

PLAGE BELLES RIVES

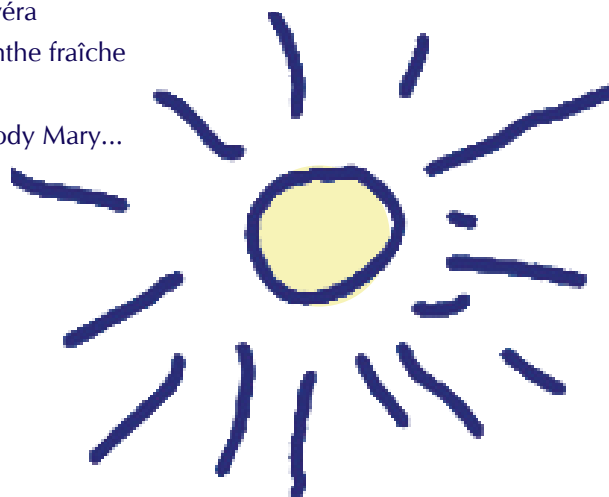
COCKTAILS CRÉATIONS (7cl - 20cl)

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 19h à 22h / The restaurant is open from 7 pm to 10 pm


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

- Burrata des Pouilles truffée 500gr, tomates du pays, truffe fraîche et foccacia ●  75€
Creamy burrata 500gr, local tomatoes, fresh truffle and foccacia
- Pizzeta straciatella, Bresaola et truffe fraîche 32€
Straciatella pizzeta, Bresaola and fresh truffle
- Beignets de fleurs de courgettes, feta et miel de romarin ● 25€
Fried zucchini flowers, feta and rosemary honey
- Tiradito de thon rouge, marinade Kalamansi, mayonnaise wasabi, chips d'algues Nori  32€
Red tuna tiradito - Marinated with Kalamansi, wasabi mayonnaise, Nori seaweed

POISSONS / FISHES

- Poissons entiers, grillés aux aromates (selon arrivage). Deux garnitures au choix 20€ les 100gr
Grilled fish upon the catch of the day
- Filet de turbot rôti, ravioles d'artichauts et beurre blanc citronnelle 46€
Roasted turbot fish filet, artichokes ravioli and lemongrass white butter
- Tentacule de poulpe grillé, aïoli yaourt grec et citron vert, pommes de terre rôties  41€
Grilled octopus -Greek yogurt, aioli and roasted potatoes

VIANDES / MEATS

- Filet de boeuf Rossini, figes, jus de viande et purée de pommes de terre 54€
Rossini grilled beef, figs, meat juice and mashed potatoes
- Côte de veau, Chimichurri au citron confit et courgettes violon 44€
Veal chop, candied lemon Chimichurri and violin zucchinis

 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

PÂTES / PASTA

- Paccheri truffe et burrata des Pouilles ● 38€
Truffle and creamy burrata stuffed paccheri
- Ravioles de scampis condimentés au curry rouge et basilic thaï 36€
Ravioli with scampi red curry and thai basil

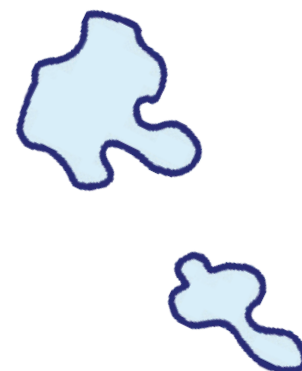
GARNITURES

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€

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

- Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue et frites 23€
Chicken nuggets, crust of squash, lin and poppy seeds with French fries
- Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre 18€
Tomato, bolognese sauce or butter
- Loup rôti et purée  21€
Roasted seabass and mashed potatoes



 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

FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages affinés / *Cheese plate*

25€

DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter)

14€

Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (x€ to take away)

Coupe de fruits rouges

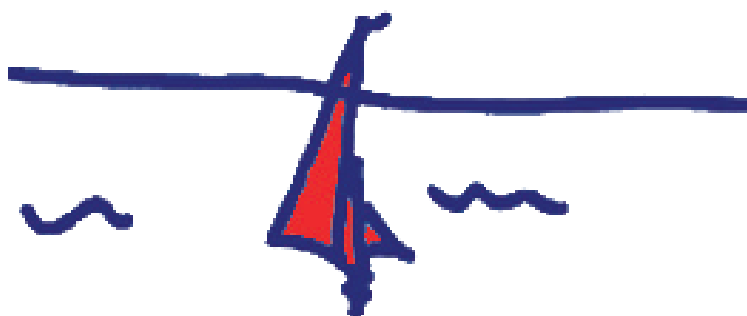
14€

Redberries plate

Boule de glace Belles Rives

5€

Spoon of Belles Rives ice cream



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)
CHAMPAGNE								
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
VINS ROSÉS								
<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		
VINS BLANCS								
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		
VINS ROUGES								
<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		