES / MEAT

Brochette de poulet mariné, yaourt grec aux jalapeños et noix de cajou – 	39€
Riz jasmin, condiment coco	
<i>Marinated chicken skewer, greek yogurt with jalapeños & cashew nuts – Jasmine rice, coconut condiment</i>	
Belles Rives Burger - Pain brioché, sauce Belles Rives, steak haché de bœuf charolais, cornichons, sucrine et cheddar - Frites	39€
<i>Belles Rives Burger - Brioche bread, Belles Rives sauce, Charolais beef patty, pickles, baby gem lettuce & cheddar cheese - French fries</i>	
Noix d'entrecôte d'Argentine 250gr et condiment chimichurri - Frites 	54€
<i>Argentine ribeye steak 250g & chimichurri condiment - French fries</i>	

 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

Linguines fraîches à la puttanesca, poivrons goutte et basilic <i>Fresh linguine pasta with puttanesca sauce, sweet peppers & basil</i>	31€
Casarecce cacio e peppe • <i>Casarecce cacio e peppe</i>	33€
Agnolotti frais au beurre de sauge, jus de viande et guanciale <i>Fresh agnolotti with sage butter, meat jus & guanciale</i>	36€

GARNITURES / SIDES



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

Courgettes violons / <i>Violin zucchini</i>	10€
Frites / <i>French fries</i>	10€
Riz jasmin et condiment coco / <i>Jasmine rice & coconut condiment</i>	10€
Mesclun et tomates cerises / <i>Mesclun and cherry tomatoes</i>	10€
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Avocat tranché / <i>Sliced avocado</i>	10€

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

Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue - Frites <i>Multigrain chicken strips, barbecue sauce - French fries</i>	25€
Smash Burger - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup - Frites <i>Smash Burger - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup - French fries</i>	25€
Penne - Sauce tomate, bolognaise, pesto ou beurre <i>Penne pasta - Tomato, bolognese, pesto or butter sauce</i>	21€
Loup rôti - Garniture au choix  <i>Roasted sea bass - Side dish of your choice</i>	24€



Frozen Burberry® & Bubbles 21€

Exotique (mangue, fruit de la passion, orange sanguine)
Mango, passion fruit, blood orange

Fruits rouges (framboise, fraise, cerise, groseille)
Strawberry, raspberry, cherry, redcurrant

Frozen Burberry® 6€
Sans Alcool *Alcohol free*



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€		
Pouilly-Fuissé Domaine Carette		59€	99€	
Meursault Domaine Michelot		98€	190€	380€
Chassagne-Montrachet Faiveley			220€	
Corton Charlemagne Grand cru Boudier			490€	
Sancerre Domaine Thomas	14€	79€		
Condrieu Chapoutier			140€	
Chateauneuf du Pape Saint Préfert			130€	
Loire Pouilly Fumé Joseph Mellot 			100€	
Bourgogne Chardonnay Bio Domaine De Montille 			130€	

VINS ROUGE

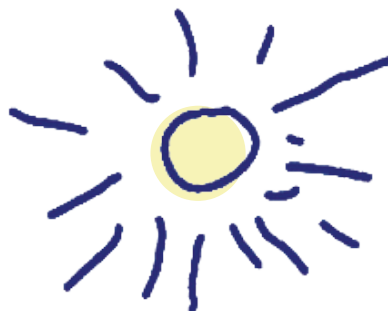
Bourgogne Mercurey La Framboisière	60€			
Rhône Gigondas Domaine des Olympes		85€		
Savigny-les-Beaune Jean Baptiste Boudier		100€		
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois	16€	76€		
Bourgogne Domaine de Montille Pinot noir Bio 		130€		
Bordeaux Château Belle Rive Dubois 		90€		

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