

# 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*

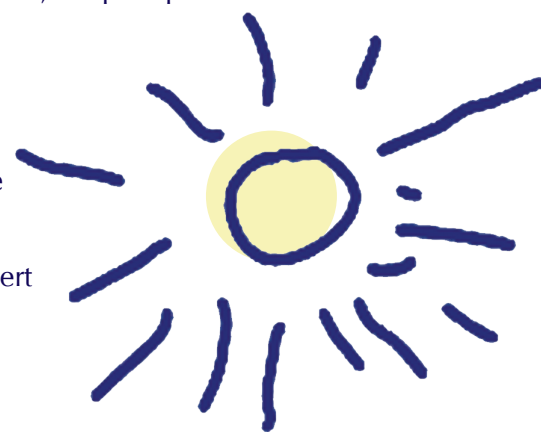
**Besame Mucho** - Whisky Jack Daniel's, coco, pomme, limonade, citron vert, sirop de piment  
*Jack Daniel's Whisky, coconut, apple, limonade, lime, chili syrup*

**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
<b>un Champagne Deutz</b>	22€		140€
<b>un vin rosé Côtes de Provence Minuty Château Peyrassol</b>	14€		69€
<b>un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281</b>			160€
<b>une boisson rafraîchissante sans alcool</b> 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 22€  
Carottes, gingembre rose, coriandre & mayonnaise sriracha  
*Crispy lobster Maki - Carrots, pink ginger, coriander & sriracha mayonnaise*
- Avocado toast ● 25€  
Œuf mollet, framboises & graines de chia  
*Avocado toast - Soft-boiled egg, raspberries & chia seeds*
- Pizzette 24€  
Stracciatella fior di Latte & jambon cuit truffé  
*Pizzette - Stracciatella fior di latte & truffled cooked ham*
- Loup mariné à cru - Vinaigrette passion et citron vert ● 🌿 33€  
Poivre de timut & pousses de coriandre  
*Marinated seabass with passion fruit vinaigrette & lime - Timut pepper & coriander cress*

## SALADES / SALADS

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

## PATES / PASTA

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

🌿 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

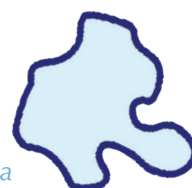
Poissons entiers grillés aux aromates (selon arrivage) - Deux garnitures au choix  <i>Grilled whole fish with herbs (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	15€ les 100g
Gambas sauvages marinées au curry vert et lait de coco  Riz jasmin, noix de cajou & citron vert <i>Marinated wild shrimps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

## VIANDES / MEATS

Entrecôte Simmental 300g, sauce béarnaise & frites  <i>Simmental rib steak with Béarnaise sauce &amp; 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 &amp; 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 &amp; « 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 &amp; poppy seeds &amp; French fries</i>	23€
Cheeseburger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce maison <i>Cheeseburger &amp; 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

72€ / 60€

*From 6 personnes - on spot / to take away*

 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€			
<b>Côtes de Provence</b>						
Minuty Prestige 2022			65€	130€	300€	
Château Peyrassol 2022 	14€		69€	140€		
Whispering Angel 2022		38€	70€	140€	340€	
Château Maïme Casher 2022 			79€			
<b>Côtes de Provence exceptionnels</b>						
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€			
<b>Chablis</b> Domaine Joseph Drouhin 2020	12€		69€			
<b>Pouilly-Fuissé</b> Bouchard / Drouhin 2020		48€	85€			
<b>Meursault</b> Faiveley / Drouhin 2020		80€	160€	350€		
<b>Chassagne-Montrachet</b> 1er cru Marquis de Laguiche 2019 <i>Chardonnay</i>			380€			
<b>Corton Charlemagne</b> Grand cru A. Guyon 2020 <i>Chardonnay</i>			490€			
<b>Sancerre (Loire)</b> Domaine Fouassier 2021 <i>Sauvignon</i> 			68€			
<b>Rhône</b> Saint-Joseph Les Challeys Delas 2021 <i>Marsanne</i>			75€			

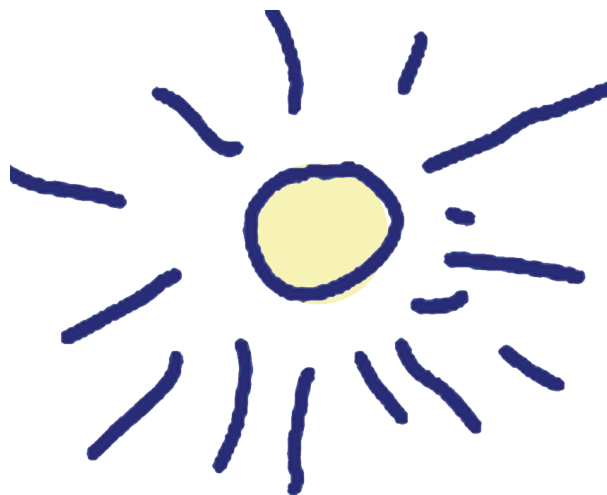
## VINS ROUGE

<b>Corse</b> Frescu Clos d'Alzetto Vin rouge frais 2022 <i>Sciacarellu</i>	12€		60€			
<b>Pommard</b> Claude Maréchal 2014 <i>Pinot Noir</i>			75€			
<b>Bordeaux-Haut Médoc</b> 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€