

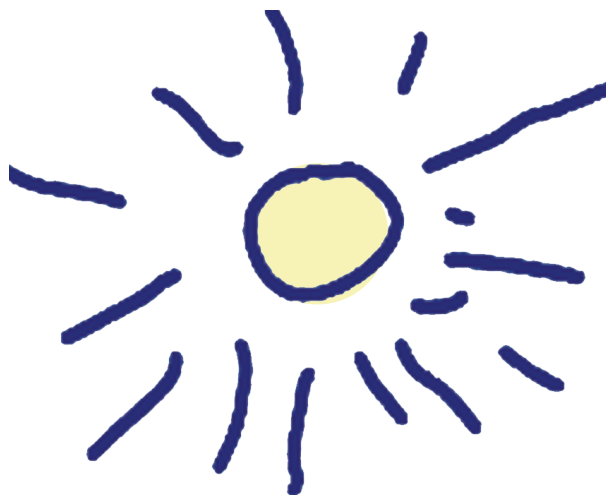
PLAGE BELLES RIVES

APÉRITIF AU CHAMPAGNE (12cl - 15cl)

Coupe de champagne	17 €
Coupe de champagne rosé	21 €
Bellini	21 €
Rossini	21 €
Kir Royal	18 €

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Kir	9 €
Ricard, 51	9 €
Martini rouge et blanc, Campari	9 €
Bellini / Rossini	21 €
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 €
Heineken, Corona, Kronenbourg 1664	10 €
Pression (Peroni)	9 €
Kronenbourg sans alcool	7 €



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, 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 €
Aqua Panna (75 cl), San Pellegrino (75 cl)	9 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	6 €
Cappuccino, thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), infusions (Verveine)	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

- Fritto Misto - sauce tartare 26 €
Fritto Misto - Tartare sauce
- Tapas : Focaccina, tomate, charcuterie, piquillos, anchois 21 €
Sharing tapas : Focaccina bread, tomato, cold cut, piquillos peppers, anchovy

ENTRÉES / STARTERS

- Burratina crémeuse - Tatin de tomates confites et crues, olives, roquette 29 €
Creamy burrata - candied and raw tomatoes, olives, aragula
- Salade Caesar Poulet : romaine, Parmesan, ciboulette, croûtons, anchois (bacon sur demande) 27 €
Chicken Caesar salad (lettuce, Parmesan cheese, chive, croutons, anchovy - bacon on request)
- 🌿 Niçoise de "La Plage" : mesclun et crudités, thon, anchois, oeufs durs, olives Taggiasches 27 €
Niçoise salad (mix salad, raw vegetables, tuna, anchovy, boiled eggs, olives)
- 🌿 Melon du Marché d'Antibes, speck et basilic 26 €
Melon from Antibes Market, speck and basil
- 🌿 ● Gaspacho andalou au vinaigre de Jerez, condiment de tomate et féta 23 €
Andalusian gazpacho with Jerez vinegar, tomato condiment and Feta cheese

SALAD BAR 32 € - 8 ingrédients

25 minutes d'attente - 25 minutes of waiting

ETAPE 1 : SALADE DE BASE (1 CHOIX)

Step 1 : Choose your salad (1 choice)

Roquette / Aragula
Mesclun / Mix salad
Romaine / Lettuce

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

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

Poulet / Chicken
Jambon cru / Cured ham
Saumon fumé / Smoked salmon
Quinoa Gourmand / Quinoa

ETAPE 3 : GARNITURES (4 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 3€

Step 3 : Choose your garnishes (4 choices) / extra ingredient : 3€

CRUDITÉS

Tomate / Tomato
Radis / Radish
Concombre / Cucumber
Céleri / Celery
Avocat / Avocado
Fenouil / Fennel
Poivron / Sweet pepper
Oignon / Onion

FROMAGES

Mozzarella
Feta
Parmesan

AUTRES

Oeuf dur / Boiled egg
Anchois / Anchovy
Thon / Tuna

ETAPE 4 : GOURMANDISE (1 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPP. 3€

Step 4 : Choose your delicacy (1 choice) / extra ing. : 3€

Tomates confites / Sun-dried tomatoes
Involtini
Artichaut confit / Candied artichoke
Olives à la grecque / Greek olives
Pignons / Pine kernels

ETAPE 5 : VINAIGRETTE / SAUCE (1 CHOIX)

Step 5 : Choose your sauce (1 choice)

Huile d'olive et citron / Lemon & olive oil - Vinaigrette balsamique / Balsamique vinaigrette - Sauce Caesar / Caesar sauce

🌿 Gluten free ● Vegetarian

PLAGE BELLES RIVES

POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS

Poissons grillés entiers selon arrivage

(100g) 16 €

Grilled fish upon the catch of the day

Calamars en persillade

Grilled squids with chopped parsley

45 €

Filet de loup ou dorade selon arrivage

Sea bass or sea bream fillet upon to the catch of the day

39 €

Healthy Buddha Bowl : saumon mariné au soja, quinoa, edamame, tomates cerise, radis, wakamé, avocat, nectarine, muesli

Salmon marinated with soy, quinoa, edamame, cherry tomatoes, radish, wakame, avocado, nectarine, muesli

35 €

Filet de bœuf grillé

Grilled beef tenderloin

45 €

Coquelet grillé en crapaudine

Grilled cockerel

33 €

Tartare de bœuf "Belles Rives", frites ou mesclun

"Belles Rives" beef tartar, French fries or mix salad

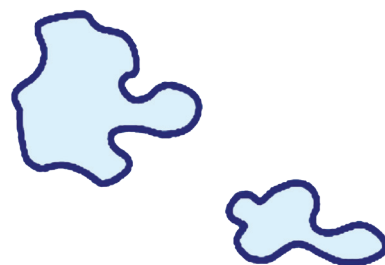
31 €

Bagel Burger, frites ou mesclun

Pain Bagel, steak Black Angus 150 gr, cheddar, oignon, Cœur de Bœuf, avocat, salade, sauce maison (bacon sur demande)

Bagel Burger : Black Angus steak 150gr, cheddar cheese, onion, tomato, avocado, lettuce, homemade sauce (bacon on request)

34 €



Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix :

Frites - purée de pomme de terre - riz Basmati - quinoa - légumes de saison - mesclun, tomate & parmesan

Sauce Béarnaise, sauce vierge, sauce cajun, sauce barbecue

All our dishes are served with a choice of 1 side dish and 1 sauce

French fries - mashed potatoes - Basmati rice - quinoa - seasonal vegetables - mix salad, tomato & parmesan

Bearnaise sauce, sauce vierge, cajun sauce, BBQ sauce

PÂTES ET RIZ / PASTA AND RICE

Linguine alle Vongole

Linguine pasta alle vongole

32 €

Fregola Sarda comme un risotto "alla tartufata"

Fregola sarda risotto, tartufata sauce

29 €

Penne ou Linguine

• Sauce tomate / *tomato sauce*

24 €

• Bolognaise / *bolognese*

25 €

• Pesto / *pesto sauce*

25 €



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

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

-  Tomates mozzarella au pesto 13 €
Tomato mazzarella salad, pesto sauce
- Nuggets de volaille panés aux céréales, sauce barbecue 16 €
Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds
- Hamburger ou Cheeseburger, frites ou salade 17 €
Burger or Cheeseburger, French fries or salad
- Pavé de poisson du jour 18 €
Fish of the catch of the day
- Penne à la sauce tomate ou bolognaise ou au beurre 13 €
Penne pasta with tomato sauce OR bolognese OR butter




FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromages / Cheese plate

17 €



DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (9 € à emporter) 12 €
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (9 € to take away)
- Coupe de fruits rouges 16 €
Redberry plate
-  Tartare d'ananas au citron vert 12 €
Pineapple tartare with lime
-  Salade de fruits du moment 10 €
Seasonnal fruit salad
-  Coupe glacée à votre convenance 3 € / la boule
Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, citron, mangue
Ice cream by your own
Flavours : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, lemon, mango

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	Bauchet vigneron à Bisseuil					95		17
Champagne	Deutz Cuvée des 90 ans du Belles Rives				220	120	70	
Champagne	Cristal Roederer				890	420		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					140		21
Champagne	Roederer rosé					190		
VINS ROSÉS								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges AB	2018				42		
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2018		300	115	57		
Côtes de Provence	Château Miraval	2018				60		
Côtes de Provence	Château d'Esclans Whispering Angel	2018			125	62	37	12
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Château Sainte-Marguerite Fantastique AB	2018			185	88		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2018	1200	450	190	92	53	15
Côtes de Provence	Minuty 281	2018		550	290	115		
VINS BLANCS								
Côtes de Provence	Lou by Peyrassol	2018				42		
Côtes de Provence	Château Rasque "Blanc de blanc"	2018 Vermentino				69		
Côtes de Provence	Domaine OTT Clos Mireille	2017 Semillon				87	49	15
Condrieu	Chapoutier	2015 Viognier				110		
Chablis	Domaine Laroche	2018 Chardonnay				67		
Bourgogne	Chardonnay Olivier Morin	2016 Chardonnay				58		12
Meursault	V.Latour	2016 Chardonnay				140		
Batard-Montrachet	Grand cru - Faiveley	2013 Chardonnay				600		
Sancerre (Loire)	Delaporte à Chavignol	2017 Sauvignon				56		
Alsace	Riesling Trimbach	2017 Riesling				67		
Australie	Olive Grove d'Arenberg	2016 Chardonnay				54		
VINS ROUGES								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Château Rasque «Pièce Noble»	2015				70		
Fleurie (Beaujolais)	Manoir du Carra	2017 Gamay				49		
Mercurey	Faiveley	2017 Pinot Noir				79	41	15
Italie - Marches	Lacrima di Morro d'Alba Ciù Ciù	2016 Lacrima				56		12
<i>GÉNÉREUX</i>								
Médoc	La Chapelle de Potensac	2015 Merlot				66		
Margaux	La Bastide Dauzac	2014 Cabernet					54	
Pomerol	Château La Croix Du Casse	2010 Merlot				250		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 ^{er} GCC A	1999 Cabernet / Merlot				1400		