

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

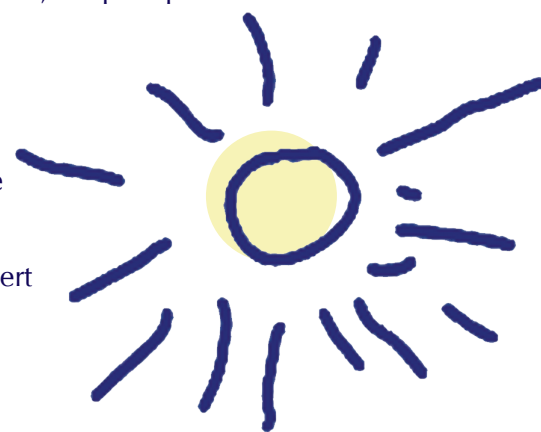
Besame Mucho - Whisky Jack Daniel's, coco, pomme, limonade, citron vert, sirop de piment
Jack Daniel's Whisky, coconut, apple, limonade, lime, chili syrup

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 15h30 / The restaurant is open from noon to 3.30pm

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 Carottes, gingembre rose, coriandre & mayonnaise sriracha <i>Crispy lobster Maki - Carrots, pink ginger, coriander & sriracha mayonnaise</i>	22€
Avocado toast ● Œuf mollet, framboises & graines de chia <i>Avocado toast - Soft-boiled egg, raspberries & chia seeds</i>	25€
Pizzette Stracciatella fior di Latte & jambon cuit truffé <i>Pizzette - Stracciatella fior di latte & truffled cooked ham</i>	24€
Loup mariné à cru - vinaigrette passion et citron vert ● 🌿 Poivre de timut & pousses de coriandre <i>Marinated seabass with passion fruit vinaigrette & lime - Timut pepper & coriander cress</i>	33€

SALADES / SALADS

Shake de salade César & crevettes grillées Œuf mollet, sucrine, parmesan, tomates cerises, croûtons et anchois de Cantabrie <i>Shake Cesar salad with grilled shrimps - Soft-boiled egg, cos lettuce, parmesan, cherry tomatoes, croutons, anchovies from Cantabria</i>	34€
Poke bowl au thon mariné - vinaigrette Ponzu Quinoa gourmand, edamame, mangue, avocat & oignons frits <i>Marinated tuna poke bowl with Ponzu vinaigrette - Quinoa, edamame, mango, avocado & fried onions</i>	38€
Salade niçoise 🌿 Thon à l'huile, œuf mollet, légumes du marché, artichauts, fèves, poivrons verts et tomates cerises <i>Niçoise Salad - Tuna in oil, soft-boiled egg, market vegetables, artichokes, beans, green bell peppers and cherry tomatoes</i>	33€
Mozzarella di Buffala - vinaigrette thym et miel ● 🌿 Tomates grillées & figues <i>Mozzarella di Buffala with thyme vinaigrette & honey - Grilled tomatoes & figs</i>	29€

PATES / PASTA

Tagliatelles fraîches aux girolles & persillade, jaune d'œuf <i>Fresh tagliatelle, girolle mushrooms & parsley, yolk egg</i>	35€
Risotto Arborio au vinaigre Barolo, homard rôti au romarin 🌿 <i>Arborio risotto with Barolo vinegar, rosemary roasted lobster</i>	45€

🌿 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

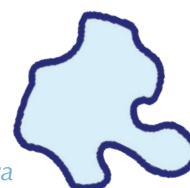
Poissons entiers grillés aux aromates (selon arrivage) - Deux garnitures au choix  <i>Grilled whole fish with herbs (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	15€ les 100g
Gambas sauvages marinées au curry vert & lait de coco  Riz jasmin, noix de cajou et citron vert <i>Marinated wild shrimps with green curry & coconut milk - Jasmine rice, cashew nuts and lime</i>	44€
Loup grillé  Artichauts, olives, fèves et nage de tomate à l'huile de mandarine <i>Grilled seabass - Artichokes, olives, broad beans and tomato nage with mandarin oil</i>	39€
Filet de Saint Pierre Ravioles à la truffe et jus de viande corsé <i>John Dory filet - Truffled ravioli and gravy</i>	45€
Fish Burger Loup pané au panko, Philadelphia à la ciboulette et frites <i>Fish burger - Bread crumb seabass, chives Philadelphia and French fries</i>	41€

VIANDES / MEATS

Entrecôte Simmental 300g, sauce béarnaise & frites  <i>Simmental rib steak with Béarnaise sauce & French fries</i>	54€
Secreto de cochon ibérique, sauce chimichurri au citron & purée de pommes de terre  <i>Iberian pork secreto with lime chimichurri sauce & mashed potatoes</i>	43€
Belles Rives Burger - Pain à l'huile d'olive, steak, cheddar, tomates, oignons & sauce « Belles Rives » <i>Belles Rives burger - Olive oil bread, steak, cheddar cheese, tomatoes, onions & « Belles Rives » sauce</i>	35€

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€
Riz jasmin / <i>Jasmine rice</i>	10€
Purée nature / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Avocat tranché / <i>Sliced avocado</i>	12€
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 & French fries</i>	23€
Cheeseburger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce maison <i>Cheeseburger & French fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, home made sauce</i>	23€
Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre <i>Penne - Tomato, bolognese or butter sauce</i>	19€
Loup rôti et purée  <i>Roasted sea bass and mashed potatoes</i>	21€



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 / à emporter

From 6 personnes - 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

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€			

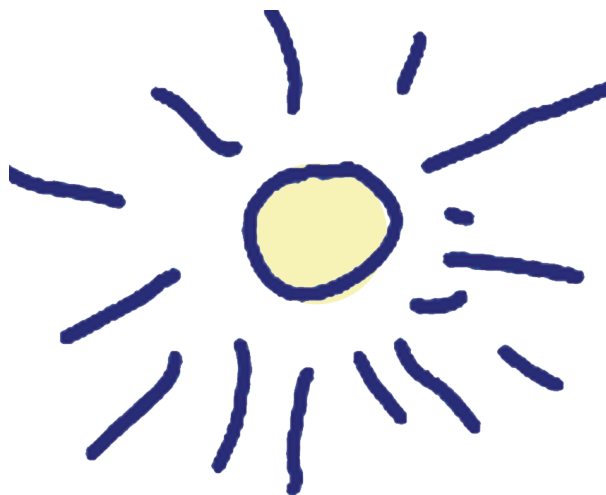
VINS ROUGE

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 - 25 cl), 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€