

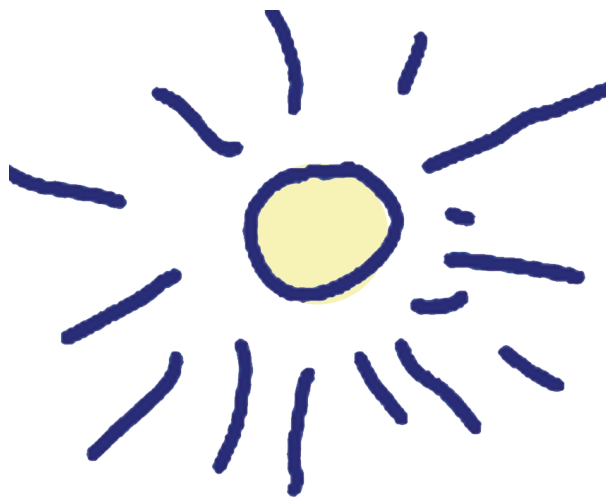
# PLAGE BELLES RIVES

## 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*
- Tapas : Focaccina, tomate, charcuterie, piquillos, anchois 21 €  
*Sharing tapas : Focaccina bread, tomato, cold cut, piquillos peppers, anchovy*
-  Histoire de Légumes : crus, confits, à la grecque... 24 €  
*Vegetable story : raw, candied, greek...*

## ENTRÉES / STARTERS

-  Burratina crémeuse - Tatin de tomates confites et crues, olives, roquette 28 €  
*Creamy burrata - candied and raw tomatoes, olives, aragula*
- Salade Caesar Poulet : romaine, Parmesan, ciboulette, croûtons, anchois (bacon sur demande) 24 €  
*Chicken Caesar salad (lettuce, Parmesan chese, chive, croutons, anchovy - bacon on request)*
-  Niçoise de "La Plage" : mesclun et crudités, thon, anchois, oeufs durs, olives Taggiasches 25 €  
*Niçoise salad (mix salad, raw vegetables, tuna, anchovy, boiled eggs, olives)*
- Saumon fumé et gaufre de froment 26 €  
*Smoked salmon waffle*
-  Gaspacho andalou au vinaigre de Jerez, condiment de tomate et fêta 21 €  
*Andalusian gazpacho with Jerez vinegar, tomato condiment and Feta cheese*
- Manzo-tonnato : fines tranches de bœuf, sauce tonnato, tomates cerise et câpres 25 €  
*Manzo-tonnato (beef slices, tuna sauce, cherry tomato, capers)*

## SALAD BAR 27 € - 8 ingrédients

### 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 / Salmon

### 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  
Piquillos / Piquillos peppers  
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

# PLAGE BELLES RIVES

## À PARTAGER / TO SHARE (PRIX PAR PERSONNE)

### Aïoli Belles Rives (minimum 2 personnes)

Cabillaud, bulots, mini légumes vapeur, oeufs durs, sauce aïoli

*Belles Rives Aïoli : Cod, whelks, steamed vegetables, boiled eggs, aïoli sauce*

38 €

## POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS

### Filet de bœuf grillé / Grilled beef tenderloin

Coquelet aux épices comme un tajine, citrons confits et olives vertes

*Spicy cockerel tajine with candied lemon and green olives*

### Tartare de bœuf "Belles Rives", frites ou mesclun

*"Belles Rives" beef tartar, French fries or mix salad*

### Bagel Burger, frites ou mesclun

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)*

### Poissons grillés entier selon arrivage

*Grilled fish upon the catch of the day*

(100g) 16 €

### Filet de loup ou dorade selon arrivage

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

37 €

### Thon en ceviche mariné minute aux agrumes, asperges vertes et lait de coco au saté

*Tuna ceviche marinated with citrus, green asparagus and satay sauce*

36 €

#### 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, sauce poivre

#### 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, pepper sauce*

## PÂTES ET RIZ / PASTA AND RICE

### Linguine alle Vongole

*Linguine pasta alle vongole*

29 €

### Ravioli Perrin épinard & ricotta

*Perrin spinach & ricotta ravioli*

27 €

### Penne ou Linguine

• Sauce tomate / tomato sauce

23 €

• Bolognaise / bolognese

24 €

• Pesto / pesto sauce

24 €

 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

- *Tomates mozzarella au pesto* 13 €  
*Tomato mazzarella salad, pesto sauce*
- Nuggets de volaille panés aux céréales, sauce barbecue* 15 €  
*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* 14 €  
*Redberry plate*
- *Tartare d'ananas au citron vert* 10 €  
*Pineapple tartare with lime*
- *Salade de fruits du moment* 9 €  
*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 <b>AB</b>	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 <b>AB</b>	2018			185	88		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2018	1200	450	190	92	53	15
Côtes de Provence	Minuty <b>281</b>	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
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		
<b>VINS ROUGES</b>								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Château Rasque «Pièce Noble»	2015				70		
Fleurie (Beaujolais)	Manoir du Carra	2017 Gamay				49		
Mercrey	Faiveley	2015 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	
Saint-Emilion	Château La Fleur Pourret - Grand Cru	2010 Merlot				125		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> GCC A	1999 Cabernet / Merlot				1400		