

LES CABINES BELLES RIVES

VINS ROSÉ (CÔTE DE PROVENCE)

	150CL	75CL	37.5CL	VERRE (12CL)
Whispering Angel		67€		12€
F.M.R - vin éco-responsable 		45€		10€
Sainte-Roseline Kylie Minogue		115€		
Minuty Rose et Or		79€		15€

VINS BLANC

Lou by Peyrassol		45€		10€
Sancerre Fouassier 		68€		12€
Bourgogne Chardonnay Joseph Drouhin		59€		12€
Minuty Blanc et Or		79€		

JUS DE FRUITS ET SOFT DRINKS (25cl)

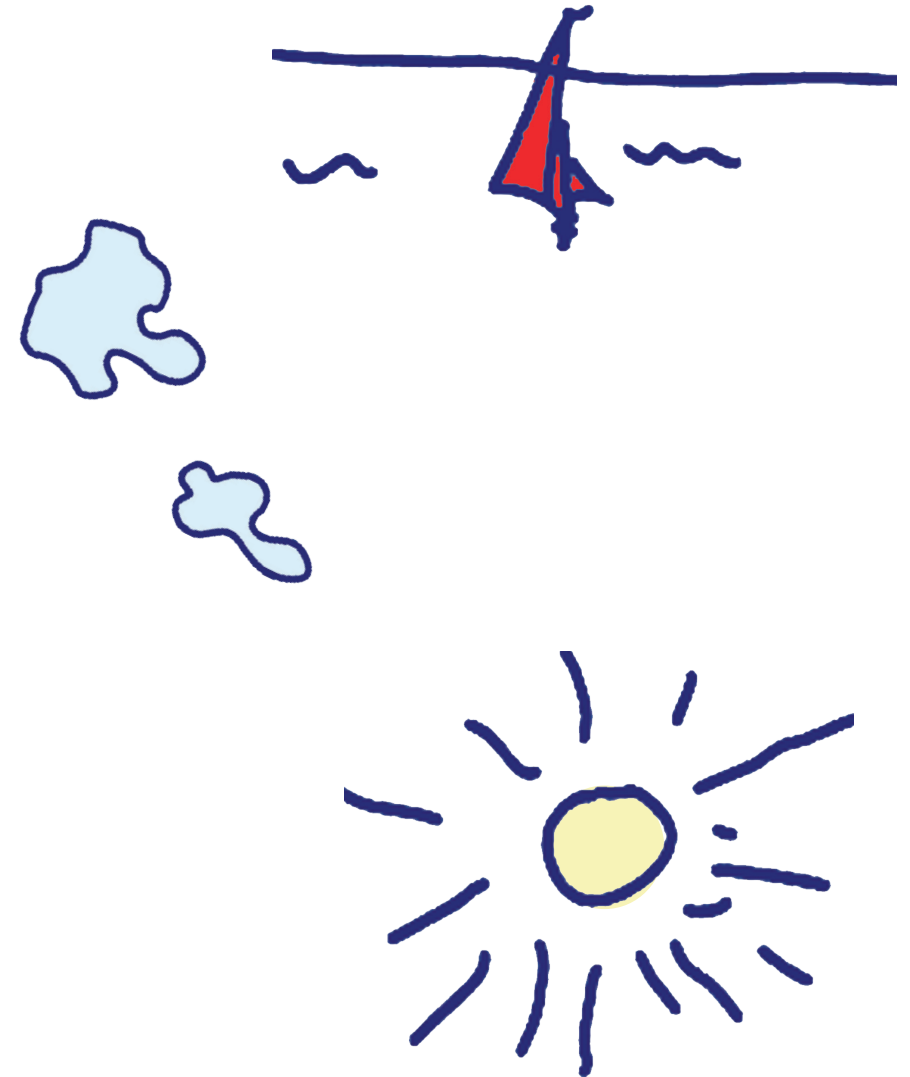
Jus de fruits : orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise..	9€
Fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	12€
Orangina, Limonade, Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Fever tree (Tonic ou Ginger ale ou Ginger beer - 20 cl)	10€
Thé glacé pêche	12€

Eaux MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	8€
Aqua Panna (75 cl), San Pellegrino (75 cl)	12€
Chateldon (75 cl)	14€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	8€
Cappuccino, thés (Earlgrey, Breakfast, Thé Vert), infusions (Verveine)	10€
Double Expresso	10€



Service de 12h à 17h et de 15h00 à 17h00 froid uniquement - Service from 12am to 5pm and from 3pm to 5 pm cold 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

CHAMPAGNE

	150CL	75CL	37.5CL	VERRE (12CL)
Champagne Belles Rives		100€		19€
Deutz Cuvée Classic	280€	140€	75€	21€
Charles Heidsieck Rosé		150€		22€
Ruinart blanc de blanc		300€		

COCKTAILS CREATIONS (7cl - 20cl)

Pink Cucumber - Gin Hendrick's, ginger ale, framboise, concombre, citron vert	20€
Green Esperanza - Rhum Havana 3 ans, coco, passion, Curaçao, jus d'ananas et orange	
Albufeira - Rhum Havana 3 ans, Porto blanc, jus de mangue, citron vert, fraise	
Padova - Apérol, Champagne, citron vert, orange et menthe fraîche	
Mont Ida - Vodka infusé à la verveine, framboise, ginger beer, citron vert et verveine fraîche	
Damour - Gin Bigourdan, fleur d'oranger, sirop de pistache, citron vert et romarin	
Sao Paulo - Vodka, jus passion, mangue et ananas, sirop de gingembre	
Tijuana - Tequila, sirop d'agave, menthe, fraise et eau d'aloé véra	
Janeiro - Ballantine's Brasil, sirop de sureau & gingembre, menthe fraîche	

COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Spritz, Maï Tai, Moscow mule, Espresso Martini, Mojito...
Demandez votre cocktail classique à notre barman

MOCKTAILS (7cl - 20cl)

Sea Breeze - Cranberry, pamplemousse, passion
Le Marilou - Ananas, gingembre, citron vert, tonic
Raspberry Mule - Ginger beer, framboise, citron vert
Red Light - Fruits rouges, cranberry, litchi
Bora Passion - Ananas, passion, citron vert, fraise
Green Light - Pomme, concombre, citron vert, limonade, menthe fraîche

BIERES

Cidre artisanal local - Fils de Pomme	12€
Bières artisanales locales FADA (sunny IPA)	14€
Heineken, Corona	12€
Pression (Peroni)	10€
Heineken sans alcool	10€




Service de 12h à 17h et de 15h00 à 17h00 froid uniquement - Service from 12am to 5pm and from 3pm to 5 pm cold only
Tarifs nets, en Euro (net price in euro) - Service inclus (included service) - Nourriture extérieure interdite (outside food forbidden)
Consultez notre personnel pour la liste des produits allergènes - Contact our staff to have the allergen product list

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

SUR LE POUCE / SNACK MENU

Frites de panisse et anchoïade 	21€
<i>Crispy panisse and anchovy cream</i>	
Beignets de fleurs de courgettes, ricotta & pesto ●	23€
<i>Fried zucchini flowers, ricotta & pesto</i>	

PLATS / MAIN COURSES

Burrata des Pouilles - Tomates du pays, vinaigrette framboise, pistaches et framboises ● 	27€
<i>Cream burrata, local tomatoes, raspberry vinaigrette, pistachios and raspberries</i>	
Tiradito de thon rouge - Marinade Kalamansi, mayonnaise wasabi et chips d'algues Nori 	33€
<i>Red tuna tiradito - Marinated with Kalamansi, wasabi mayonnaise and Nori</i>	
Poke bowl - Vinaigrette miel et yuzu 	32€
Quinoa gourmand, daurade marinée, avocat, oignons frits, grenade, edamame <i>Quinoa, marinated seabream, avocado, fried onions, pomegranate, edamame, honey and yuzu vinaigrette</i>	
20€ Salade niçoise - Ventrèche de thon, tomate, artichaut, poivron vert, oeuf mollet et fève niçoise 	28€
<i>Niçoise salad - Fresh tuna, tomato, artichoke, green pepper, soft boiled egg and local bean</i>	
Tartare de boeuf au couteau 	36€
Sauce verte, jaune d'oeuf confit, perles de citron et capucine. Frites et salade <i>Beef tartar - Green sauce, candied egg yolk, lemon pearl and nasturtium. French fries and mix salad</i>	
Belles Rives Burger - Sauce « Belles Rives », cheddar, bacon, tomates et oignons	38€
<i>Burger steak, Belles Rives sauce, cheddar, bacon, tomatoes and onion</i>	
Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue & frites	29€
<i>Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds with French fries</i>	

DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter)	14€
Coupe de fruits rouges - <i>Redberry plate</i>	(1 pers.) 14€
Cagette de fruits rouges - <i>Redberry crate</i>	(2-3 pers.) 45€
Fruits frais - <i>Fresh fruits plate</i>	(2-3 pers.) 40€ (4-6 pers.) 75€

 Sans gluten / Gluten free

● Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/USA/UK - Meats are from France/USA/UK

Service de 12h à 17h et de 15h00 à 17h00 froid uniquement - Service from 12am to 5pm and from 3pm to 5 pm cold only
Tarifs nets, en Euro (net price in euro) - Service inclus (included service) - Nourriture extérieure interdite (outside food forbidden)
Consultez notre personnel pour la liste des produits allergènes - Contact our staff to have the allergen product list

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