

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

20€

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

Kingston - Rhum Havana 7 ans, liqueur Chipotle, ananas, passion, citron vert
Havana 7 years-old Rum, Chipotle liquor, pineapple, passion fruit, lime

Lune de miel - Vodka Guillotine, sirop d'hibiscus, mangue, framboise, menthe, citron vert
Guillotine Vodka, hibiscus syrup, mango, raspberry, mint, lime

Padova - Apérol, Prosecco, citron vert, orange & menthe fraîche
Apérol, Prosecco, lime, orange & fresh mint

Le Sud - Italicus, Cointreau, Curaçao, pêche, eau pétillante, citron vert
Italicus, Cointreau, Curaçao, peach, sparkling water, lime

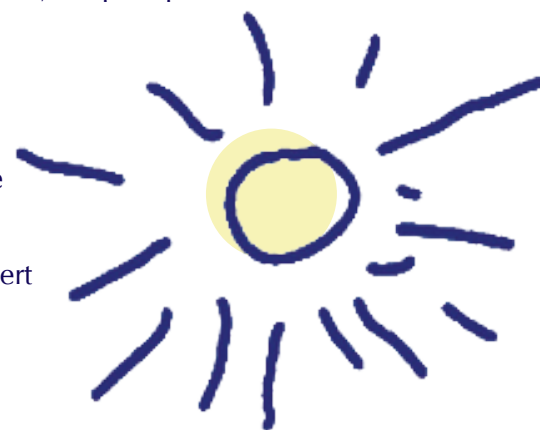
Besame Mucho - Whisky Jack Daniel's, coco, pomme, limonade, citron vert, sirop de piment
Jack Daniel's Whisky, coconut, apple, limonade, lime, chili syrup

Tijuana - Mezcal La Escondida, fraise, menthe & eau d'aloë vera
La Escondida Mezcal, strawberry, mint & aloe vera water

Provençal Tonic - Gin 44, tonic, pamplemousse, citron, sirop de lavande
Gin 44, tonic, grapefruit, lemon, lavender syrup

Egée - Liqueur de Mastiha Skinos, tonic, pomme, céleri branche, citron vert
Skinos Mastiha liquor, tonic, apple, stalk celery, lime

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



MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

14€

Coucher de soleil - Mangue, fraise, passion, citron vert
Mango, strawberry, passion fruit, lime

Green light - Pomme, citron vert, sirop de verveine, menthe et gingembre frais, eau gazeuse
Apple, lime, vervain syrup, fresh mint and ginger, sparkling water

Baby Barman

Sélection de deux jus de fruits : Abricot, ananas, passion, cranberry, fraise, orange
Sélection d'une purée : Fraise, framboise, coco, passion, pêche
Selection of two fruit juices: Apricot, pineapple, passion fruit, cranberry, strawberry, orange
Selection of one puree: Strawberry, raspberry, coconut, passion fruit, peach

Riviera - Abricot, soda pamplemousse, sirop de lavande
Abricot, grapefruit soda, lavender syrup

ET S'IL FALLAIT CHOISIR...

	au verre / à la coupe (12cl)	33cl	75cl
un Champagne Deutz	22€		140€
un vin rosé Côtes de Provence Minuty Château Peyrassol	14€		69€
un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281			160€
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 17h (de 15h à 17h plats froids uniquement) / The restaurant is open from noon to 5 pm (from 3pm to 5pm : cold dishes only)

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





PLAGE BELLES RIVES

POUR UN APÉRITIF MÉDITERRANÉEN / FOR THE APERITIF

- Crispy Maki au homard  29€
Carotte, gingembre rose, coriandre & mayonnaise shiracha
Crispy Lobster Roll - Carrot, pink ginger, coriander & shiracha mayonnaise
- Artichauts frits à la farine de pois chiche ●  26€
Zaatar, feta, olives de Kalamata, sauce yaourt grec & basilic thaï
Fried artichokes with chickpea flour - Zaatar, feta, Kalamata olives, Greek yogurt and Thai basil sauce

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, loup grillé, pousses d'épinards, avocat, pamplemousse, feta, graines de courge et baies de goji
*Healthy salad - Rosemary and honey vinaigrette
Whole grain semolina, grilled seabass, spinach shoots, avocado, grapefruit, feta, pumpkin seeds, goji berries*
- Ceviche de thon rouge  39€
Pomme verte, avocat, caviar avruga & huile de céleri
Red tuna ceviche - Green apple, avocado, caviar avruga & celery oil
- Poke bowl au thon mariné - Vinaigrette kalamansi 39€
Quinoa gourmand, grenade, edamame, avocat & oignons frits
Quinoa, marinated tuna, pomegranate, edamame, avocado & fried onions
- Salade niçoise  33€
Thon à l'huile, oeuf mollet, légumes du marché, artichauts, fèves, poivrons verts, tomates cerises & anchois
Niçoise Salad - Tuna in oil, soft-boiled egg, market vegetables, artichokes, beans, green bell peppers, cherry tomatoes & anchovies
- Burrata des Pouilles & pesto de pistache ●  31€
Tomates cerises, roquette, olives & parmesan
Puglia Burrata & pistachio pesto - Cherry tomatoes, arugula, olives & parmesan
- Gaspacho de concombre ●  26€
Ricotta di Buffala, menthe & huile d'argan
Cucumber Gaspacho - Buffalo ricotta cheese with mint & argan oil

PATES / PASTA

- Ravioli frais truffés, provolone & truffe fraîche ● 36€
Fresh truffled ravioli, provolone & fresh truffle
- Gnochetti poêlés & rouget grillé, sauge, noisette cazette & beurre citron vert 45€
Pelted gnochetti & grilled red mullet - Sage hazelnut & butter lime
- Penne arrabbiata, poivrons goutte & basilic ● 30€
Penne arrabbiata, bell peppers drop & basil

 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

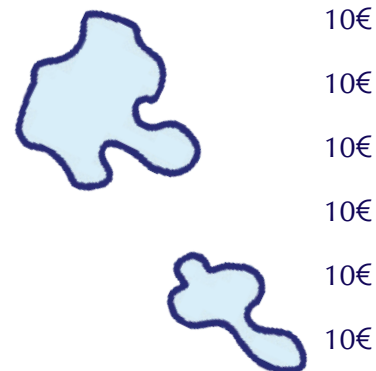
Poissons entiers grillés aux aromates (selon arrivage) - Deux garnitures au choix 	20€ les 100g
<i>Whole fish grilled with herbs (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	
Grosses camerones grillées, riz jasmin, beurre au gingembre & combawa, bouillon thaï 	45€
<i>Large grilled camerones shrimps, jasmine rice, ginger & combawa butter, Thai broth</i>	
Filet de daurade grillée, croûte de curry rouge, courgettes de pays & cébettes	42€
<i>Sea bream grilled filet, red curry crust, local zucchinis & cebettes</i>	
Poulpe grillé, pommes de terre rôties & aïoli citron vert à l'ail noir 	48€
<i>Grilled octopus, roasted potatoes & aioli with lime and black garlic</i>	

VIANDES / MEATS

Côte de veau grillée sauce barbecue au miso, courgettes de pays & cébettes 	52€
<i>Grilled veal chop barbecue sauce with miso, local zucchinis & cebettes</i>	
Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise tandoori, billes de yuzu et riz soufflé, Atsina cress. Frites	37€
<i>Beef tartar, tandoori mayonnaise, yuzu balls and puffed rice, Atsina cress. French fries</i>	
Secreto de cochon ibérique, purée de pommes de terre 	42€
Condiment de moutarde à l'ancienne & sirop d'érable	
<i>Iberian pork secreto, mashed potatoes. Old fashioned mustard & maple syrup</i>	
Belles Rives Burger - Pain à l'huile d'olive, steak, cheddar, tomates, oignons & sauce « Belles Rives »	39€
<i>Belles Rives burger - Olive oil bread, steak, cheddar cheese, tomatoes, onions & « Belles Rives » sauce</i>	

GARNITURES

Tout changement de garniture sera facturé en supplément - <i>Any change will be charged extra</i>	
Frites / <i>French fries</i>	10€
Mesclun / <i>Green salad</i>	10€
Courgettes de pays / <i>Local zucchini</i>	10€
Pommes de terre grenaille / <i>Small potatoes</i>	10€
Riz jasmin / <i>Jasmine rice</i>	10€
Purée nature / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Purée truffée / <i>Truffle mashed potatoes</i>	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>	24€
Cheeseburger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce maison <i>Cheeseburger, French fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, home made sauce</i>	26€
Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre <i>Tomato, bolognese sauce or butter</i>	19€
Daurade rôtie et purée  <i>Roasted sea bream and mashed potatoes</i>	24€

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés / <i>Cheese plate</i>	19€
---	-----

DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) <i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)</i>	14€
Coupe de fruits rouges <i>Redberries plate</i>	14€
Cagette de fruits rouges <i>Redberries crate</i>	(2-3 pers.) 45€
Fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	(2-3 pers) 40€ (4-6 pers) 75€
Boule de glace Belles Rives <i>Spoon of Belles Rives ice cream - Let yourself be tempted by the flavors of our ice cream cart Very Belles Rives</i>	5€

Gâteaux d'anniversaire sur commande

Fraisier, Royal chocolat au croustillant praliné, Millefeuille (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 ou à emporter

72€ / 60€

From 6 persones - on spot or to take away

 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
Vigneron de la Marne (<i>seulement 10 000 bouteilles produites</i>)	19€		100€			
Deutz	22€	75€	140€	280€		
Ruinart Blanc de Blancs			350€			
Cristal Roederer			650€	1 500€		
Charles Heidsieck Rosé	25€		170€			

VINS ROSE

I.G.P Méditerranée F.M.R 2022	12€		48€			
Côtes de Provence						
Minuty Prestige 2022			65€	130€	300€	
Château Peyrassol 2022 	14€		69€	140€		
Whispering Angel 2022		38€	70€	140€	340€	
Château Maïme Casher 2022 			79€			
Côtes de Provence exceptionnels						
Sainte-Marguerite Fantastique 2022 			99€			
Domaine Ott Château de Selle 2022	18€	58€	105€	220€	440€	1 200€
Minuty 281 2022			160€	340€		

VINS BLANC

Côtes de Provence

Clos Réal 2021 			62€			
Minuty Blanc & Or 2022			89€			
Chablis Domaine Joseph Drouhin 2020	12€		69€			
Pouilly-Fuissé Bouchard / Drouhin 2020		48€	85€			
Meursault Faiveley / Drouhin 2020		80€	160€	350€		
Chassagne-Montrachet 1er cru Marquis de Laguiche 2019 <i>Chardonnay</i>			380€			
Corton Charlemagne Grand cru A. Guyon 2020 <i>Chardonnay</i>			490€			
Sancerre (Loire) Domaine Fouassier 2021 <i>Sauvignon</i> 			68€			
Rhône Saint-Joseph Les Challeys Delas 2021 <i>Marsanne</i>			75€			

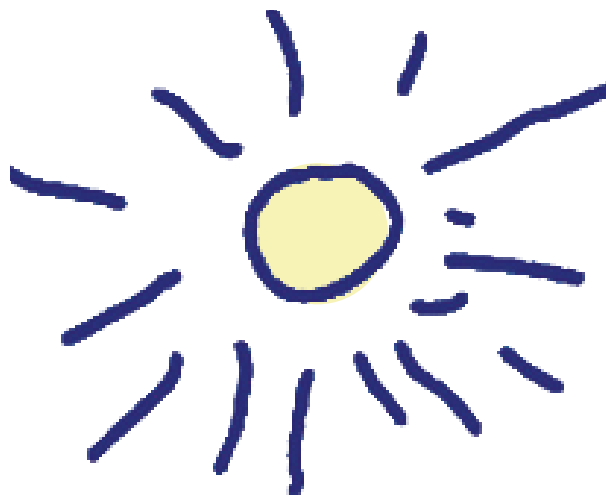
VINS ROUGE

Corse Frescu Clos d'Alzetto Vin rouge frais 2022 <i>Sciacarellu</i>	12€		60€			
Pommard Claude Maréchal 2014 <i>Pinot Noir</i>			75€			
Bordeaux-Haut Médoc Maucaillou 2016 <i>Merlot</i>			72€			

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Cidre artisanal local - Fils de Pomme	14€
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€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIERES (33cl)

Bières artisanales locales FADA (sunny IPA)	12€
Heineken, Corona	12€
Pression (Peroni), Heineken sans alcool	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	12€
Orangina, Limonade, Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Drims - Tonic, Gingerale, Ginger beer ou Pamplemousse <i>soda bio français</i> (20 cl)	12€
Thé glacé bio français à la pêche	12€

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl), Vittel, San Pellegrino (50 cl)	8€
Aqua Panna, San Pellegrino (75 cl)	12€
Eau pétillante aromatisée au concombre et Mastiha (33 cl)	13€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné	8€
Cappuccino, Double expresso, Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine	10€