

PLAGE BELLES RIVES

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

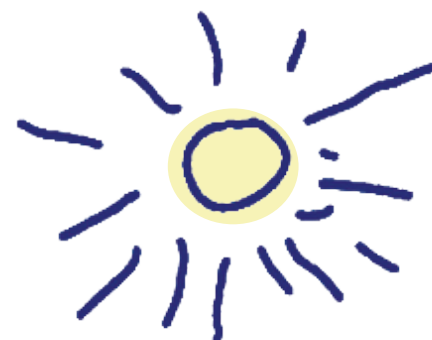
Like a Colada - Rhum infusé à la noix de coco, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco, thym frais
Coconut-infused rum, pineapple juice, lemon juice, coconut cream, fresh thyme

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
- Tataki de thon tonnato - Roquette, parmesan, tomates Australiennes et sauce vitello 🌿 36€
Tuna tataki - Aragula, parmesan cheese, Australian tomatoes and vitello sauce
- 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
- Salade de chou Kale grillé & gambas - vinaigrette César 🌿 36€
Avocat, pamplemousse, Haloumi & graines de courge
*Grilled Kale salad & grilled prawn - Caesar vinaigrette
Avocado, grapefruit, Haloumi & pumpkin seeds*
- 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 & RISOTTO / PASTAS & RISOTTO

- Tagliatelles à l'encre de seiche, beurre au citron, câpres et calamars grillés 35€
Squid ink tagliatelle, lemon butter sauce, capers and grilled squid
- Risotto carnaroli verde et copeaux de courgettes violon • 🌿 32€
Green carnaroli risotto and violin zucchini shavings
- Macaronni alla vodka, tomates Australiennes et stracciatella • 29€
Vodka macaronni, Australian tomatoes and stracciatella

POISSONS / FISHES

- Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix 🌿 15€ les 100g
Whole fish (catch of the day) - Choice of two sides
- Filet de loup grillé - Brocolettis & nage de tomate à l'huile de mandarine 🌿 39€
Grilled sea bass fillet – Brocolettis & tomato broth with tangerine oil
- Gambas grillées condimentées au saté, aïoli au lait de coco - Riz jasmin et condiment coco 🌿 36€
Grilled prawns, satay sauce, coconut milk aïoli - Jasmin rice & coconut condiment
- Fish burger - Pain brioché, loup pané au panko, cheddar, sucrine et sauce tartare 39€
Fish burger - Brioche bun, panko-breaded sea bass, cheddar, lettuce and tartare sauce
- 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

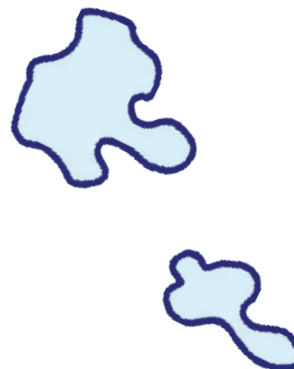
- Volaille confite façon Karaage, sésame grillé et cébettes - Riz jasmin et condiment coco 36€
Confit karaage-style chicken, toasted sesame and spring onions - Jasmin rice & coconut condiment
- Belles Rives Burger 38€
 Pain tigré, sauce Jack Daniel's, steak haché Charolais, cornichons, sucrose, comté, 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

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. 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€

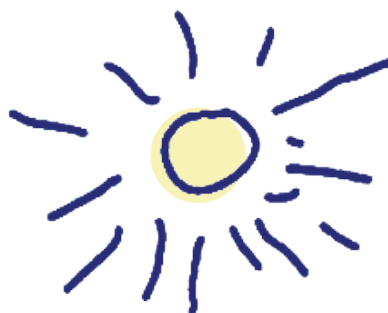
Bordeaux Château Belle Rive Dubois 2020  90€

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€
Peroni pression (25 cl), Heineken 0 (sans alcool)	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), 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.