

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

22€

Albufeira - Porto blanc, Rhum Havana 3 ans, purée passion, jus de cranberry, jus de mangue, citron vert
White Porto, Rum Havana 3 years-old, passion fruit, cranberry juice, mango juice, lime

Jalisco - Tequila Milagro, soda pamplemousse, citron vert, sirop de sureau, combawa
Tequila Milagro, grapefruit soda, lime, elderberry syrup, combawa

Janeiro - Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, citron vert, bitter San Pellegrino, sirop de gingembre
Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, lime, bitter San Pellegrino, ginger syrup

Oia - Skinos, crème de cassis, Drims tonic, framboises fraîches, citron vert
Skinos, blackcurrant cream, Drims tonic, fresh raspberries, lime

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

Dolce - Frangelico, Baileys, liqueur de maïs, café expresso
Frangelico, Baileys, corn liquor, espresso coffee

Torino - Apérol, sirop de vanille, citron vert, blanc d'œuf, Perrier
Apérol, vanilla syrup, lime, egg white, Perrier

Galicia - Vodka Guillotine, Curaçao, jus de melon, sirop de poivre Sichuan, citron vert
Vodka Guillotine, Curaçao, melon juice, Sichuan pepper syrup, lime

Cocktails classiques - Apérol Spritz, Mojito, Piña Colada, Gin Tonic...

MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

16€

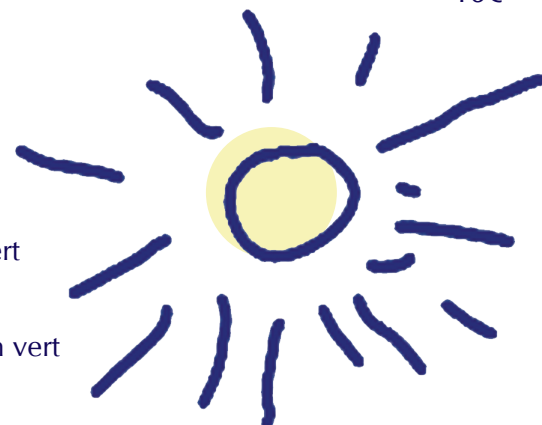
Majunga - Jus de cranberry, sirop de vanille, Drims tonic, citron vert
Cranberry juice, vanilla syrup, Drims tonic, lime

Sunshine - Jus de carotte, jus d'orange, sirop de cumin, citron vert
Carrot juice, orange juice, cumin syrup, lime

Provence - Jus d'abricot, sirop de lavande, soda pamplemousse, citron vert
Apricot juice, lavender syrup, grapefruit soda, lime

Agrums - Jus de pamplemousse, jus d'orange, bitter San Pellegrino, citron vert
Grapefruit juice, orange juice, bitter San Pellegrino, lime

Ida - Ginger beer, purée de framboises, sirop de sureau, citron vert
Ginger beer, raspberries, elderberry syrup, lime



ET S'IL FALLAIT CHOISIR...

	à la coupe (12cl)	33cl	75cl
un Champagne Deutz	22€		140€
un vin rosé Côtes de Provence Sainte-Marguerite Fantastique			99€
un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281			180€
une boisson rafraîchissante sans alcool Eau pétillante aromatisée au concombre et Mastiha		13€	

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un agréable moment / All the Plage Belles Rives staff wish you a very pleasant time

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

Le restaurant est ouvert de 12h à 15h30 / The restaurant is open from noon to 3.30pm




Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus / Above rates are net in Euros and include taxes & service charges

PLAGE BELLES RIVES

POUR UN APERITIF MEDITERRANEEN / FOR THE APERITIF

- Gyozas au bœuf Wagyu, marinade Yuzu Kosho  29€
Wagyu beef gyozas, Yuzu Kosho marinade
- Pissaladière comme une tarte fine, anchois de Cantabrie & olives taggiasche 23€
Pissaladière like a fine tart, Cantabrian anchovies & taggiasche olives
- Guacamole minute aux épices cajun & chips de riz ●  24€
Minute made guacamole with cajun spices & rice chips
- Artichauts grillés et marinés à l'huile de thym - Focaccia ● 26€
Marinated grilled artichokes in thyme oil - Focaccia

ENTREES & SALADES / STARTERS & SALADS

- Carpaccio de loup  36€
 Ananas, citron vert, poudre de satay & huile de vanille
Sea bass carpaccio - Pineapple, lime, satay powder & vanilla oil
- Poke bowl végétarien - vinaigrette au fruit de la passion ●  29€
 Framboises, edamame, granola, radis, tomates cerises & avocat
Vegetarian poke bowl with passion fruit vinaigrette - Raspberries, edamame, granola, radishes, cherry tomatoes & avocado
- Salade niçoise « Belles Rives »  31€
 Thon rouge confit, anchois, œuf mollet & légumes du marché
 « Belles Rives » Niçoise salad - Candied bluefin tuna, anchovies, soft-boiled egg & market vegetables
- Mozzarella di Buffala ● 33€
 Vinaigrette de tomate à l'huile de mandarine, tomates cerises, olives Kalamata & focaccina
Mozzarella di Buffala - Tomato vinaigrette with tangerine oil, cherry tomatoes, Kalamata olives & focaccina

PATES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

- Pacherri arrabbiata & stracciatella fumée ● 29€
 Poivrons goutte et huile d'ail
Pacherri with arrabbiata sauce & smoked stracciatella - Drop peppers and garlic oil
- Ravioli del plin à la bourrache ● 32€
 Beurre de sauge, noisettes grillées & copeaux de parmesan
Ravioli del plin with borage - Sage butter, grilled hazelnuts & parmesan shavings
- Risotto Carnaroli Classico, jus de viande corsé & copeaux de truffe  35€
Carnaroli Classico risotto, strong meat juice & truffle shavings

 Sans gluten / Gluten free

● Végétarien / Vegetarian

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

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 - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons / Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included

PLAGE BELLES RIVES

POISSONS / FISHES

Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix <i>Whole fish (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	20€ les 100g
Filet de loup grillé  Nage de tomate, fenouil confit & huile de bergamote <i>Grilled sea bass filet - Tomato sauce, candied fennel & bergamot oil</i>	42€
Bourride provençale  Saint-Pierre, poulpe, gambas, mini légumes & aioli <i>Provençal bourride - John Dory, octopus, king prawns, mini vegetables & aioli mayonnaise</i>	45€
Fish & chips façon hot dog Mayonnaise aux herbes fraîches, oignons croustillants & frites <i>Fish & chips hot dog style - Fresh herbs mayonnaise, crispy onions & French fries</i>	38€

VIANDES / MEATS

Tartare de bœuf au couteau  Chimichurri, tomates australiennes, copeaux de parmesan & frites <i>Beef tartar razor clam - Chimichurri, Australian tomatoes, parmesan shavings & French fries</i>	34€
Volaille jaune rôtie  Coco & curry vert, riz jasmin, noix de cajou <i>Roasted chicken breast - Coconut & green curry, jasmine rice, cashew nut</i>	39€
Belles Rives Burger Pain brioché, Comté, oignons confits, sauce « Belles Rives » & frites <i>Belles Rives burger - Brioche bun, Comté, candied onions, « Belles Rives » sauce & French fries</i>	36€

GARNITURES ●

Tout changement de garniture sera facturé en supplément - *Any change will be charged extra*

Avocat tranché / <i>Sliced avocado</i>	12€
Frites / <i>French fries</i>	10€
Mesclun & tomates cerises / <i>Green salad & cherry tomatoes</i>	10€
Courgettes du marché / <i>Market zucchini</i>	10€
Purée nature / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Riz / <i>Rice</i>	10€

 Sans gluten / *Gluten free*

● Végétarien / *Vegetarian*

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

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* - Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons / *Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included*

PLAGE BELLES RIVES

POUR LES TOUT-PETITS / KID'S CORNER (-12 ANS)

- Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue & frites 25€
Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds & French fries
- Smash burger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup 25€
Smash burger & French fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup sauce
- Penne - Sauce tomate, bolognaise ou au beurre 21€
Penne - Tomato, bolognese or butter sauce
- Loup rôti et purée  24€
Roasted sea bass and mashed potatoes



DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) 12€
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)
- Coupe de fruits rouges 14€
Redberries plate
- Fruits frais (2-3 pers) 40€ (4-6 pers) 75€
Fresh fruits plate
- Glaces artisanales, naturelles et sans colorant 5€ la boule / per scoop
Artisanal, natural ice creams, without coloring

Gâteaux d'anniversaire sur commande

Fraisier, Royal chocolat au croustillant praliné, Mille-feuille (nature ou fruits rouges), 3 chocolats, Framboisier

Birthday cakes upon request

Stawberry cake, Royal chocolate with praline crunch, Napoleon (nature or red fruits), 3 chocolates, Raspberry cake

A partir de 6 personnes - sur place / à emporter

72€ / 60€

From 6 persones - on spot / to take away

Contact : restauration@bellesrives.com

 Sans gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian

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

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

Tarifs nets en Euros, taxes et service inclus, hors boissons / Above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included

PLAGE BELLES RIVES

CHAMPAGNES

	au verre (12cl)	37.5cl	75cl	150cl	300cl	600cl
Bression Père & Fils (<i>seulement 10 000 bouteilles produites</i>)	19€		100€			
Deutz	22€	75€	140€	280€		
Ruinart Blanc de Blancs			350€			
Cristal Roederer			650€	1 500€	4 500€	
Charles Heidsieck Rosé	25€		170€			

VINS ROSE


I.G.P Méditerranée F.M.R 2023

52€

Côtes de Provence

Minuty Prestige 2023	14€	69€	140€	300€		
Château Peyrassol 2023 		65€				
Whispering Angel 2023		38€	70€	140€	340€	
Château Maïme Casher 2022 			79€			

Côtes de Provence exceptionnels

Sainte-Marguerite Fantastique 2023 			99€			
Domaine Ott Château de Selle 2023	18€	58€	105€	220€	440€	1 200€
Minuty 281 2023			180€	360€	720€	1 440€

VINS BLANC

Côtes de Provence Minuty Prestige 2023	14€	69€				
Chablis Domaine Laroche 2023	16€	72€				
Pouilly-Fuissé Château de Beauregard 2021		56€	95€			
Meursault Bouchard / Drouhin 2021		98€	180€	360€		
Chassagne-Montrachet 1er cru Guy Amiot 2019 <i>Chardonnay</i>			290€			
Corton Charlemagne Grand cru Mestre 2022 <i>Chardonnay</i>			490€			
Sancerre (Loire) Domaine Claude Riffault 2023 <i>Sauvignon</i> 	16€	72€				
Nouvelle Zélande Te Mata 2017 <i>Sauvignon</i>			65€			

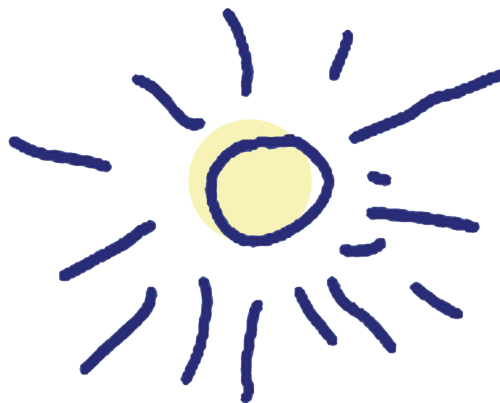
VINS ROUGE

Corse Frescu Clos d'Alzetto Vin rouge frais 2022 <i>Sciacarellu</i>	12€	62€				
Rhône Crozes-Hermitage Maison Delas 2022		72€				
Pommard Drouhin 2021 <i>Pinot Noir</i>		95€				
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2016	16€	76€				

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Ricard, Pastis 51, Martini blanc et rouge, Campari	14€
Gin Hendrick's, Tanqueray	19€ / 21€
Whisky Jack Daniel's	21€
Vodka Grey Goose, Belvedere	22€ / 21€
Rhum Diplomatico	28€
Tequila Patròn Silver	30€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIERES (33cl)

Bières artisanales locales FADA (Sunny IPA), Heineken, Corona	12€
Cidre artisanal local - Fils de Pomme	12€
Pression (Peroni), Heineken sans alcool (25 cl)	10€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS (25cl)

Jus de fruits - Orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry ou ananas	10€
Fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron (33 cl)	12€
Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Drims - Tonic, Gingerale, Ginger beer ou Pamplemousse <i>soda bio français</i>	10€
Thé glacé bio français à la pêche	12€

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	10€
Aqua Panna, San Pellegrino (75 cl)	14€
Eau pétillante aromatisée au concombre et Mastiha (33 cl)	13€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné	10€
Cappuccino, Double expresso, Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine	12€