

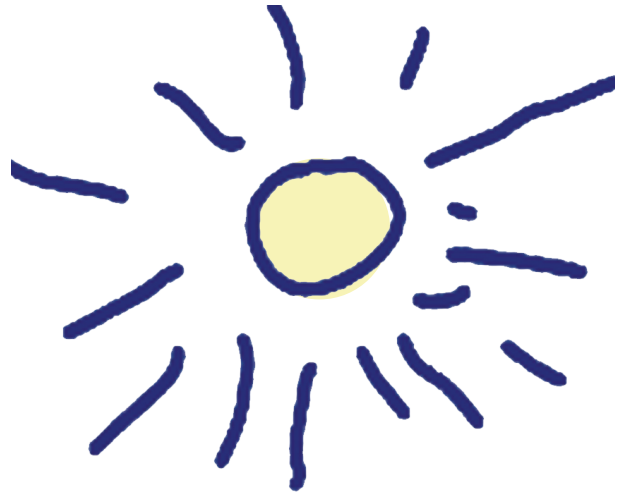
# PLAGE BELLES RIVES

## APÉRITIF AU CHAMPAGNE (12cl - 15cl)

Coupe de champagne	15€
Coupe de champagne rosé	19€
Bellini	17€
Rossini	17€
Kir Royal	16€

## 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*

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 UN APÉRITIF MÉDITERRANÉEN / FOR THE APERITIF

- Fleurs de courgettes en beignets - Pesto, parmesan, basilic 20€  
*Fried zucchini flowers, pesto, parmesan and basil*
- Féta «au four» - Miel/origan, olives de Kalamata et focaccia 18€  
*Baked Feta – Honey / oregano, Kalamata olives & foccacia*
- Focaccia du jour - Servie avec une huile aromatisée 14€  
*Served with a flavored oil*

## ENTRÉES / STARTERS

-  ● Burratina crémeuse au pesto - Tomates anciennes, figue marinée au vinaigre di Lambrusco 22€  
*Creamy burrata & tomatoes, marinated figs with vinegar di Lambrusco*
-  ● Niçoise de «La Plage» - Salade et crudités, thon, anchois, oeufs durs, olives taggiasche 26€  
*Niçoise salad - mix salad, raw vegetables, tuna, anchovy, boiled eggs, olives*
- Club sandwich - Poulet rôti, bacon, tomate, romaine, oeuf, emmental, mayonnaise, frites 27€  
*Chicken club sandwich - Toasted bread, tomato, lettuce, egg, emmental cheese, bacon, French fries*
- Saumon mariné framboises et groseilles, crème aux baies roses 28€  
*Creamy raspberry and cranberry marinated salmon with pink berries*

## PÂTES / PASTA



- Ravioles du Dauphiné - Crème tartufata, champignons «Boselli» roquette et parmesan 26€  
*Cheese Ravioli - « Tartufata » cream, mushroom from «la maison Boselli», arugula salad and parmesan shavings*
- Linguine «di Gragnano»
- Sauce tomate 20€
- Sauce bolognaise ou pesto 22€  
*Tomato, bolognese or pesto sauce*

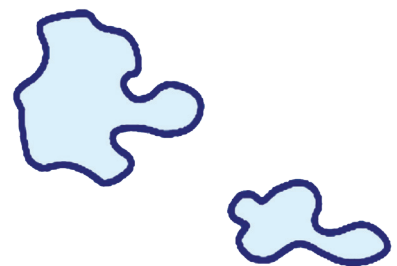
 Gluten free    ● Vegetarian

Origine des viandes : France et Allemagne - Meats are from France & Allemagne  
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

# PLAGE BELLES RIVES

## POISSONS ET VIANDES / FISHES & MEATS

-  Poissons entiers grillés aux aromates (selon arrivage) 14€ les 100g  
Légumes sautés, frites et sauce vierge  
*Grilled fish upon the catch of the day*
- Poisson du jour à la plancha - Légumes vapeur, oeuf dur, sauce aïoli 36€  
*Fish fillet upon to the catch of the day – Steamed vegetables, boiled egg and aioli sauce*
- Healthy Buddha Bowl 30€  
Quinoa, avocat, fruit de saison, poisson mariné et crudités  
*Marinated fish, quinoa, raw vegetables, wakame, avocado and seasonal fruit*
-  Filet de bœuf à la plancha - Sauce «Chimichurri» et frites de patate douce 39€  
*Grilled beef tenderloin, «Chimichurri» sauce and sweet potato fries*
- Volaille rôtie « Label Rouge » 30€  
Aromatisée aux écorces de citron, oignons grelots, pommes grenailles confites à l'ail  
*Roasted chicken « Label Rouge » - Flavored with lemon peels, shalotts and new candied potatoes with garlic*
- Belles Rives burger, sauce maison - Steak haché à la plancha, cheddar, bacon, frites 32€  
*Grilled steak, cheddar, bacon, onions pickles, tomato and lettuce. Served with French fries*



- Garnitures supplémentaires 6€  
Frites, purée, riz, légumes sautés, mesclun  
*French fries, mashed potatoes, rice, sautéed vegetables, mix salad*
- Sauces supplémentaires 2€  
Sauce vierge, sauce aïoli, sauce barbecue  
*Virgin oil sauce, aioli sauce, BBQ sauce*



Gluten free

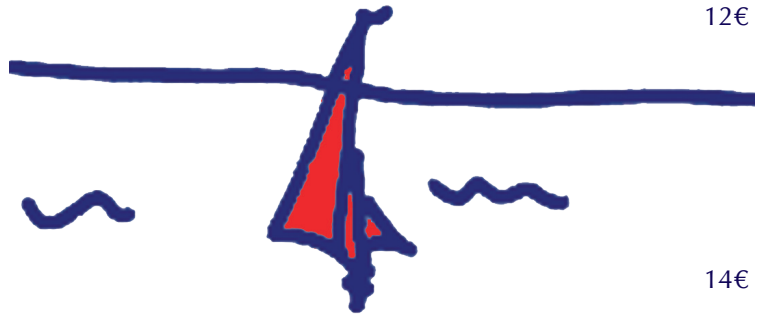
● Vegetarian

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 15h à 17h plats froids uniquement) - Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons  
The restaurant is open from noon to 5 pm (from 3pm 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 12€  
*Tomato mazzarella salad, pesto sauce*
- Nuggets de volaille panés aux céréales - Servis avec frites et sauce barbecue 16€  
*Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds with French fries and barbecue sauce*
- Cheeseburger et frites - Pain brioché, steak haché, tomate, cheddar, sauce maison 18€  
*Cheeseburger, French fries*
- Pavé de poisson du jour - Légumes et sauce vierge 17€  
*Fish of the catch of the day, vegetables and virgin oil sauce*
- Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre 12€  
*Tomato, bolognese sauce or butter*



## FROMAGE / CHEESE

- Assiette de fromages / *Cheese plate* 14€

## DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) 9€  
*Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)*
- Coupe de fruits rouges 12€  
*Redberry plate*
-  Tartare d'ananas au citron vert 9€  
*Pineapple tartare with lime*
-  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*



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

54 € / 42 €

 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 15h à 17h plats froids uniquement) - *Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons*  
*The restaurant is open from noon to 5 pm (from 3pm 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)
<b>CHAMPAGNE</b>								
Champagne	Bauchet vigneron à Bisseuil					95		15
Champagne	Deutz Cuvée des 90 ans du Belles Rives				220	125	70	
Champagne	Cristal Roederer				890	420		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					140		19
<b>VINS ROSÉS</b>								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2019				39		10
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2019		300	115	57		
Côtes de Provence	La Bastide Blanche	2018				50		
Côtes de Provence	Whispering Angel	2018				62		12
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2019	1200	450	190	92	53	15
Côtes de Provence	Minuty 281	2019		550	290	115		
<b>VINS BLANCS</b>								
Côtes de Provence	Art des Anges 	2019				39		10
Côtes de Provence	Domaine OTT Clos Mireille	2018 Semillon			180	87	49	15
Chablis	Domaine Bois d'Yver	2018 Chardonnay				64		12
Bourgogne	Domaine Fichet	2015 Chardonnay				68		
Meursault	V.Latour	2016 Chardonnay				140		
Batard-Montrachet	Grand cru - Faiveley	2013 Chardonnay				600		
Sancerre (Loire)	Domaine Delaporte	2019 Sauvignon				54		
Alsace	Riesling Trimbach	2017 Riesling				67		
Australie	Olive Grove d'Arenberg	2016 Chardonnay				52		
<b>VINS ROUGES</b>								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Clos St Joseph	2017				72		
Mercurey	Faiveley	2017 Pinot Noir				67	35	12
Rhône	Crozes Hermitage - Clos des grives	2015				95		
<i>GÉNÉREUX</i>								
Médoc	La Chapelle de Potensac	2015 Merlot				68		
Margaux	La Bastide Dauzac	2014 Cabernet					54	
Pomerol	Château La Croix Du Casse	2010 Merlot				250		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> GCC A	1995 Cabernet / Merlot				1400		