

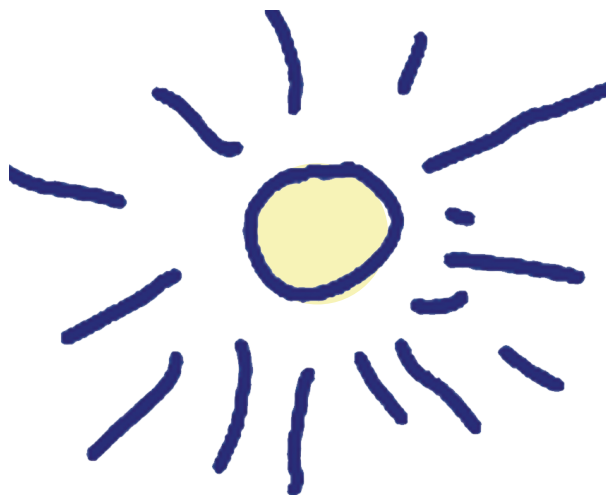
# PLAGE BELLES RIVES

## 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

## POUR L'APÉRITIF / FOR THE APERITIF

- Fritto Misto - sauce tartare 26 €  
*Fritto Misto - Tartare sauce*
- Planche de charcuterie et fromage 24 €  
*Cured ham and cheese selection*

## ENTRÉES / STARTERS

- Burratina crémeuse - Tatin de tomates confites et crues, olives, roquette 29 €  
*Creamy burrata - candied and raw tomatoes, olives, aragula*
- Salade Caesar Poulet : romaine, Parmesan, ciboulette, croûtons, anchois (bacon sur demande) 27 €  
*Chicken Caesar salad (lettuce, Parmesan cheese, chive, croutons, anchovy - bacon on request)*
- 🌿 Niçoise de "La Plage" : mesclun et crudités, thon, anchois, oeufs durs, olives Taggiasches 27 €  
*Niçoise salad (mix salad, raw vegetables, tuna, anchovy, boiled eggs, olives)*
- 🌿 ● Gaspacho andalou au vinaigre de Jerez, condiment de tomate et féta 23 €  
*Andalusian gazpacho with Jerez vinegar, tomato condiment and Feta cheese*
- Tartare de bœuf Belles Rives, frites ou mesclun 31 €  
*Belles Rives beef tartar, French fries or mix salad*

## SALAD BAR 32 € - 8 ingrédients

25 minutes d'attente - 25 minutes of waiting

### ETAPE 1 : SALADE DE BASE (1 CHOIX)

Step 1 : Choose your salad (1 choice)

Roquette / Aragula  
Mesclun / Mix salad  
Romaine / Lettuce

### ETAPE 2 : ÉLÉMENT PRINCIPAL (1 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE : 5€

Step 2 : Choose your main ingredient (1 choice) / extra ingredient : 5€

Poulet / Chicken  
Jambon cru / Cured ham  
Saumon fumé / Smoked salmon  
Quinoa Gourmand / Quinoa

### ETAPE 3 : GARNITURES (4 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 3€

Step 3 : Choose your garnishes (4 choices) / extra ingredient : 3€

#### CRUDITÉS

Tomate / Tomato  
Radis / Radish  
Concombre / Cucumber  
Céleri / Celery  
Avocat / Avocado  
Fenouil / Fennel  
Poivron / Sweet pepper  
Oignon / Onion

#### FROMAGES

Mozzarella  
Feta  
Parmesan

#### AUTRES

Oeuf dur / Boiled egg  
Anchois / Anchovy  
Thon / Tuna

### ETAPE 4 : GOURMANDISE (1 CHOIX) / INGRÉDIENT SUPP. 3€

Step 4 : Choose your delicacy (1 choice) / extra ing. : 3€

Tomates confites / Sun-dried tomatoes  
Involtini  
Artichaut confit / Candied artichoke  
Olives à la grecque / Greek olives  
Pignons / Pine kernels

### ETAPE 5 : VINAIGRETTE / SAUCE (1 CHOIX)

Step 5 : Choose your sauce (1 choice)

Huile d'olive et citron / Lemon & olive oil - Vinaigrette balsamique / Balsamique vinaigrette - Sauce Caesar / Caesar 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

## POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS

### Poissons grillés entiers selon arrivage

(100g) 16 €

*Grilled fish upon the catch of the day*

### Filet de loup ou dorade selon arrivage

39 €

*Sea bass or sea bream fillet upon to the catch of the day*

### Healthy Buddha Bowl : saumon mariné au soja, quinoa, edamame, tomates cerise, radis, wakamé, avocat, nectarine, muesli

35 €

*Salmon marinated with soy, quinoa, edamame, cherry tomatoes, radish, wakame, avocado, nectarine, muesli*

### Filet de bœuf grillé

45 €

*Grilled beef tenderloin*

### Coquelet en crapaudine viennoise gourmande, panisse

33 €

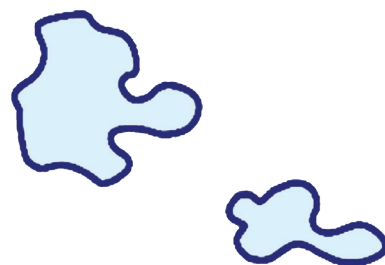
*Breaded cockerel in crapaudine, chickpea panisse*

### Bagel Burger, frites ou mesclun

34 €

*Pain Bagel, steak Black Angus 150 gr, cheddar, oignon, Cœur de Bœuf, avocat, salade, sauce maison (bacon sur demande)*

*Bagel Burger : Black Angus steak 150gr, cheddar cheese, onion, tomato, avocado, lettuce, homemade sauce (bacon on request)*



### 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*

## PÂTES ET RIZ / PASTA AND RICE

### Linguine alle Vongole

32 €

*Linguine pasta alle vongole*

### ● 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 €



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 16h à 17h plats froids uniquement) - Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons

The restaurant is open from noon to 5 pm (from 4pm 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 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*

**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*

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

42 € / 36 €

 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 16h à 17h plats froids uniquement) - *Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons*  
The restaurant is open from noon to 5 pm (from 4pm 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		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		
<b>VINS ROSÉS</b>								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2018				42		
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2018		300	115	57		
Côtes de Provence	Cosmique 	2018				60		12
Côtes de Provence	Château d'Esclans Whispering Angel	2018			125	62	37	
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Château Sainte-Marguerite Symphonie 	2018				68		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2018	1200	450	190	92	53	15
Côtes de Provence	Minuty 281	2018		550	290	115		
<b>VINS BLANCS</b>								
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
Chablis	Domaine Laroche	2018 Chardonnay				67		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		
<b>VINS ROUGES</b>								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Château Rasque «Pièce Noble»	2015				70		
Mercurey	Faiveley	2017 Pinot Noir				79		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 <sup>er</sup> GCC A	1995 Cabernet / Merlot				1400		