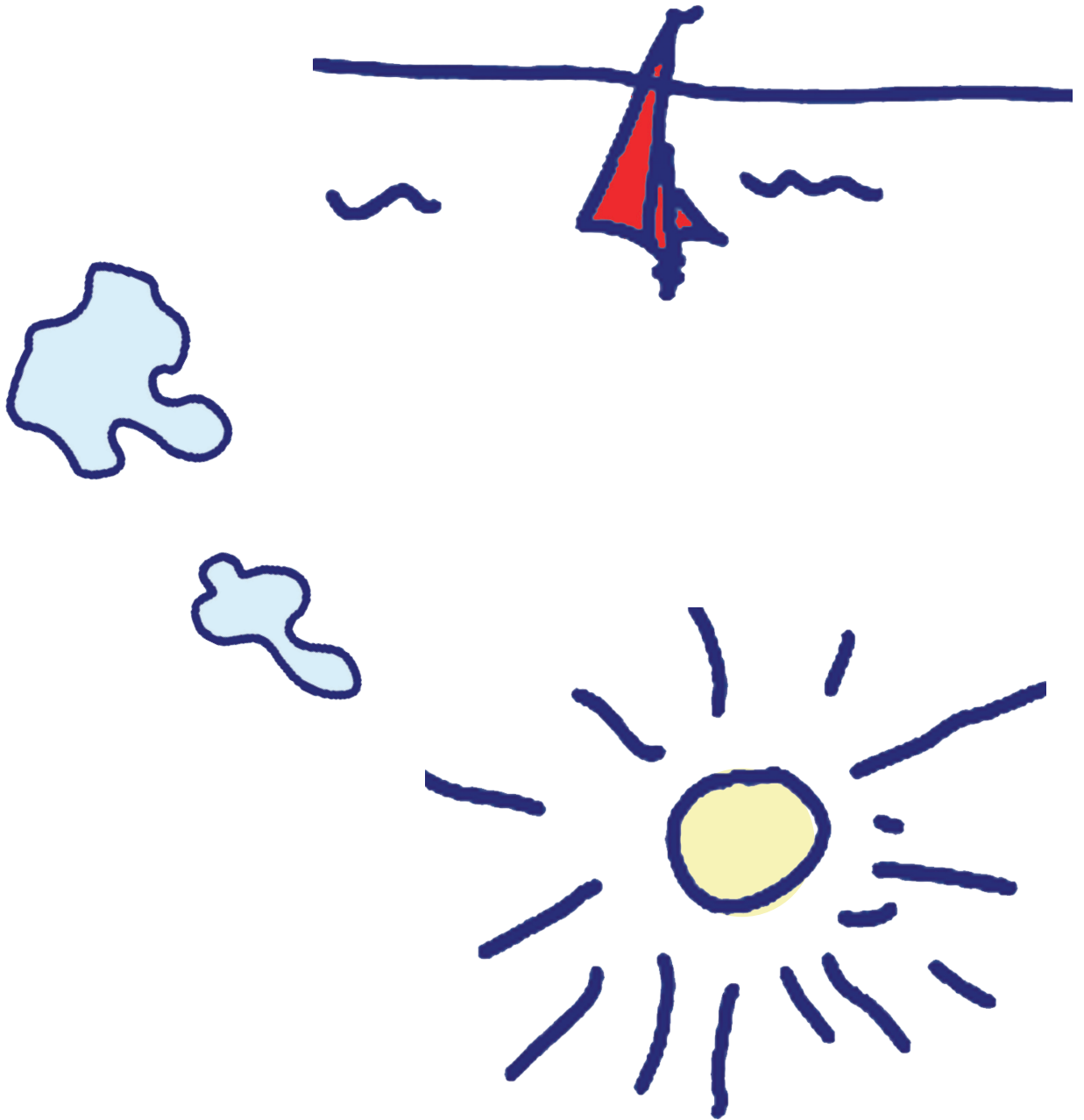


LES CABINES BELLES RIVES



#bellesrives

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)

20€

Pink Cucumber - Gin Hendrick's, ginger ale, framboise, concombre, citron vert

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

20€

Apérol Spritz, Maï Tai, Moscow mule, Espresso Martini, Mojito...

Demandez votre cocktail classique à notre barman

MOCKTAILS (7cl - 20cl)

14€

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

Panier de crudités « bagna cauda » - Anchoïade, tapenade et pesto ●  35€

Basket of raw vegetables - Anchovy, olives and pesto sauce

Beignets de fleurs de courgettes, feta et miel de romarin ● 25€

Fried zucchini flowers, feta and rosemary honey

PLATS / MAIN COURSES

Burrata des Pouilles ●  32€

Tomates du marché, pêche, vinaigrette citron vert et miel

Creamy burrata, local tomatoes, fresh peach, lime and honey vinaigrette

Poke bowl au thon mariné 36€

Quinoa gourmand, mangue, edamame, avocat, oignons frits et vinaigrette ponzu

Quinoa, marinated tuna, mango, edamame, avocado and fried onions

Salade niçoise  35€

Thon à l'huile, oeuf mollet et légumes du marché

Niçoise salad - Ortiz tuna, soft boiled egg and fresh vegetables from the market

Tartare de boeuf au couteau  35€

Mayonnaise sriracha, billes de framboise, fleurs de pensée et poivrons verts. Frites

Beef tartar - Sriracha thai mayonnaise raspberries marbles, pansy flowers and green bell peppers. French fries

Belles Rives Burger 38€

Pain à l'huile d'olive, cheddar fumé, tomates, et oignons - Sauce « Belles Rives »

Burger steak - Olive oil bread, smoked cheddar, tomatoes and onions - « Belles Rives » sauce

DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) 14€

Pastèque fraîche - *Fresh watermelon* 18€

Coupe de fruits rouges - *Redberry plate* (1 pers.) 14€

Cagette de fruits rouges - *Redberry crate* (2-3pers.) 45€

Fruits frais - *Fresh fruits plate* (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

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 Espresso				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