

# PLAGE BELLES RIVES

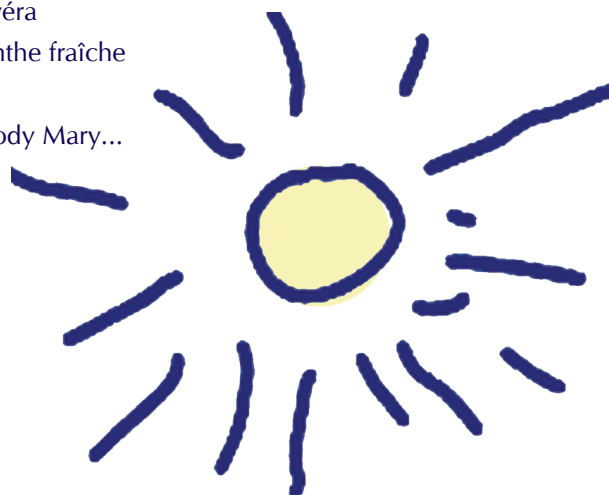
## COCKTAILS CRÉATIONS (7cl - 20cl)

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€




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

- Tataki de boeuf, sauce cacahuète, coriandre et citron vert  32€  
*Beef tataki, peanut sauce, coriander and lime*
- Beignets de fleurs de courgettes, feta et miel de romarin ● 25€  
*Fried zucchini flowers, feta and rosemary honey*
- Spring lobster rolls, oeufs Tobiko, mayonnaise japonaise passion et coriandre  26€  
*Spring lobster rolls, Tobiko egg and passion-coriander sauce*
- Gaspacho de tomates - Ricotta, olives et fleurs de bourrache ●  26€  
*Tomato gaspacho - Ricotta, olives and borage flowers*

## 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, feta, graines de courge et cranberry  
*Healthy salad - Wheat semolina, spinash shoots, grilled seabass, avocado, grapefruit, pumpink seeds, feta, cranberry, rosemary and honey vinaigrette*
- Burrata des Pouilles - Tomates du marché et truffe fraîche ●  36€  
*Creamy burrata, local tomatoes and fresh truffle*
- Poke bowl au thon mariné - Vinaigrette ponzu 36€  
 Quinoa gourmand, mangue, edamame, avocat et oignons frits  
*Quinoa, marinated tuna, mango, edamame, avocado and fried onions*
- Salade niçoise - Thon à l'huile, oeuf mollet et légumes du marché  35€  
*Niçoise salad - Ortiz tuna, soft boiled egg and fresh vegetables from the market*

## PÂTES / PASTA

- Ravioles fraîches artichauts et chèvre - Pignons grillés et basilic nain ● 38€  
*Artichoke and goat cheese fresh ravioli - Grilled pine nuts and basil*
- Orecchiette au pesto - Tomates cerises, olives taggiasche et Mozzarella di Bufala ● 38€  
*Pesto orecchiette - Cherry tomatoes, taggiaschie olives and Mozzarella di Bufala*

 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

- Gambas grillées marinées au saté - Riz jasmin et copeaux de coco  42€  
*Grilled prawns marinated with Saté - Jasmin rice and coconut shavings*
- Tentacule de poulpe grillé - Aïoli yaourt grec et citron vert, pommes de terre rôties  41€  
*Grilled octopus - Greek yogurt, aioli and roasted potatoes*
- Loup grillé - Nage de tomates et truffe, courgettes violon, olives et cébettes  42€  
*Grilled seabass - Tomatoes and truffle broth, zucchini, olives and green onions*
- Tiradito de thon rouge - Marinade Kalamansi, mayonnaise wasabi, chips d'algues Nori et mesclun  39€  
*Red tuna tiradito - Marinated with Kalamansi, wasabi mayonnaise, Nori seaweed and green salad*

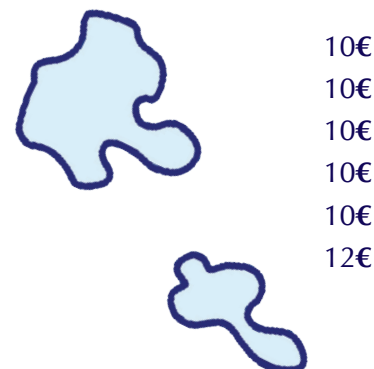
## VIANDES / MEATS

- Côte de veau grillé - Condiment abricot, jus de viande et pommes de terre grenaille 42€  
*Grilled veal chop - Apricot condiment, meat juice and grilled potatoes*
- Belles Rives Burger - Pain à l'huile d'olive, cheddar fumé, tomates et oignons - Sauce « Belles Rives » 39€  
*Burger steak - Olive oil bread, smoked cheddar, tomatoes and onions - « Belles Rives » sauce*
- Tartare de boeuf au couteau - Mayonnaise sriracha, billes de framboise, fleurs de pensée et poivrons verts. Frites  35€  
*Beef tartar - Sriracha thai mayonnaise, raspberries marbles, pansy flowers and green bell peppers. French fries*
- Vitello tonnato - Gremolata citron, pickles d'oignons rouges, huile citron, shiso pourpre. Frites 36€  
*Vitello tonnato - Caper and lemon gremolata, red onions pickles, lemon oil and purple shiso. 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€
- Courgettes Violon à l'huile d'ail / *Zucchini in garlic oil* 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 &amp; 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>Redberries plate</i>	14€
Boule de glace Belles Rives <i>Spoon of Belles Rives ice cream</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 :** 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)
<b>CHAMPAGNE</b>								
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
<b>VINS ROSÉS</b>								
<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		
<b>VINS BLANCS</b>								
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		
<b>VINS ROUGES</b>								
<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		