

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CRÉATIONS (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	20€
Albufeira - Rhum Havana 3 ans, Porto blanc, jus de mangue, citron vert, fraise	20€
Padova - Apérol, Champagne, citron vert, orange et menthe fraîche	20€
Mont Ida - Vodka infusé à la verveine, framboise, ginger beer, citron vert et verveine fraîche	20€
Damour - Gin Bigourdan, fleur d'oranger, sirop de pistache, citron vert et romarin	20€
Sao Paulo - Vodka, jus passion, mangue et ananas, sirop de gingembre	20€
Tijuana - Tequila, sirop d'agave, menthe, fraise et eau d'aloé véra	20€
Janeiro - Ballantine's Brasil, sirop de sureau & gingembre, menthe fraîche	20€
Cocktails classiques : Apérol Spritz, Piña Colada, Mojito, Bloody Mary...	20€
Mocktails	14€

CHAMPAGNES & APÉRITIFS (4cl - 33cl)

Coupe de Champagne Belles Rives	19€
Coupe de Champagne Charles Heidsieck Rosé	22€
Cidre artisanal local - Fils de Pomme	12€
Ricard, 51, Martini blanc et rouge, Campari	12€
Gin Hendrick's / Tanqueray	18€
Whisky Jack Daniel's	20€
Vodka Grey Goose / Belvedere	20€
Rhum Diplomatico	30€
Tequila Patròn Silver	30€
Bières artisanales locales FADA (sunny IPA)	14€
Heineken, Corona	12€
Pression (Peroni)	10€
Heineken sans alcool	10€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS (25cl)

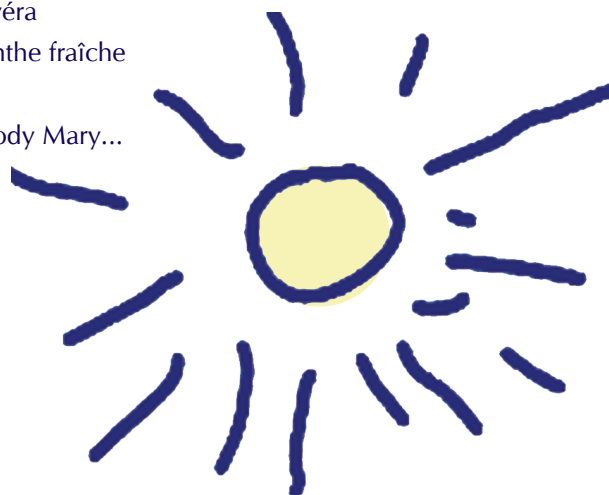
Jus de fruits orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry, ananas	9€
Fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	12€
Orangina, Limonade, Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Fever tree (Tonic OU Gingerale OU Ginger beer - 20 cl)	10€
Thé glacé pêche	12€

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

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 / HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	8€
Cappuccino, thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), infusions (Verveine)	10€
Double Espresso	10€



PLAGE BELLES RIVES

POUR UN APÉRITIF MÉDITERRANÉEN / FOR THE APERITIF

- Burrata des Pouilles truffée 500gr, tomates du pays, truffes fraîches et foccacia ● 🌿 75€
Creamy burrata 500gr, local tomatoes, fresh truffle and foccacia
- Frites de panisse et anchoïade 🌿 25€
Crispy panisse and anchovy cream
- Beignets de fleurs de courgettes, ricotta & pesto ● 24€
Fried zucchini flowers, ricotta & pesto
- Spring lobster rolls, oeufs Tobiko, mayonnaise japonaise passion et coriandre 🌿 25€
Spring lobster rolls, Tobiko egg and passion-coriander sauce
- Gaspacho d'avocat au combava - Féta, graines de courge et copeaux de coco ● 🌿 28€
Avocado gaspacho with combava - feta, pumpkin seeds and coco shavings

SALADES / SALADS

Plat complet, diététique et riche en nutriments
essentiels pour rassasier toutes les faims
Complete, dietetic dish rich in essential
nutriments to satisfy every hunger

- Salade healthy - Vinaigrette romarin et miel 39€
 Semoule complète, pousses d'épinards, loup grillé, avocat, pamplemousse, graines de courge, cranberry
Healthy salad - Wheat semolina, spinash shoots, grilled seabass, avocado, grapefruit, pumpink seeds, cranberry, thyme and honey vinaigrette
- Burrata des Pouilles - Tomates du pays, vinaigrette framboise, framboises fraîches et pistaches grillées ● 🌿 29€
Creamy burrata, local tomatoes, fresh raspberries and grilled pistachios, raspberry vinaigrette
- Poke bowl - Vinaigrette miel et yuzu 🌿 34€
 Quinoa gourmand, daurade marinée, avocat, oignons frits, grenade, edamame
Quinoa, marinated seabream, avocado, fried onions, pomegranate, edamame, honey and yuzu vinaigrette
- Salade niçoise - Ventrèche de thon, tomate, artichaut, poivron vert, oeuf mollet et fèves niçoises 🌿 34€
Niçoise salad - Tuna, tomato, artichoke, green pepper, soft boiled egg and local beans

PÂTES / PASTA

- Ravioles fraîches ricotta et épinards - Stracciatella, tomates cerises, olives taggiasche et basilic ● 38€
Ricotta et spinach fresh ravioli - Stracciatella, cherry tomatoes, taggiasche olives and basil
- Penne à la truffe - Pecorino et éclats de truffe ● 36€
Truffle penne - Pecorino and shavings of truffle
- Linguine pesto et rougets grillés, olives et citron confit (à partager) 88€
Linguine with pesto and grilled red mullet, olives and candied lemon (to share)

🌿 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 - Grillés aux aromates (selon arrivage) 20€ les 100gr
2 Garnitures au choix
Grilled fish upon the catch of the day
- Gambas grillées et riz jasmin, sauce vierge coco et gingembre  42€
Grilled prawns skewers and jasmin rice, ginger and coco oil sauce
- Tentacule de poulpe grillé - Pommes de terre rôties, caviar d'aubergine, citron vert, huile de cazette et cazette  41€
Grilled octopus - Roasted potatoes, eggplant caviar, lime, cazette nut and oil
- Loup grillé - Légumes verts, sabayon de tomate et fève tonka (lomo ibérique)  41€
Grilled seabass - Green vegetables, tonka bean and tomato sabayon, Iberian lomo
- Tiradito de thon rouge - Marinade Kalamansi, mayonnaise wasabi, chips d'algues Nori et mesclun  38€
Red tuna tiradito - Marinated with Kalamansi, wasabi mayonnaise, Nori and mesclun

VIANDES / MEATS

- Noix d'entrecôte Simmental, béarnaise persillée, ail confit et frites  42€
Black Angus rib eye 250g, parsley bearnaise and candied garlic, French fries
- Côtelettes d'agneau grillées - Pesto de coriandre et noix de cajou, abricot rôti et huile de cacahuète, purée  43€
Grilled lamb chop - Coriander pesto and cashew nut, roasted apricot and peanut oil, with mashed potatoes
- Belles Rives Burger - Sauce « Belles Rives », cheddar, tomates et oignons 38€
Burger steak, Belles Rives sauce, cheddar, tomatoes and onions
- Tartare de boeuf au couteau - Sauce verte, jaune d'oeuf confit, perles de citron et capucine. Frites et salade  34€
Beef tartar - Green sauce, candied egg yolk, lemon pearls and nastrium. French frish and mix salad.
- Vitello tonnato - Gremolata câpres et citron, pamplemousse, huile citron, shiso pourpre et frites  36€
Vitello tonnato - Caper and lemon gremolata, grapefruit, lemon oil, purple shiso and French fries

GARNITURES

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

- Frites / *French fries* 10€
- Mesclun / *Green salad* 10€
- Légumes verts / *Green vegetables* 10€
- Riz jasmin / *Jasmine rice* 10€
- Purée nature / *Mashed potatoes* 10€
- Purée truffée / *Truffle mashed potatoes* 12€

 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 <i>Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds with French fries</i>	23€
Cheeseburger & frites - Pain brioché, steak haché, tomate, cheddar, sauce maison <i>Cheeseburger, French fries - Brioche bread, hamburger, tomato, cheddar, home made sauce</i>	23€
Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre <i>Tomato, bolognese sauce or butter</i>	18€
Loup rôti et purée  <i>Roasted seabass and mashed potatoes</i>	21€

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés / *Cheese plate*

25€



DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) <i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (x€ to take away)</i>	14€
Coupe de fruits rouges <i>Redberry plate</i>	14€

Gâteaux d'anniversaire sur commande: Fraisier, Royal Chocolat au croustillant praliné, Millefeuille (nature ou fruits rouges), 3 chocolats, Framboisier

Birthday cakes upon request : Strawberry cake, Royal Chocolate with praline crunch, Napoléon (nature or red fruits, 3 chocolates, raspberry cake)

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

72€ / 60€

 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

AOC	Producteurs	Années Cépages	600cl	300cl	150cl	75cl	37,5cl	Verre (12cl)
CHAMPAGNE								
Champagne	Bauchet vigneron à Aÿ					100		19
Champagne	Deutz Cuvée Classic				280	140	75	21
Champagne	Cristal Roederer				1050	500		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					150		22
VINS ROSÉS								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P Méditerranée	F.M.R - vin éco-responsable 	2021				45		10
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2021	650	300	125	63		
Côtes de Provence	Whispering Angel	2021		340	140	67		12
Côtes de Provence	Sainte-Marguerite Symphonie 	2021				69		12
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Minuty Rose et Or	2020				79		15
Côtes de Provence	Sainte-Marguerite Fantastique 	2021			200	95		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2021	1200	440	220	110	54	
Côtes de Provence	Sainte-Roseline Kylie Minogue	2021				115		
Côtes de Provence	Empereur	2020				200		
VINS BLANCS								
Côtes de Provence	Lou by Peyrassol	2021				45		10
Côtes de Provence	Minuty Blanc et Or	2021				79		
Côtes de Provence	Clos Saint-Joseph	2020				90		
Palette	Château Simone	2018				150		
Bourgogne	Domaine Joseph Drouhin	2020 Chardonnay				59		
Chablis	Domaine Laroche	2020				69		12
Pouilly-Fuissé	Château de Beauregard / Drouhin	2020/2019				85	48	
Meursault	Faiveley / Latour	2019/2017				150	75	
B. Batard-Montrachet	Grand cru - Bachelet	2018 Chardonnay				600		
Sancerre (Loire)	Domaine Fouassier 	2019 Sauvignon				68		12
Rhône	Condrieu Chapoutier	2018 Viognier				115		
Australie	Olive Grove d'Arenberg	2016 Chardonnay				72		
VINS ROUGES								
<i>LÉGERS</i>								
Corse	Frescu Clos d'Alzetto	2021 Sciacarellu				55		10
Saint-Chinian	Domaine les Eminades 	2018				56		
Rhône	Saint-Joseph Louis Chèze	2019 Syrah				75	40	
Pommard	Nicolas Rossignol/Drouhin	2015/2017 Pinot Noir				130	80	
<i>GÉNÉREUX</i>								
Bordeaux-Pessac	Les Lions de la Louvière	2017 Merlot				68		
Bordeaux-Saint Estèphe	Marquis de Calon Ségur	2015 Cabernet					64	
Bordeaux-Saint Estèphe	Le Saint-Estèphe de Montrose	2014 Cabernet				95		
Pomerol	Château Petit-Village	2010 Merlot				300		
Pauillac	Château Mouton-Rothschild	2003 Cabernet				1000		