

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

22€

Okinawa - Gin Beefater, saké, céleri, shizo, chartreuse jaune infusée au poivre, citron
Beefater gin, sake, celery, shizo, pepper-infused yellow chartreuse, lemon

Rhum Breeze - Rhum Ferroni ambré, jus de citron, sirop de sucre, Bénédictine, orange bitter
Ferroni Amber Rum, lemon juice, sugar syrup, Bénédictine, orange bitters

Rosée de Thym - Liqueur de thym, liqueur de framboise, cordial framboise, sirop de sucre, Angostura
Thyme liqueur, raspberry liqueur, raspberry cordial, sugar syrup, Angostura bitters

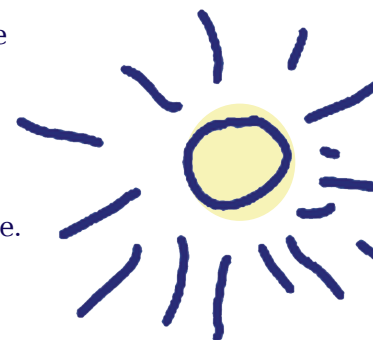
Spicy Tomato - Vodka infusée au poivron rouge, jus de tomate, tabasco fumé, jus de citron, vinaigre au piment, condiments
Red pepper-infused vodka, tomato juice, smoked Tabasco, lemon juice, chili vinegar, condiments

Ruby Flower - Vodka Eristoff, thé hibiscus, miel, vermouth blanc, vinaigre de framboise, fruits rouges, ananas frais
Eristoff vodka, hibiscus tea, honey, white vermouth, raspberry vinegar, red fruit, fresh pineapple

Honey fizz - Champagne, rhum au miel Ferroni, mandarine Napoléon, citron, menthe
Champagne, Ferroni honey rum, Napoleon mandarin, lemon, mint

Palomita - Tequila, sirop d'Apérol, soda pamplemousse
Tequila, Apérol syrup, grapefruit soda

Cocktails classiques - Nos barmans réalisent avec soin tous vos cocktails à la demande.
Our bartenders expertly prepare all your favorite cocktails



MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

15€

Green Detox - Pomme fraîche, concombre, céleri, menthe, gingembre, jus de citron
Fresh apple, cucumber, celery, mint, ginger, lemon juice

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

Stress out - Thé hibiscus façon Bissap, purée de fraise, jus de citron, Perrier
Bissap-style hibiscus tea, strawberry purée, lemon juice, Perrier

Thé glacé maison - Thé roïboos vahiné, sirop «fait maison» selon la saison, jus de citron, menthe fraîche
Vahiné rooibos tea, homemade seasonal syrup, lemon juice, fresh mint

ET S'IL FALLAIT CHOISIR...

	à la coupe (12cl)	37,5 cl	75cl
un Champagne Deutz	22€	75€	140€
un vin rosé Côtes de Provence Sainte-Marguerite Fantastique			102€
un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281			190€

PLAGE BELLES RIVES

POUR UN APERITIF MEDITERRANEEN / FOR THE APERITIF

- Fleurs de courgettes & crème poivrée ●  28€
Fried zucchini flowers & peppered cream
- Sériole à la flamme, leche de tigre vert, framboise & pousses de coriandre 31€
Flame amberjack, green leche de tigre, raspberry & coriander
- Poivrons confits, anchois de Cantabrie, ail croquant & basilic 27€
Candied peppers, Cantabrian anchovies, crunchy garlic & basil
- Stracciatella di Bufala, raisins rôtis, bresaola, pistache & fleur de thym 26€
Stracciatella di Bufala, roasted grapes, bresaola, pistachio & thyme flower

ENTREES & SALADES / STARTERS & SALADS

Plat complet, diététique et riche en nutriments
essentiels pour rassasier toutes les faims
Complete, dietetic dish rich in essential
nutriments to satisfy every hunger

- Salade healthy aux gambas grillées 41€
Semoule complète, oignon rouge, pamplemousse, graines de courge & baies de goji, avocat, feta & pousses d'épinards
Healthy salad with grilled prawns : wholemeal semolina, red onion, grapefruit, pumpkin seeds & goji berries, avocado, feta & baby spinach
- Salade niçoise « Belles Rives » 38€
Thon rouge confit, anchois, œuf mollet & légumes du marché
"Belles Rives" Niçoise salad – Red tuna confit, anchovies, soft-boiled egg & local vegetables
- Burrata des Pouilles, pêches & tomates du marché ● 35€
Pugliese burrata, local tomatoes and peach
- Tartare de thon rouge & avocat - Condiment kalamansi & aioli wasabi 38€
Red tuna & avocado tartare - Kalamansi & wasabi aioli condiment

PATES / PASTAS

- Ravioles à la truffe & ricotta, copeaux de truffe d'été ●  38€
Truffle & ricotta ravioli, summer truffle shavings
- Pappardelle au pesto, calamars grillés & pignons  39€
Pesto pappardelle, grilled squid & pine nuts
- Calamarata aglio, huile pimentée & stracciatella ●  36€
Calamarata aglio, chili oil & stracciatella



Gluten / Gluten

● Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/Argentine / Meats are from France/Argentina

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 20€ les 100g
Whole fish (catch of the day) - Choice of two sides

Filet de loup grillé 44€
 Caviar d'aubergines fumées, cébettes & nage de tomate à l'huile de romarin
Grilled sea bass fillet – smoked eggplant caviar, spring onions & tomato sauce with rosemary oil

Poulpe grillé 48€
 Aioli au citron kosho - Riz jasmin & condiment coco
Grilled octopus, kosho lemon aioli - Jasmine rice & coconut condiment

Filet de turbot 42€
 Artichauts grillés, tomates confites, olives taggiasches & vinaigrette aux herbes
Turbot fillet, grilled artichokes, candied tomatoes, taggiasche olives & herb vinaigrette

VIANDES / MEATS

Brochette de poulet mariné  43€
 Pain pita, yaourt grec au cumin & condiments pickles - Riz jasmin
Yellow poultry supreme skewers
Pita bread, cumin Greek yogurt & pickles condiments - Jasmine rice

Belles Rives Burger  38€
 Pain brioché, sauce Belles Rives, cheddar, sucrine et tomates du marché – Frites
Belles Rives burger - Brioche bun, cheddar, lettuce and local tomatoes - Fries

Tartare de bœuf au couteau 41€
 Condiment chimichurri, câpres, copeaux de parmesan & tomates confites
Beef tartare with a knife – Chimichurri condiment, capers, parmesan shavings & candied tomatoes

GARNITURES ●

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

Frites / *Fries* 10€

Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes* 10€

Purée truffée / *Truffled mashed potatoes* 12€

Riz jasmin / *Jasmine rice* 10€

Courgettes violon / *Violin zucchini* 10€

Avocat tranché / *Sliced avocado* 12€

Mesclun & tomates cerises / *Green salad & cherry tomatoes* 8€



Gluten / Gluten



Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/Argentine / Meats are from France/Argentina

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 	25€
<i>Multigrain chicken nuggets, barbecue sauce & fries</i>	
Smash burger & frites - Pain brioché, steak haché, cheddar, ketchup 	25€
<i>Smash burger & fries - Brioche bread, hamburger, cheddar, ketchup sauce</i>	
Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre 	21€
<i>Penne - Tomato, bolognese or butter sauce</i>	
Loup rôti et purée de pommes de terre	24€
<i>Roasted sea bass and mashed potatoes</i>	



DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter)	14€
<i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)</i>	
Coupe de fruits rouges	15€
<i>Redberries plate</i>	
Vague fruitée au bord de l'eau	(2-3 pers) 40€ (4-6 pers) 75€
<i>A fruity wave by the water's edge</i>	
Glaces artisanales, naturelles et sans colorants	5€ la boule / per scoop
Vanille, chocolat, yaourt, framboise, fraise, coco, noisette, pistache, café, citron	
<i>Artisanal, natural ice creams, free from artificial colorings</i>	
<i>Vanilla, chocolate, yoghurt, raspberry, strawberry, coconut, hazelnut, pistachio, coffee, lemon</i>	

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

60€ / 72€

From 6 persones - on spot / to take away

Contact : restauration@bellesrives.com



Gluten / Gluten



Végétarien / Vegetarian

Origine des viandes : France/Argentine / Meats are from France/Argentina

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
Vignerons de la Marne (seulement 10 000 bouteilles produites)	19€		105€			
Deutz	22€	75€	140€	280€		
Bollinger Special cuvée			200€	400€		
Ruinart Blanc de Blancs			350€			
Cristal Roederer			690€	1 500€	4 500€	
Charles Heidsieck Rosé	27€		180€			

VINS ROSE

Côtes de Provence

Minuty Prestige 2024	14€	69€	138€	290€		
Whispering Angel 2024		38€	70€	150€		
Château Maïme Casher 2023 			88€			

Côtes de Provence exceptionnels

Sainte-Marguerite Fantastique 2024 			102€			
Domaine Ott Château de Selle 2024	16€	57€	98€	220€	480€	1 300€
Garrus 2023			250€	500€		
Confidentielle Domaine Figuière 2024	14€		68€	150€		
Minuty 281 2024			190€	380€	760€	1 520€

VINS BLANC

Côtes de Provence Confidentielle Domaine Figuière 2023	14€	68€				
Bourgogne Chardonnay Bio Casher Domaine de Montille 			120€			
Chablis Domaine Laroche 2023	12€		72€			
Pouilly-Fuissé Drouhin 2021		59€	99€			
Meursault Bouchard / Drouhin 2021		98€	190€	380€		
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Faiveley 2022			230€			
Corton Charlemagne Grand cru Mestres Chardonnay 2022			490€			
Sancerre Les Boucauds Domaine Claude Riffault 2023 Sauvignon 	15€		79€			
Condrieu Julie Bott 2022			140€			
Châteauneuf du Pape Domaine les Cailloux 2024			130€			

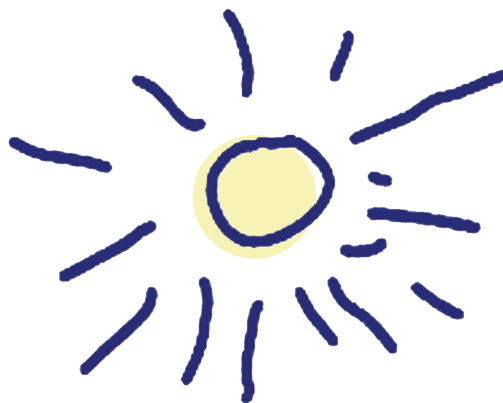
VINS ROUGE

Corse Frescu Clos d'Alzetto Vin rouge frais 2022 Sciacarellu	12€	62€				
Bourgogne Morgon Marcel Lapiere 2022	14€	78€				
Bourgogne Mercurey La Framboisière 2022		60€				
Rhône Saint-Joseph Julie Bott 2021		95€				
Savigny-lès-Beaune Bouchard 2015 Pinot Noir		115€				
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2016	16€	76€				

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Pastis 51, Ricard, Martini blanc et rouge, Campari	12€
Gen Hendrick's, Cap Gin	18€
Whisky Jack Daniel's	20€
Vodka Grey Goose, Belvedere	20€
Rhum Ferroni Ambré	22€
Tequila Patrón Silver	30€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIERES

Heineken, Corona (33cl)	12€
Bache blonde, blanche, IPA	12€
Heineken sans alcool (25cl)	10€
Pression (Peroni) (25cl)	10€
Cidre Maley Saint Bernard (12cl)	14€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS

Jus de fruits - Pêche, poire, pomme, ananas, fraise, mangue, tomate (33 cl) <i>Peach, pear, apple, pineapple, strawberry, mango, tomato (33 cl)</i>	10€
Fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron (33 cl) <i>Orange, grapefruit, lemon (33 cl)</i>	12€
Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl), Orangina (25 cl)	10€
Limonade artisanale Benedetti (33cl)	14€
Fever tree - Tonic, Gingerale, Ginger beer ou Pamplemousse (soda bio français 20cl)	12€

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (75 cl)	12€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné <i>Espresso coffee, Decaffeinated</i>	8€
Cappuccino, Double expresso,	10€
Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine <i>Cappuccino, Double espresso, Teas (Earl Grey, Breakfast, Green Tea), Verbena infusion</i>	12€