

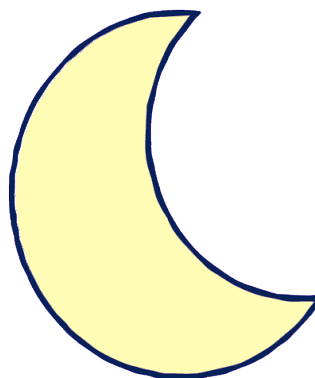
PLAGE BELLES RIVES

APÉRITIF AU CHAMPAGNE (12cl - 15cl)

Coupe de champagne	17 €
Coupe de champagne rosé	21 €
Bellini	21 €
Rossini	21 €
Kir Royal	18 €

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Kir	9 €
Ricard, 51	9 €
Martini rouge et blanc, Campari	9 €
Bellini / Rossini	21 €
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 €
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 Light, 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 très 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*

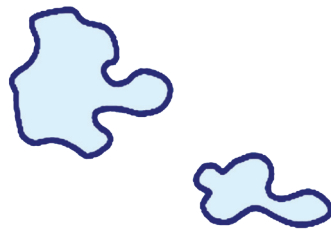
Tarifs nets, en Euro – Net rates in Euros - Service inclus - Service included

PLAGE BELLES RIVES

CARTE DU SOIR

ENTRÉES / STARTERS

- Nems et samossas végétarien
Vegetarian spring rolls and samossas 21 €
- Fritto Misto - sauce tartare
Fritto Misto - Tartare sauce 26 €
- Burratina pour 2 à partager - Tomates multicolores, charcuterie et condiments
Giant burrata to share (2 people) - multicolored tomatoes and cold cut selection 55 €
- Salade Caesar Poulet : romaine, Parmesan, ciboulette, croûtons, anchois (bacon sur demande)
Chicken Caesar salad (lettuce, Parmesan cheese, chive, croutons, anchovy - bacon on request) 27 €
- Melon du Marché d'Antibes, speck et basilic
Melon from Antibes Market, speck and basil 26 €



À PARTAGER / TO SHARE (PRIX PAR PERSONNE)

- Poissons grillés entier selon arrivage
Grilled fish upon the catch of the day (100g) 16 €
- Châteaubriand en viennoise gourmande et fumé aux herbes
Breaded Porterhouse steak and smoked with fresh herbs 55 €
- "Bouiabaïso" : poissons et coquillages, légumes safranés, sauce rouille et Abondance râpé
"Bouiabaïso" : fish and shellfish, saffron vegetables, rouille sauce and grated Abondance cheese 50 €

POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS

- Filet de bœuf grillé / *Grilled beef tenderloin* 45 €
- Coquelet grillé en crapaudine / *Grilled cockerel* 33 €
- Tartare de bœuf "Belles Rives", frites ou mesclun
"Belles Rives" beef tartar, French fries or mix salad 31 €
- Filet de loup ou dorade selon arrivage
Sea bass or sea bream fillet upon to the catch of the day 39 €
- Healthy Buddha Bowl : saumon mariné au soja, quinoa, edamame, tomates cerise, radis, wakamé, avocat, nectarine, muesli
Salmon marinated with soy, quinoa, edamame, cherry tomatoes, radish, wakame, avocado, nectarine, muesli 35 €

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix :

Frites - purée de pomme de terre - riz Basmati - quinoa - légumes de saison - mesclun, tomate & parmesan
Sauce Béarnaise, sauce vierge, sauce cajun, sauce barbecue

All our dishes are served with a choice of 1 side dish and 1 sauce

French fries - mashed potatoes - Basmati rice - quinoa - seasonal vegetables - mix salad, tomato & parmesan
Bearnaise sauce, sauce vierge, cajun sauce, BBQ sauce

 Gluten free  Vegetarian

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

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


CARTE DU SOIR

PÂTES ET RIZ / PASTA AND RICE

Fregola Sarda comme un risotto "alla tartufata" 29 €
Fregola sarda risotto, tartufata sauce

- Penne ou Linguine
 - Sauce tomate / *tomato sauce* 24 €
 - Bolognaise / *bolognese* 25 €
 - Pesto / *pesto sauce* 25 €




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

-  Tomates mozzarella au pesto 13 €
Tomato mazzarella salad, pesto sauce
- Nuggets de volaille panés aux céréales, sauce barbecue 16 €
Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds
- Hamburger ou Cheeseburger, frites ou salade 17 €
Burger or Cheeseburger, French fries or salad
- Pavé de poisson du jour 18 €
Fish of the catch of the day
- Penne à la sauce tomate ou bolognaise ou au beurre 13 €
Penne pasta with tomato sauce OR bolognese OR butter

FROMAGE / CHEESE

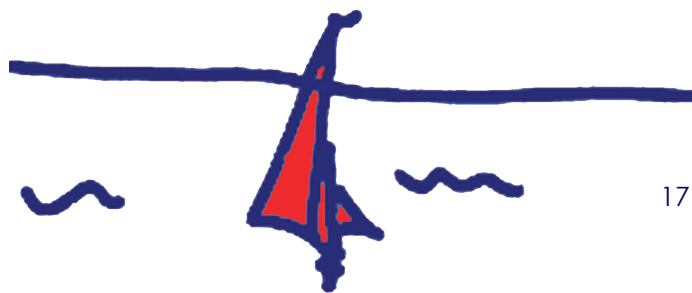
Assiette de fromages / *Cheese plate* 17 €

DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (9 € à emporter) 12 €
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (9 € to take away)
-  Coupe de fruits rouges 16 €
Redberry plate
-  Tartare d'ananas au citron vert 12 €
Pineapple tartare with lime
-  Salade de fruits du moment 10 €
Seasonnal fruit salad
- 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*

 Gluten free ● Vegetarian

Le restaurant est ouvert de 19h30 à 22h - Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons
The restaurant is open from 7.30 pm to 10 pm - The above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included
Merci de ne pas nourrir les oiseaux / Do not feed birds thank you



PLAGE BELLES RIVES

AOC	Producteurs	Années Cépages	600cl	300cl	150cl	75cl	37,5cl	Verre (12cl)
CHAMPAGNE								
Champagne	Bauchet vigneron à Bisseuil					95		17
Champagne	Deutz Cuvée des 90 ans du Belles Rives				220	120	70	
Champagne	Cristal Roederer				890	420		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					140		21
Champagne	Roederer rosé					190		
VINS ROSÉS								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges AB	2018				42		
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2018		300	115	57		
Côtes de Provence	Château Miraval	2018				60		
Côtes de Provence	Château d'Esclans Whispering Angel	2018			125	62	37	12
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Château Sainte-Marguerite Fantastique AB	2018			185	88		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2018	1200	450	190	92	53	15
Côtes de Provence	Minuty 281	2018		550	290	115		
VINS BLANCS								
Côtes de Provence	Lou by Peyrassol	2018				42		
Côtes de Provence	Château Rasque "Blanc de blanc"	2018 Vermentino				69		
Côtes de Provence	Domaine OTT Clos Mireille	2017 Semillon				87	49	15
Condrieu	Chapoutier	2015 Viognier				110		
Chablis	Domaine Laroche	2018 Chardonnay				67		
Bourgogne	Chardonnay Olivier Morin	2016 Chardonnay				58		12
Meursault	V.Latour	2016 Chardonnay				140		
Batard-Montrachet	Grand cru - Faiveley	2013 Chardonnay				600		
Sancerre (Loire)	Delaporte à Chavignol	2017 Sauvignon				56		
Alsace	Riesling Trimbach	2017 Riesling				67		
Australie	Olive Grove d'Arenberg	2016 Chardonnay				54		
VINS ROUGES								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Château Rasque «Pièce Noble»	2015				70		
Fleurie (Beaujolais)	Manoir du Carra	2017 Gamay				49		
Mercurie	Faiveley	2017 Pinot Noir				79	41	15
Italie - Marches	Lacrima di Morro d'Alba Ciù Ciù	2016 Lacrima				56		12
<i>GÉNÉREUX</i>								
Médoc	La Chapelle de Potensac	2015 Merlot				66		
Margaux	La Bastide Dauzac	2014 Cabernet					54	
Pomerol	Château La Croix Du Casse	2010 Merlot				250		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 ^{er} GCC A	1999 Cabernet / Merlot				1400		