

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

22€

Albufeira - Porto blanc, Rhum Havana 3 ans, purée passion, jus de cranberry, jus de mangue, citron vert
White Porto, Rum Havana 3 years-old, passion fruit, cranberry juice, mango juice, lime

Jalisco - Tequila Milagro, soda pamplemousse, citron vert, sirop de sureau, combawa
Tequila Milagro, grapefruit soda, lime, elderberry syrup, combawa

Janeiro - Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, citron vert, bitter San Pellegrino, sirop de gingembre
Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, lime, bitter San Pellegrino, ginger syrup

Oia - Skinos, crème de cassis, Drims tonic, framboises fraîches, citron vert
Skinos, blackcurrant cream, Drims tonic, fresh raspberries, lime

Pink Cucumber - Gin Hendrick's, ginger ale, framboise, concombre, citron vert
Gin Hendrick's, ginger ale, raspberry, cucumber, lime

Dolce - Frangelico, Baileys, liqueur de maïs, café expresso
Frangelico, Baileys, corn liquor, espresso coffee

Torino - Apérol, sirop de vanille, citron vert, blanc d'œuf, Perrier
Apérol, vanilla syrup, lime, egg white, Perrier

Galicia - Vodka Guillotine, Curaçao, jus de melon, sirop de poivre Sichuan, citron vert
Vodka Guillotine, Curaçao, melon juice, Sichuan pepper syrup, lime

Cocktails classiques - Apérol Spritz, Mojito, Piña Colada, Gin Tonic...

MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

16€

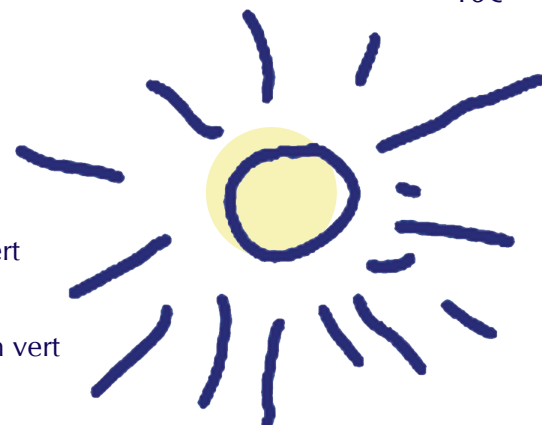
Majunga - Jus de cranberry, sirop de vanille, Drims tonic, citron vert
Cranberry juice, vanilla syrup, Drims tonic, lime

Sunshine - Jus de carotte, jus d'orange, sirop de cumin, citron vert
Carrot juice, orange juice, cumin syrup, lime

Provence - Jus d'abricot, sirop de lavande, soda pamplemousse, citron vert
Apricot juice, lavender syrup, grapefruit soda, lime

Agrums - Jus de pamplemousse, jus d'orange, bitter San Pellegrino, citron vert
Grapefruit juice, orange juice, bitter San Pellegrino, lime

Ida - Ginger beer, purée de framboises, sirop de sureau, citron vert
Ginger beer, raspberries, elderberry syrup, lime



ET S'IL FALLAIT CHOISIR...

	à la coupe (12cl)	33cl	75cl
un Champagne Deutz	22€		140€
un vin rosé Côtes de Provence Sainte-Marguerite Fantastique			99€
un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281			180€

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 APERITIF MEDITERRANEEN / FOR THE APERITIF

- Lobster roll, mayonnaise sriracha, billes de yuzu et coriandre 29€
Lobster roll, sriracha mayonnaise, yuzu pearls & coriander
- Pinsa à la truffe, stracciatella et mizuna ● 24€
Pinsa with truffle, stracciatella & mizuna
- Accras de poissons et pico de gallo 22€
Fish accras & pico de gallo

ENTREES & SALADES / STARTERS & SALADS

- Burrata des Pouilles, tomates couleurs du marché et figues ● 🌿 33€
Puglia Burrata, local tomatoes & figs
- Salade niçoise « Belles Rives » 🌿 35€
 Thon rouge confit, anchois de Cantabrie, œuf mollet et légumes du marché
« Belles Rives » Niçoise salad - Candied bluefin tuna, Cantabria's anchovies, soft-boiled egg & local vegetables
- Tiradito de thon rouge, mayonnaise au wasabi et vinaigrette kalamansi 🌿 36€
Marinated red tuna, wasabi mayonnaise & kalamansi vinaigrette
- Poke bowl au thon mariné - Vinaigrette Ponzu 38€
 Quinoa gourmand, mangue, edamame, avocat et oignons frits
Poke bowl with Ponzu vinaigrette - Quinoa, marinated tuna, edamame, mango, avocado & fried onions

PATES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

- Paccherri à la langouste, bisque, poivrons Goutte et huile d'ail 52€
Paccherri with lobster, bisque, peppers & garlic oil
- Risotto aux girolles, persillade et croûtons de focaccia 36€
Risotto with chanterelles, parsley & focaccia croutons
- Ravioles fraîches au veau et citron confit, condiment câpres et anchois 38€
Fresh ravioli with veal and candied lemon, capers & anchovy condiment



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 (selon arrivage) - Deux garnitures au choix  <i>Whole fish (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	20€ les 100g
Filet de loup, nage de tomate au citron, artichauts grillés et olives taggiasche  <i>Sea bass filet, tomato sauce with lemon, grilled artichokes & taggiasche olives</i>	41€
Fish burger – Sauce tartare, sucrine, cheddar et frites <i>Fish burger - tartar sauce, sucrin salad, cheddar cheese & French fries</i>	38€
Camerones grillées, coco et curry rouge, riz jasmin et noix de cajou  <i>Grilled camerons, coconut & red curry sauce. Jasmine rice & cashew nuts</i>	46€

VIANDES / MEATS

Tartare de bœuf au couteau, condiment chimichurri, tomates australiennes, copeaux de parmesan - Frites <i>Beef tartar knife cut, chimichurri condiment, Australian tomatoes & parmesan shavings - French fries</i>	35€
Belles Rives Burger - Pain brioché, sucrine, cheddar, tomates du marché et sauce « Belles Rives » - Frites <i>Belles Rives burger - Brioche bun, sucrin salad, cheddar, local tomatoes, & « Belles Rives » sauce - French fries</i>	38€
Noix d'entrecôte d'Argentine, poivrons de Padron et sauce au poivre - Frites  <i>Argentine rib steack, padron chilli & pepper sauce - French fries</i>	54€
Milanaise de veau et orrechiette Napolitaine <i>Breaded Milanese veal chop & Neapolitan orrechiette</i>	46€

GARNITURES

Tout changement de garniture sera facturé en supplément - *Any change will be charged extra*

Frites / <i>French fries</i>	10€
Mesclun et tomates cerises / <i>Green salad & cherry tomatoes</i>	10€
Courgettes du marché / <i>Local zucchini</i>	10€
Purée nature / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Purée truffée / <i>Truffled 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 & poppy seeds - French fries</i>	25€
Smash burger et frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup <i>Smash burger & French fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup sauce</i>	25€
Penne - Sauce tomate, bolognaise ou au beurre <i>Penne - Tomato, bolognese or butter sauce</i>	21€
Loup rôti et purée  <i>Roasted sea bass and mashed potatoes</i>	24€



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€
Fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	(2-3 pers) 40€ (4-6 pers) 75€
Glaces artisanales, naturelles et sans colorant <i>Artisanal, natural ice creams, without coloring</i>	5€ la boule / per scoop

Gâteaux d'anniversaire sur commande

Fraisier, Royal chocolat au croustillant praliné, Mille-feuille (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

From 6 persones - on spot / to take away

72€ / 60€

Contact : restauration@bellesrives.com

 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
Bression Père & Fils (<i>seulement 10 000 bouteilles produites</i>)	19€		100€			
Deutz	22€	75€	140€	280€		
Bollinger Spécial Cuvée			200€	400€		
Ruinart Blanc de Blancs			350€			
Cristal Roederer			650€	1 500€	4 500€	
Charles Heidsieck Rosé	25€		170€			

VINS ROSE

I.G.P Méditerranée F.M.R 2023						52€
Côtes de Provence						
Minuty Prestige 2023	14€		69€	140€	300€	
Château Peyrassol 2023 			65€			
Whispering Angel 2023		38€	70€	140€	340€	
Côtes de Provence exceptionnels						
Sainte-Marguerite Fantastique 2023 			99€			
Domaine Ott Château de Selle 2023	18€	58€	105€	220€	440€	1 200€
Garrus 2020			200€	400€		
Minuty 281 2023			180€	360€	720€	1 440€

VINS BLANC

Côtes de Provence Minuty Prestige 2023	14€		69€			
Chablis Domaine Laroche 2023	16€		72€			
Pouilly-Fuissé Château de Beauregard 2021			56€	95€		
Meursault Bouchard / Drouhin 2021			98€	180€	360€	
Chassagne-Montrachet 1er cru Guy Amiot 2019 <i>Chardonnay</i>				290€		
Corton Charlemagne Grand cru Mestre 2022 <i>Chardonnay</i>				490€		
Sancerre (Loire) Domaine Claude Riffault 2023 <i>Sauvignon</i> 	16€			72€		
Condrieu Invitare Chapoutier 2022 <i>Viognier</i>				130€		
Châteauneuf du Pape Les Saffres clos du caillou 2023 <i>Grenache</i>				160€		
Saint Aubin 1er Cru Moingeon 2022				210€		

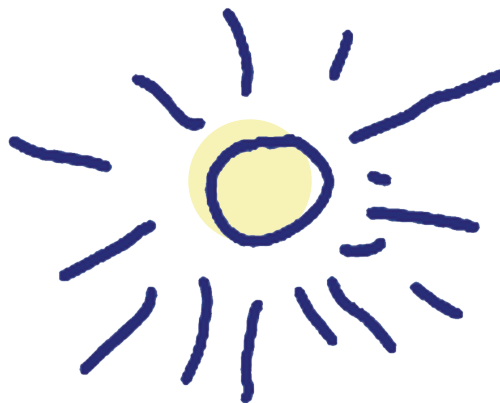
VINS ROUGE

Corse Frescu Clos d'Alzetto Vin rouge frais 2022 <i>Sciacarellu</i>	12€		62€			
Rhône Crozes-Hermitage Maison Delas 2022 <i>Syrah</i>			72€			
Pommard Drouhin 2021 <i>Pinot Noir</i>			95€			
Savigny-les-beaunes Marechal Vieilles Vignes 2018 <i>Pinot Noir</i>				115€		
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2016	16€		76€			

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Ricard, Pastis 51, Martini blanc et rouge, Campari	14€
Gin Hendrick's, Tanqueray	21€ / 19€
Whisky Jack Daniel's	21€
Vodka Grey Goose, Belvedere	22€ / 21€
Rhum Diplomatico	28€
Tequila Patròn Silver	30€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIERES (33cl)

Bières artisanales locales FADA (Sunny IPA), Heineken, Corona	12€
Cidre artisanal local - Fils de Pomme	12€
Pression (Peroni), Heineken sans alcool (25 cl)	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 (33 cl)	12€
Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Drims - Tonic, Gingerale, Ginger beer ou Pamplemousse <i>soda bio français</i>	10€
Thé glacé bio français à la pêche	12€

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	10€
Aqua Panna, San Pellegrino (75 cl)	14€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné	10€
Cappuccino, Double expresso, Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine	12€