

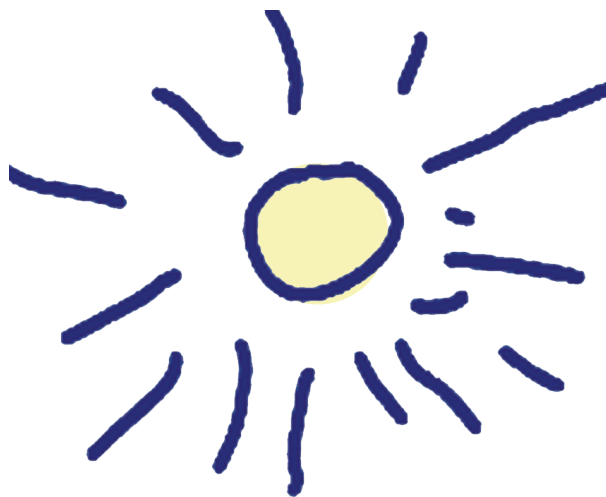
PLAGE BELLES RIVES

APÉRITIF AU CHAMPAGNE (12cl - 15cl)

Coupe de champagne	16 €
Coupe de champagne rosé	20 €
Bellini	19 €
Rossini	19 €
Kir Royal	17 €

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Kir	9 €
Ricard, 51	7 €
Martini rouge et blanc, Campari, Suze	8 €
Gin Bombay	14 €
Gin Gordon	11 €
Gin Hendrick's	18 €
Jack Daniel's	14 €
Johnny Walker Black Label	17 €
Chivas 12 ans	19 €
Lagavulin	28 €
Vodka Russian Standard / Absolut	14 €
Vodka Grey Goose	18 €
Rhum Bacardi Oro	14 €
Rhum Bacardi 8 ans	18 €
Rhum Don Papa	25 €
Rhum Diplomatico	29 €
Tequila Cuervo's Gold	15 €
Tequila Patrón Silver	29 €
Heineken, Carlsberg, Corona, Kronenbourg 1664	8 €
Desperados	9 €
Pression (Leffe)	9 €



JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS (25cl)

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	7 €
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	7 €
Perrier (75 cl), Aqua Panna (75 cl), San Pellegrino (75 cl)	9 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	6 €
Cappuccino, chocolat chaud, thés, infusions	8 €
Double Espresso	10 €

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un très agréable moment

All the Plage Belles Rives staff wish you a very pleasant time

Merci de ne pas nourrir les oiseaux / *Do not feed birds thank you*

Tarifs nets, en Euro - Net rates in Euros - Service inclus - Service included

PLAGE BELLES RIVES

POUR L'APÉRITIF / FOR THE APERITIF

- Nachos, guacamole, pico de gallo et faisselle assaisonnée 22 €
Nachos served with guacamole, pico de gallo and seasoned cottage cheese
- Nems de poulet et crevettes, sauce aigre douce (4 pièces) 21 €
Vietnamese chicken and shrimp rolls, sweet and sour sauce
- Aiguillettes de volaille panées multi-grains, sauce tartare 21 €
Chicken fingers, multigrain crust, tartare sauce

ENTRÉES / STARTERS

- 🌿 Salade Niçoise (tomates, poivrons, oeuf, concombre, céleri, radis, mesclun, thon, olives, anchois) 26 €
Nicoise salad (tomato, bell pepper, egg, cucumber, celeri, radish, mix salad, tuna, olives, anchovies)
- Salade Caesar Poulet / Homard (coeur de romaine, croûtons, parmesan, anchois, sauce Caesar) 26 € / 38 €
Chicken or Lobster Caesar salad (lettuce, croutons, parmesan cheese, anchovies, Caesar sauce)
- Tartare de boeuf, ciboulette et estragon, frites et salade / Beef tartare, chives and tarragon, french fries and mix salad 28 €
- 🌿 Tartare aux deux saumons, avocat, concombre et gingembre, vinaigrette à la grenade 28 €
Smoked and raw salmon tartare, avocado, cucumber, ginger, pomegranate vinaigrette, aromatic herb salad
- 🌿 Consommé de tomate rafraîchi et condimenté, gnocchi de ricotta / Cold tomato soup, ricotta cheese gnocchi 23 €
- 🌿 Ceviche de thon, citron vert et yuzu, salade d'algues wakamé croquante, mayonnaise au wasabi 25 €
Tuna ceviche, lime and yuzu, wakame seaweed salad, wasabi mayonnaise
- Melon et jambon cru, figes confites à l'Armagnac / Melon and dry-cured ham, candied figs with Armagnac 25 €
- Burratina crémeuse, tomates anciennes, pastèque et pêche / Creamy Burratina, tomatoes, watermelon, peaches 27 €

SALAD BAR 26 € - 8 ingrédients

ETAPE 1 : SALADE DE BASE (1 CHOIX)

Step 1 : Choose your salad (1 choice)

Roquette / Arugula
Mesclun / Mix salad
Pousses d'épinard / Spinach
Romaine / Lettuce

ETAPE 2 : ÉLÉMENT PRINCIPAL (1 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : 5€

Step 2 : Choose your main ingredient (1 choice) / extra ingredient : 5 €

VIANDE / MEAT

Poulet / Chicken
Jambon cru / Cured ham

POISSON / FISH

Saumon / Salmon
Crevettes / Shrimps

ETAPE 3 : GARNITURES (5 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 3€

Step 3 : Choose your garnishes (5 choices)

LÉGUMES CRUS OU MARINÉS

Tomate / Tomato
Oignons / Onion
Soja / Soy
Céleri / Celery
Artichaut / Artichoke
Poivrons / Sweet Pepper
Radis / Radish
Concombre / Cucumber
Fenouil / Fennel
Avocat / Avocado
Olives

FRUITS

Mangue / Mango
Pastèque / Watermelon
Melon / Melon

FROMAGES

Mozzarella
Féta
Cantal

AUTRES

Oeuf / Egg
Croûtons / Croutons
Noix / Walnuts
Anchois / Anchovy
Thon / Tuna

ETAPE 4 : VINAIGRETTE / SAUCE (1 CHOIX)

Step 4 : Choose your sauce (1 choice)

Vinaigrette citron / Lemon vinaigrette
Vinaigrette balsamique / Balsamique vinaigrette

Crème ciboulette / Creamy chive sauce
Sauce Caesar / Caesar sauce

🌿 Gluten free ● Vegetarian

Origine des viandes : France et Italie- Meats are from France & Italy
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

PLAGE BELLES RIVES

POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS



Bouillabaisse du Belles Rives, rouille et croûtons à l'ail (*disponible pour 1, 2 ou 4 personnes*)
Belles Rives "Bouillabaisse", rouille sauce, garlic croutons (available for 1, 2 ou 4 pers)

35 € / pers.



Filet de loup, tombée de fenouils croquants à la méditerranéenne
Seabass fillet, mediterranean style crunchy fennels

36 €



Steack de thon snacké, poêlée de pack choi
Flash grilled tuna, pan fried bok choy

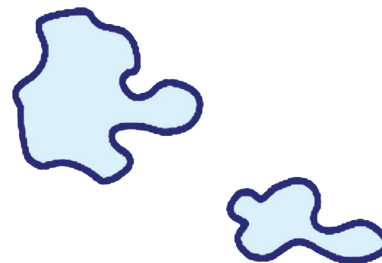
32 €

Médaille de noix de veau pané à la Milanaise, linguine à la tomate
Breaded veal medaillon "Milanaise style", tomato linguine

31 €

Belles Rives burger, frites et salades
Beef burger, French fries and salad

29 €



PÂTES ET RIZ / PASTA AND RICE

Linguine ou penne au pesto ou bolognaise ou tomate-basilic
Linguine or penne with pesto or bolognese or tomato and basil sauce

23 €

● Linguine vongole
Linguine alle vongole

28 €

Wok de Soba et légumes, crevettes Black Tiger
Soba pasta and vegetable wok, Black Tiger prawns

32 €

À PARTAGER (pour 2) / TO SHARE (for 2 people)



Homard grillé, beurre persillé
Grilled lobster, parsley butter

130 €



Saint Pierre en papillote, sauce vierge
John Dory wrapped in foil, sauce vierge

110 €

Côte de bœuf grillée, sauce poivre ou béarnaise ou vierge tomate basilic
Grilled beef rib, pepper sauce or bearnaise sauce or tomato and basil vierge

90 €



Poisson entier grillé
Loup / Seabass - Daurade / Seabream - Poisson du jour / Catch of the day

12 € / 100g

Les plats de partage sont servis avec 2 garnitures au choix :

Riz thaï, légumes de saison poêlés ou vapeur, purée de pomme de terre, frites

2 choices of garnishes : thai rice, steamed or pan fried vegetables, mashed potatoes, french fries



Gluten free

● Vegetarian

PLAGE BELLES RIVES

POUR LES TOUT-PETITS / KID'S CORNER

- Tomates mozzarella au pesto
Tomato and mozzarella salad with pesto sauce 13 €
-  Melon et jambon cru
Melon with cured ham 13 €
- Aiguillettes de volaille panées aux céréales, sauce barbecue
Chicken nuggets, crust of squash, barbecue sauce 15 €
- Kid's burger, frites et salade
Kid's burger with French fries and salad 16 €
- Filet de loup roti, riz et légumes de saison
Roasted seabass fillet, rice and seasonal vegetables 16 €
- Linguine ou penne bolognaise, pesto ou tomate basilic
Linguine or penne with bolognese, pesto or tomato and basil sauce 12 €

FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromages / *Cheese plate*

16 €



DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (9 € à emporter)
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (9 € to take away) 12 €
-  Tartare d'ananas au citron vert
Pineapple tartare with lime 10 €
-  Salade de fruits du moment
Seasonal fruit salad 9 €
- Coupe glacée à votre convenance
Parfums : banane, framboise, malaga, citron, fraise, café, pistache, chocolat...
Ice cream by your own
Flavours : Banana, raspberry, malaga, lemon, strawberry, coffee, pistachio, chocolate... 3 € / la boule

Gâteaux d'anniversaire : Fraisier, Paris Brest, Millefeuille, 3 chocolats, choco-nougatine, Tiramisu aux fruits rouges
Birthday cakes : *Strawberry cake, Paris Brest, Napoléon, 3 chocolates, choco-nougatine, red berry tiramisu*




A partir de 6 personnes - sur place / à emporter - *From 6 persons - on spot / to take away*

42 € / 36 €

 Gluten free ● Vegetarian

Tout service de snack au restaurant sera majoré de 10 Euros par personne - *Sandwich service: charged 10 Euros per person*
Le restaurant est ouvert de 12h00 à 17h00 (de 16h à 17h plats froids uniquement) - *Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons*
The restaurant is open from noon to 5 pm (from 4pm to 5pm : cold dishes only) - The above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included

PLAGE BELLES RIVES

AOC	Producteurs	Années Cépages	600cl	300cl	150cl	75cl	37,5cl	Verre (12cl)
CHAMPAGNE								
Champagne	Belles Rives					85		16
Champagne	Deutz Classic				220	115	70	
Champagne	Cristal Roederer				890	420		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					120		20
Champagne	Bollinger Rosé				410	200		
VINS ROSÉS								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2017				36		
Côtes de Provence	Château Miraval	2017				50	35	
Côtes de Provence	Château Sainte-Marguerite Symphonie 	2017		280	125	57		12
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2017		300	110	59		
Côtes de Provence	Château Peyrassol	2017				65		
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Le Clos Peyrassol	2017				95		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2017	1200	450	190	85	50	15
Côtes de Provence	Minuty 281	2017	1300	550	290	115		
VINS BLANCS								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2017				36		
Côtes de Provence	Château Rasque "Blanc de blanc"	2016 Vermentino				62		
Côtes de Provence	Domaine OTT Clos Mireille	2016 Semillon				85	48	
Condrieu	Chapoutier	2015 Viognier				99		
Chablis	Domaine Garnier	2016 Chardonnay				58		
Bourgogne	Chardonnay	2016 Chardonnay				70		15
Meursault	Fichet	2011 Chardonnay				120		
Batard-Montrachet	Grand cru - Faiveley	2013 Chardonnay				600		
Sancerre (Loire)	Delaporte à Chavignol	2017 Sauvignon				56		12
Australie	Olive Grove d'Arenberg	2016 Chardonnay				54		
VINS ROUGES								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Clos Saint-Joseph	2015				80		
Fleurie (Beaujolais)	Manoir du Carra	2015 Gamay				48		
Chambolle-Musigny	Joseph Drouhin	2011 Pinot Noir				150		
Italie - Piemont	Barbera d'Alba Principiano	2015 Barbera				67		
<i>GÉNÉREUX</i>								
Haut Médoc	Château Sénéjac	2011 Merlot				50		12
Margaux	La Bastide Dauzac	2013 Cabernet					48	
Saint-Emilion	Château La Fleur Pourret - Grand Cru	2010 Merlot				110		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 ^{er} GCC A	1999 Cabernet / Merlot				1400		