

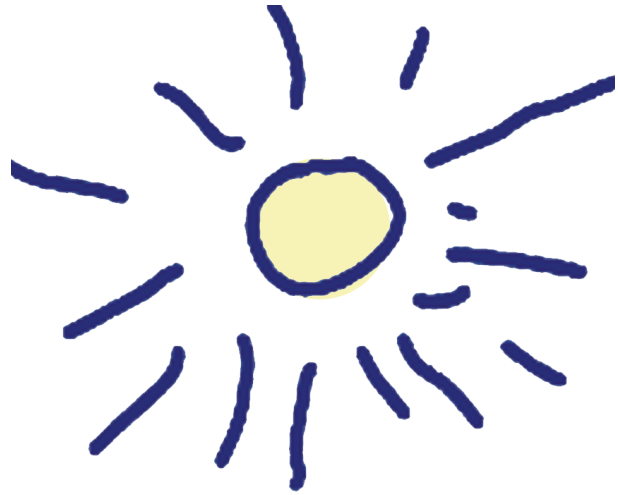
PLAGE BELLES RIVES

APÉRITIF AU CHAMPAGNE (12cl - 15cl)

| | |
|--|-----|
| Coupe de champagne | 18€ |
| Coupe de champagne rosé | 19€ |
| Fragaria Champagne, Chambord, fraise, basilic, yuzu | 19€ |
| Hebei Champagne, Vodka, pêche, citron vert, menthe fraîche | 19€ |

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

| | |
|--|------|
| Kir | 9 € |
| Cidre artisanal local - Fils de Pomme | 12€ |
| Ricard, 51 | 9 € |
| Martini rouge et blanc, Campari | 9 € |
| 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 € |
| Bières artisanales locales FADA (blonde, blanche, sunny IPA) | 13 € |
| 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 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 agréable moment / All the Plage Belles Rives staff wish you a very pleasant time

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

-  ● Panisse truffée et fromage frais à la truffe 25€
Crispy panisse & truffled cream cheese
- Beignets de fleurs de courgettes - Chèvre, pesto et pignons de pin 23€
Fried zucchini flowers, creamy goat cheese with pesto & pine nuts
-  ● Crab roll - Feuille de riz farcie à la chair de crabe royal, pousses de soja, crudités, œuf tobiko et sauce mangue 25€
King crab rolled in rice paper, soy sprouts, raw vegetables, tobiko egg and mango sauce

ENTRÉES / STARTERS

-  ● Salade niçoise - Bonite et légumes du pays 28€
Niçoise salad - Bonito and seasonal vegetables
-  ● Burrata des Pouilles - Tomates de pays, figes, vinaigrette au miel et thym 25€
Creamy burrata, local tomatoes, figs, honey and thyme vinaigrette

LE COIN DES TARTARES / TARTARE CORNER

-  ● Tataki de thon de Méditerranée - Riz soufflé, sauce ponzu à la truffe 32€
Mediterranean tuna tataki, puffed rice, truffled ponzu sauce XL 38€
-  ● Healthy Buddha bowl - Vinaigrette ponzu 32€
Quinoa, avocat, mangue, framboises, edamame & poisson mariné
Quinoa, avocado, mango, raspberries, edamame and marinated fish
-  ● Tartare de bœuf - Caviar d'avruga, billes de yuzu & fleurs de bourrache 35€
Servi avec frites & mesclun
Beef tartar, avruga caviar and yuzu, borage flowers. Served with fries and mix salad

 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

Tout service de snack au restaurant sera majoré de 10 Euros par personne / Sandwich service: charged 10 Euros per person
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

Supplément caviar Oscière – 25 euros

Poissons entiers - Grillés aux aromates (selon arrivage) 18€ les 100gr

2 Garnitures au choix

Grilled fish upon the catch of the day

Poulpe grillé - Pommes de terre rôties, chorizo et manchego 39€

Grilled octopus, roasted potatoes, chorizo & manchego

Loup rôti - Aioli au piquillos, olives noires et semoule au citron confit 41€

Roasted seabass, semolina with candied lemon & black olives

VIANDES / MEATS

Côte de veau grillée - Purée truffée 41€

Grilled veal chop, truffled mashed potatoes

Belles Rives Burger - Steak haché à la plancha, crudités, oignons pickles, cheddar fumé, bacon & oignons frits 36€

Servi avec frites

Burger steak, fresh vegetables, onions pickles, smoked cheddar, bacon & fried onions

PÂTES / PASTA

● Linguine Pesto, stracciatella et courgettes violon 28€

Pesto, stracciatella & zucchini linguine

Ravioles de rouget - Soupe de poisson, artichauts, olives & parmesan (Supplément poutargue - 10 euros) 31€

Red mullet raviolis – Fish soup, artichoke, olives & parmesan cheese

GARNITURES

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

Frites / *Fries*

Mesclun & tomates cerise / *Mix salad*

Panisse au romarin / *Rosemary crispy panisse*

Légumes verts / *Green vegetables*

Semoule citron confit / *Semolina with lemon confit*

Purée nature / *Mashed potatoes*

Purée à la truffe / *Truffle mashed potatoes*

8€

8€

8€

8€

8€

8€

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*

Tout service de snack au restaurant sera majoré de 10 Euros par personne / *Sandwich service: charged 10 Euros per person*

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

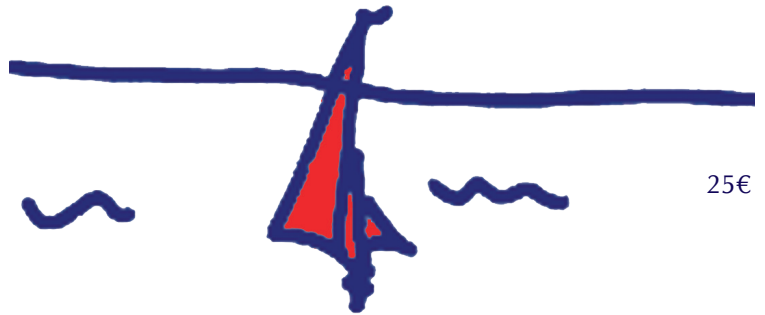
POUR LES TOUT-PETITS / KID'S CORNER (-12 ANS)

| | |
|---|-----|
| Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue & frites <i>Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds with French fries</i> | 19€ |
| Cheeseburger & frites - Pain brioché, steak haché, tomate, cheddar, sauce maison <i>Cheeseburger, French fries</i> | 21€ |
| Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre <i>Tomato, bolognese sauce or butter</i> | 16€ |
| Filet de poisson du jour & purée <i>Fish of the catch of the day & mashed potatoes</i> | 19€ |

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 (7€ to take away)</i> | 14€ |
| Coupe de fruits rouges <i>Redberry plate</i> | 14€ |
| Coupe glacée à votre convenance Parfums : <i>vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, citron, mangue</i> <i>(Ice cream by your own)</i> Flavours : <i>vanilla, chocolate, coffee, strawberry, coconut, lemon, mango</i> | 3 € / la boule |

Gâteaux d'anniversaire sur commande: Fraisier, Paris Brest, Millefeuille, 3 chocolats, Choco-nougatine, Tiramisu aux fruits rouges

Birthday cakes upon request : Strawberry cake, Paris Brest, Napoléon, 3 chocolates, Choco-nougatine, red berry tiramisu

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

60€ / 42€

 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*

Tout service de snack au restaurant sera majoré de 10 Euros par personne / *Sandwich service: charged 10 Euros per person*

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 | | | | | 96 | | 18 |
| Champagne | Deutz Cuvée Classic | | | | 240 | 130 | 70 | 20 |
| Champagne | Cristal Roederer | | | | 890 | 420 | | |
| Champagne | Charles Heidsieck Rosé | | | | | 145 | | 21 |
| VINS ROSÉS | | | | | | | | |
| <i>CLASSIQUES</i> | | | | | | | | |
| I.G.P du Var | L'Art des Anges  | 2020 | | | | 42 | | 10 |
| Côtes de Provence | Sainte Roseline Prestige | 2020 | | | | 51 | 43(50cl) | |
| Côtes de Provence | Minuty Prestige | 2020 | | 300 | 120 | 60 | | |
| Côtes de Provence | Sainte Marguerite Symphonie  | 2020 | | | | 69 | | 12 |
| <i>EXCEPTIONNELS</i> | | | | | | | | |
| Côtes de Provence | Minuty Rose et Or | 2020 | | | | 79 | | |
| Côtes de Provence | Château Peyrassol | 2020 | | | | 82 | | |
| Côtes de Provence | Domaine Ott Château de Selle | 2020 | 1200 | 450 | 190 | 96 | 54 | |
| VINS BLANCS | | | | | | | | |
| Côtes de Provence | Art des Anges  | 2020 | | | | 42 | | 10 |
| Côtes de Provence | Domaine OTT Clos Mireille | 2019 Semillon | | | 180 | 87 | 49 | 15 |
| Palette | Château Simone | 2016 | | | | 150 | | |
| Chablis | Domaine Joseph Drouhin | 2020 Chardonnay | | | | 69 | | 12 |
| Bourgogne | Domaine Joseph Drouhin | 2020 Chardonnay | | | | 57 | | |
| Meursault | V.Latour | 2016 Chardonnay | | | | 150 | 75 (2017) | |
| Batard-Montrachet | Grand cru - Faiveley | 2013 Chardonnay | | | | 600 | | |
| Sancerre (Loire) | Domaine Claude Riffault | 2020 Sauvignon | | | | 69 | | 12 |
| Alsace | Riesling Trimbach | 2017 Riesling | | | | 67 | | |
| Australie | Olive Grove d'Arenberg | 2016 Chardonnay | | | | 56 | | |
| VINS ROUGES | | | | | | | | |
| <i>LÉGERS</i> | | | | | | | | |
| Bourgogne-Marsannay | Jean-Louis Trapet  | 2015 Pinot Noir | | | | 95 | | |
| Rhône | Crozes Hermitage - Maxime Gaillot | 2016 Syrah | | | | 69 | | 12 |
| Pommard | Domaine Joseph Drouhin | 2017 Pinot Noir | | | | | 89 | |
| <i>GÉNÉREUX</i> | | | | | | | | |
| Bordeaux-Pessac | Les Lions de la Louvière | 2015 Merlot | | | | 68 | | |
| Bordeaux-Saint Estèphe | Marquis de Calon Ségur | 2015 Cabernet | | | | | 64 | |
| Pomerol | Château La Croix Du Casse | 2010 Merlot | | | | 250 | | |
| Pauillac | Château Mouton-Rothschild | 2003 Cabernet | | | | 1000 | | |