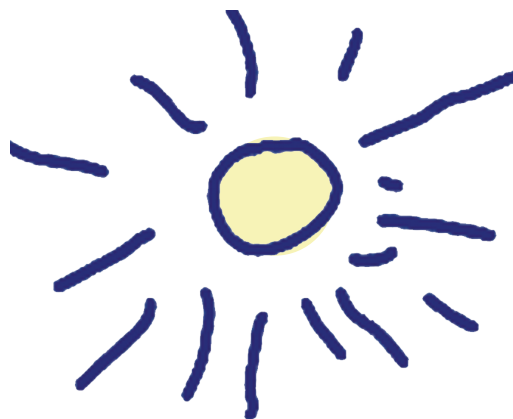


Les Cabines

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Kir / Kir Royal	9€/18€
Cidre artisanal local - Fils de pomme	12€
Ricard, 51	9€
Martini rouge et blanc, Campari	9€
Bellini / Rossini	17€
Gin Bombay	15€
Gin Hendrick's / Tanqueray	18€
Jack Daniel's	19€
Johnny Walker Red Label	17€
Chivas 12 ans	19€
Lagavulin 16 ans	28€
Vodka Russian Standard	14€
Vodka Grey Goose / Belvedere	18€
Rhum Bacardi Oro	16€
Rhum Bacardi 8 ans	21€
Rhum Zacapa / Diplomatico	29€
Tequila Cuervo's Gold	15€
Tequila Patrón Silver	29€
Bières artisanales locales FADA (blanche, blonde, sunny IPA)	13€
Heineken, Corona, Kronenbourg 1664	10€
Pression (Peroni)	9€
Kronenbourg sans alcool	7€



CHAMPAGNE

	150 CL	75 CL	37.5 CL	VERRE (12CL)
Bauchet vigneron à Bisseuil		95€		17€
Deutz Cuvée des 90 ans du Belles Rives	220€	125€	70€	19€
Charles Heidsieck Rosé		140€		19€

VINS ROSÉ (CÔTE DE PROVENCE)

L'Art des Anges		42€		10€
Château D'Esclans Whispering Angel		62€		12€
Domaine Ott «Chateau de Selle»		92€		15€
Minuty 281	290€	115€		

VINS BLANC

Côtes de Provence Art des Anges 		42€		10€
Sancerre Delaporte à Chavignol		54€		
Bourgogne Chardonnay Domaine Fichet		68€		
Côtes de Provence - Domaine OTT «Blanc de Blanc»		87€	49€	15€

JUS DE FRUITS ET SOFT DRINKS (25cl)

Jus de fruits : orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise...	6€
Fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	9€
Orangina, Limonade, Ice Tea (25 cl) - Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	7€
Fever tree (Tonic OU Ginger ale OU Ginger beer - 20 cl)	8€

EAUX MINÉRALES






Vittel, San Pellegrino (50cl)	6€
Vittel, San Pellegrino (1L)	9€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	6€
Cappuccino, thés, infusions	8€

Les Cabines

SUR LE POUCE / SNACK MENU

Niçoise de «La Plage» - Salade et crudités, thon à l'huile, anchois, œufs durs, olives taggiasche 	26€
<i>Niçoise salad: mix salad, raw vegetables, tuna, anchovy, boiled eggs, olives and balsamic</i>	
«Healthy» Buddha Bowl  	32€
Quinoa, avocat, fruit de saison, poisson mariné et crudités	
<i>Marinated fish, quinoa, raw vegetables, radish, wakame, avocado</i>	
Burratina crémeuse au pesto  	24€
Tomates anciennes, pastèque grillée au vinaigre di Lambrusco	
<i>Creamy burrata, tomatoes, grilled watermelon seasoned with vinegar di Lambrusco</i>	

PLATS / MAIN COURSES

Belles Rives burger	34€
Steak haché à la plancha, cheddar, bacon, oignons pickles, tomate, frites	
<i>Grilled steak Black Angus, cheddar, bacon, onions pickles, tomato, French fries</i>	
Club sandwich	27€
Poulet rôti, bacon, tomate, romaine, oeuf, emmental, mayonnaise, frites	
<i>Chicken club sandwich - toasted bread, tomato, lettuce, egg, emmental cheese, bacon, French fries</i>	
Aiguillettes de volaille panées aux graines, frites, sucrose et sauce barbecue	27€
<i>Chicken fingers, multigrain crust, French fries</i>	

DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7 € à emporter)	12€
<i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)</i>	
Coupe de fruits rouges - Redberry plate	14€
Tartare d'ananas au citron vert - Pineapple tartare with lime	12€

LES FRUITS TRANCHÉS

Cagette de fruits rouges - Redberry crate (2 personnes)	40€
Coupe de fruits frais - Sliced fresh fruits (2-3 personnes)	45€
Coupe de fruits frais - Sliced fresh fruits (4-6 personnes)	75€

LES GLACES

Coupe glacée à votre convenance / Ice cream by your own	(la boule) 3€
Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, citron, mangue	
<i>Flavours: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, lemon, mango</i>	
Crème glacée pour enfant / Ice cream Kid	5€



Gluten free



Vegetarian

Origine des viandes : France & USA - Meats are from France & USA

Service de 12h à 17h (de 15h à 17h plats froids uniquement) - Service from 12am to 5pm (from 3pm to 5pm : cold dishes only)

Tarifs nets, en Euro (net price in euro) - Service inclus (included service) - Nourriture extérieure interdite (outside food forbidden)

N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list

MERCI DE NE PAS NOURRIR LES OISEAUX / DO NOT FEED BIRDS THANK YOU