

## 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*

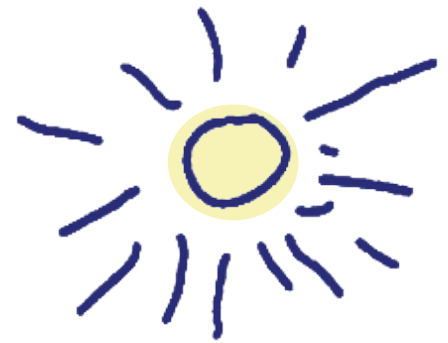
**Like a Colada** - Rhum infusé à la noix de coco, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco, thym frais  
*Coconut-infused rum, pineapple juice, lemon juice, coconut cream, fresh thyme*

**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 - Le restaurant est ouvert de 12h à 15h  
*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 - The restaurant is open from noon to 3pm*  
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 condiment kimshi 24€  
*Lobster fritters and kimshi condiment*
- Guacamole maison aux épices cajun, pain pita et pousses de coriandre • 19€  
*Homemade guacamole with cajun spices, pita bread & fresh coriander*
- Gyozas au bœuf et marinade yuzu kosho 🌿 26€  
*Beef gyozas & yuzu kosho marinade*

## ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

- Salade niçoise « Belles Rives » 🌿 34€  
 Ventrèche de Thon, anchois, œuf mollet et légumes du marché  
*"Belles Rives" Niçoise salad – Tuna ventresca, anchovies, soft-boiled egg & market vegetables*
- Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto pistache et framboises • 🌿 29€  
*Pugliese creamy burrata, local tomatoes, pistachio pesto & raspberries*
- Poke bowl au thon mariné, riz et oeufs tobiko - Avocat, wakamé et feuilles de Nori 🌿 37€  
*Poke bowl with marinated tuna, rice and tobiko eggs - Avocado, wakame and nori seaweed*

## PÂTES / PASTAS

- Tagliatelles à l'encre de seiche, beurre au citron, câpres et calamars grillés 35€  
*Squid ink tagliatelle, lemon butter sauce, capers and grilled squid*
- Macaronni alla vodka, tomates Australiennes et stracciatella • 29€  
*Vodka macaronni, Australian tomatoes and stracciatella*

## POISSONS / FISHES

- Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix 🌿 17€ les 100g  
*Whole fish (catch of the day) - Choice of two sides*
- Filet de loup grillé - Broccoletti & nage de tomate à l'huile de mandarine 🌿 39€  
*Grilled sea bass fillet – Broccoletti & tomato broth with tangerine oil*
- Gambas grillées condimentées au saté, aioli au lait de coco - Riz jasmin et condiment coco 🌿 36€  
*Grilled prawns, satay sauce, coconut milk aioli - Jasmin rice & coconut condiment*
- Filet de turbot, écrasé de courgettes violon & beurre blanc à la soupe de roche 🌿 37€  
*Turbot fillet, smashed zucchini, white butter sauce and rockfish soup*

🌿 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.  
 Do not feed birds thank you.

# PLAGE BELLES RIVES

## VIANDES / MEATS

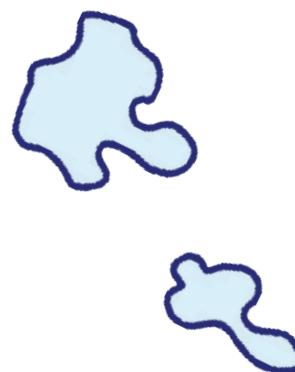
- Volaille confite façon Karaage, sésame grillé et cébettes - Riz jasmin et condiment coco 36€  
*Confit karaage-style chicken, toasted sesame and spring onions - Jasmin rice & coconut condiment*
- Belles Rives Burger 38€  
 Pain tigré, sauce Jack Daniel's, steak haché Charolais, cornichons, sucrine, comté, bresaola, oignons frits - Frites  
*Belles Rives Burger : Tiger bread bun, Jack Daniel's sauce, Charolais beef patty, pickles, baby gem lettuce, comté cheese, bresaola, fried onions - French fries*
- Tataki de bœuf, vinaigrette aux jalapeños, radis noir et shiso pourpre - Frites 45€   
*Beef Tataki, jalapeños vinaigrette, black radish and purple shiso - French fries*

## GARNITURES / SIDES

- Tout changement de garniture sera facturé en supplément - *Any change will be charged extra*
- Frites / *French fries* 8€
- Riz jasmin et condiment coco / *Jasmine rice & coconut condiment* 8€
- Mesclun et tomates cerises / *Mesclun and cherry tomatoes* 8€
- Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes* 8€
- Brocolettis grillés / *Grilled brocolettis* 8€

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

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



 Sans gluten / *Gluten free*

 Végétarien / *Vegetarian*

Origine des viandes : France/Argentine - 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/Argentina - 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.  
 Do not feed birds thank you.

## DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries (7€ à emporter) <i>Selection of pastries (€7 takeaway)</i>	12€
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 <i>Artisanal ice cream: Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, coconut, coffee, Piedmont hazelnut, Sicilian pistachio, yoghurt, rum and raisin</i>	

### 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](mailto: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€
<b>Bellino</b> Comme un Bellini (moscato sans alcool et purée de pêche)	14€	65€
<b>Rossino</b> 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. Do not feed birds thank you. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly.*

# PLAGE BELLES RIVES

## VINS ROSÉ

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

### IGP Méditerranée

S de Sarrins 2025 10€ 48€

### Côtes de Provence

Minuty Prestige 2025 12€ 69€ 138€ 290€

Whispering Angel 2025 38€ 70€ 150€

Château Sainte Roseline cuvée Prestige 2022  105€

### Côtes de Provence exceptionnels

Sainte-Marguerite Fantastique 2024 14€ 102€

Domaine Ott Château de Selle 2025 16€ 57€ 98€ 220€ 480€ 1300€

Garrus 2023 250€ 500€

Minuty 281 2025 200€ 400€ 800€ 1600€

## VINS BLANC

Côtes de Provence F.M.R 2025 10€ 48€

Côtes de Provence Sainte Marguerite Fantastique Blanc 2024 14€ 75€

Chablis Domaine Joseph Drouhin 2023 12€ 72€

Pouilly-Fuissé Domaine Carette 2024 59€ 99€

Meursault Domaine Michelot 2022 98€ 190€ 380€

Chassagne-Montrachet Faiveley 2022 220€

Corton Charlemagne Grand cru Boudier 2022 490€

Sancerre Domaine Thomas 2023 14€ 79€

Condrieu Chapoutier 2022 140€

Chateauneuf du Pape Saint Préfert 2022 130€

Loire Pouilly Fumé Joseph Mellot 2022  100€

Bourgogne Chardonnay Bio Domaine De Montille 2023  130€

## VINS ROUGE

Bourgogne Beaujolais Domaine Cambon 2023 10€ 48€

Bourgogne Mercurey La Framboisière 2022 60€

Rhône Gigondas Domaine des Olympes 2022 85€

Savigny-les-Beaune Jean Baptiste Boudier 2023 100€

Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2019 16€ 76€

Bourgogne Domaine de Montille Pinot noir Bio 2023  130€

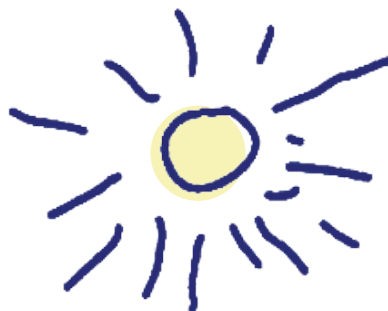
Bordeaux Château Belle Rive Dubois 2020  90€

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	12€
Gin Hendrick's, Cap Gin	18€
Whisky Jack Daniel's	20€
Vodka Grey Goose, Belvedere	20€
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 Tournettes-sur-Loup Bacho (blonde / blanche / IPA)	12€
Moretti pression (25 cl), Heineken 0 (sans alcool)	10€

## JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS

Jus de fruits - Orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry ou ananas (25 cl) <i>Fruit Juice Orange, grapefruit, banana, 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, Tonic, Ginger ale, Ginger beer ou Pamplemousse (soda bio français 20cl) <i>Fever-Tree, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, or Grapefruit Soda (organic French soda 20 cl)</i>	12€

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

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

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné <i>Espresso coffee, Decaffeinated</i>	8€
Cappuccino, Double expresso <i>Cappuccino, Double espresso</i>	10€
Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine <i>Teas (Earl Grey, Breakfast, Green Tea), Verbena infusion</i>	10€

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