

PLAGE BELLES RIVES

SOIR

#bellesrives
19h30 - 21h30

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

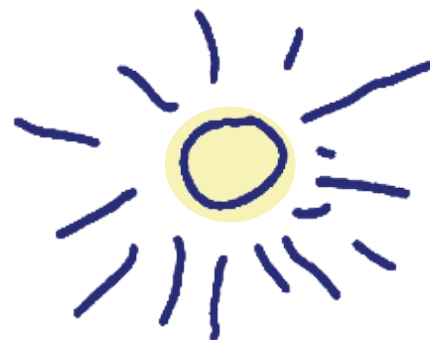
Like a Colada - Rhum infusé à la noix de coco, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco, thym frais
Coconut-infused rum, pineapple juice, lemon juice, coconut cream, fresh thyme

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.

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un agréable moment - N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes
All the Plage Belles Rives staff wishes you a very pleasant time - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list
Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus / Above rates are net in Euros and include taxes & service charges

PLAGE BELLES RIVES

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

Beignets de homard et mayonnaise curry passion <i>Lobster fritters with passion fruit curry mayonnaise</i>	26€
Gyozas au bœuf wagyu et marinade yuzu kosho <i>Wagyu beef gyozas with yuzu kosho marinade</i>	29€
Sardines panées, condiment César et basilic <i>Breaded sardines, Caesar condiment & basil</i>	24€

ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Tataki de thon, leche de tigre, citron vert et pousses de coriandre  <i>Tuna tataki, leche de tigre, lime & coriander shoots</i>	36€
Burrata di bufala, pêches, tomates du marché et huile de basilic •  <i>Burrata di bufala, peaches, fresh market tomatoes & basil oil</i>	32€
Carpaccio de loup, marinade kalamansi, citron vert, menthe et shiso pourpre  <i>Sea bass carpaccio, kalamansi marinade, lime, mint & purple shiso</i>	34€

POISSONS / FISH

Filet de loup grillé, pommes de terre Délicatesse rôties, nage de tomates à l'huile de romarin  <i>Grilled sea bass fillet, roasted baby potatoes, tomato nage with rosemary oil</i>	42€
Filet de turbot, ravioles fraîches à la truffe et jus corsé  <i>Turbot fillet, fresh truffle ravioli & rich jus</i>	41€
Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix <i>Whole fish (catch of the day) - Choice of two sides</i>	15€ les 100g

VIANDES / MEAT

Pluma ibérique laquage moutarde à l'ancienne et sirop d'érable - Purée  <i>Iberian pluma, wholegrain mustard & maple syrup glaze - Mashed potatoes</i>	48€
Noix d'entrecôte d'Argentine 250gr et condiment chimichurri - Frites  <i>Argentine ribeye steak 250g & chimichurri condiment - French fries</i>	54€

 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.

PLAGE BELLES RIVES

PÂTES & RISOTTO / PASTAS & RISOTTO

Risotto Carnaroli, bisque et homard grillé <i>Carnaroli risotto, grilled lobster & bisque</i>	54€
Tortellone au turbot, beurre blanc à la soupe de roche et copeaux de courgette violon <i>Turbot tortellone, rockfish beurre blanc & violon zucchini ribbons</i>	37€
Casarecce au pesto et stracciatella di bufala • <i>Casarecce with pesto & stracciatella di bufala</i>	35€

GARNITURES / SIDES

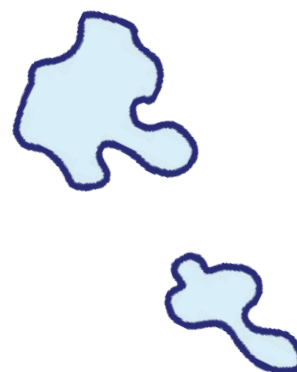


Tout changement de garniture sera facturé en supplément - Any change will be charged extra

Courgettes violons / <i>Violin zucchini</i>	10€
Frites / <i>French fries</i>	10€
Purée truffée / <i>Truffle mashed potatoes</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€
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€



Sans gluten / *Gluten free*

• Végétarien / *Vegetarian*

Origine des viandes : France/EU - 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.

PLAGE BELLES RIVES

DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries (7€ à emporter) <i>Selection of pastries (7€ takeaway)</i>	14€
Coupe de fruits rouges <i>Redberries cup</i>	15€
Vague fruitée au bord de l'eau <i>A fruity wave by the water</i>	(2 à 3 pers) 40€ (4 à 6 pers) 75€
Glaces artisanales	5€ la boule / <i>per scoop</i>

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 Pérignon 2017			650€		
Cristal Roederer 2016			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

Sainte-Marguerite Fantastique 2025				85€		
Domaine Ott Château de Selle 2025	16€	57€	98€	210€	480€	1300€
Garrus 2023			250€	500€		
Minuty 281 2025			200€	400€	800€	1600€
Whispering Angel 2025 			110€			

VINS BLANC

Côtes de Provence Sainte Marguerite Fantastique Blanc 2025	14€	75€			
Chablis 1 ^{er} cru Domaine Laroche 2023		135€			
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} cru Domaine Rijckaert 2024		105€			
Meursault Domaine Michelot 2022	98€	190€	380€		
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru Les Macherelles Domaine François Carillon 2023		240€			
Corton Charlemagne Grand cru Boudier 2022		490€			
Pouilly-Fumé Parcellaire Les Griottes Domaine Pascal Jolivet 2022		125€			
Condrieu Invitare Chapoutier 2024		140€			
Chateauneuf du Pape Saint Préfert 2022		130€			
Bourgogne Chardonnay Bio Domaine De Montille 2023 		130€			

VINS ROUGE

Gevrey Chambertin Faiveley Pinot Noir 2021		95€			
Savigny-Les-Beaune Jean Baptiste Boudier 2024		110€			
Vosne Romanée Bouchard Père et Fils Pinot Noir 2022		200€			
Le Corton Grand Cru Bouchard Père et Fils Pinot Noir 2018		480€			
Chambertin Clos de Beze Grand Cru Faiveley Pinot Noir 2016		900€	1800€	3600€	
Château La Cabanne Pomerol 2010		270€			
Château Cheval Blanc Saint Emilion 2008		1400€			
Château Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2016		200€			
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2019	16€	76€			

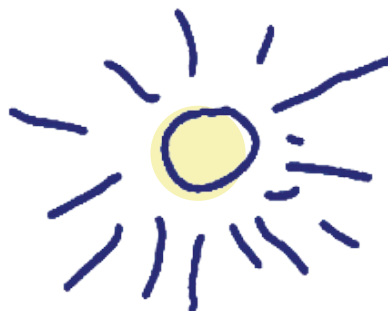
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.

Carte vins et Champagnes du restaurant La Passagère et cigares à disposition - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus
Restaurant La Passagère wines and Champagnes and cigars menus at disposal - Above rates are net in Euros and include taxes & service charges

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