

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

22€

Okinawa - Gin Beefater, saké, céleri, shiso, chartreuse jaune infusée au poivre, citron
Beefater gin, sake, celery, shiso, 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

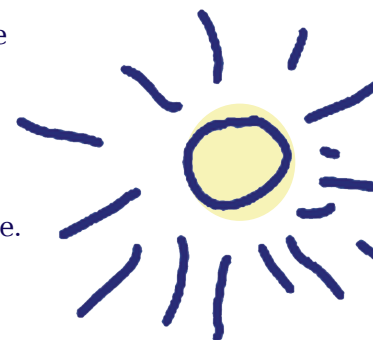
Spicy Tomato - Vodka infusée au poivron rouge, jus de tomate, tabasco fumé, jus de citron, vinaigre au piment, condiments
Red pepper-infused vodka, tomato juice, smoked Tabasco, lemon juice, chili vinegar, condiments

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 roiboos 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€

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un agréable moment / All the Plage Belles Rives staff wishes 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 19h30 à 22h / The restaurant is open from 7:0pm to 10pm

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

Beignets de homard mariné au gingembre & condiment passion 	29€
<i>Lobster fritters marinated with ginger & passion fruit condiment</i>	
Gyozas au bœuf Wagyu & mayonnaise sriracha 	32€
<i>Wagyu beef gyoza & sriracha mayonnaise</i>	
Burrata à partager - 500gr à la truffe d'été, tomates couleurs du marché & focaccia ●	85€
<i>Burrata to share - 500gr with summer truffle, local tomatoes & focaccia</i>	
Tiradito de thon, aïoli au wasabi & marinade kalamansi	36€
<i>Tuna tiradito, wasabi aioli & kalamansi marinade</i>	
Loup mariné a cru, condiment framboise, harissa & huile de menthe	38€
<i>Raw marinated sea bass, raspberry, harissa condiment & mint oil</i>	

PATES / PASTAS & RISOTTO / RISOTTO

Risotto Arborio, homard grillé, bisque & courgettes violons	54€
<i>Arborio risotto, grilled lobster, bisque & violon zucchini</i>	
Tortellone maison au loup de Méditerranée, fenouil, citron & ail noir 	42€
<i>Homemade tortellone with Mediterranean sea bass, fennel, lemon & black garlic</i>	

POISSONS / FISHES

Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix	20€ les 100gr
<i>Whole fish (catch of the day) - Choice of two sides</i>	
Filet de turbot à la plancha	46€
beurre aux algues, artichauts grillés et caviar avruga	
<i>Turbot fillet, seaweed butter, grilled artichokes and avruga caviar</i>	
Camerones sauvages grillés, flambés au gin & beurre de mer - Riz jasmin	120€
<i>Wild grilled camerones, flamed with gin & seaweed butter - Jasmine rice</i>	



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

VIANDES / MEATS

Tagliata de veau Condiment chimichurri, roquette, parmesan & tomates confites - Frites <i>Whole Veal tagliata, chimichurri condiment, arugula, parmesan & candied tomatoes - Fries</i>	54€
Coquelet en crapaudine & yaourt grec au garam masala Riz jasmin, condiment coco & cardamome <i>Cockerel in crapaudine & Greek yogurt with garam masala. Jasmine rice, coconut & cardamom condiment</i>	59€
Noix d'entrecôte d'Argentine Garnitures et sauces au choix <i>Argentinian rib eye steak – Toppings and sauces of your choice</i>	30€ les 100gr

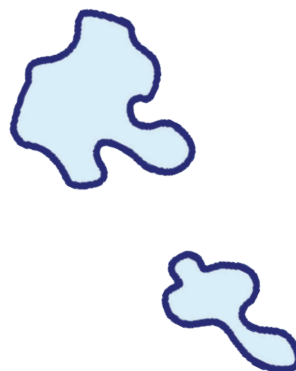
GARNITURES •

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

Frites / <i>Fries</i>	10€
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Purée truffée / <i>Truffled mashed potatoes</i>	12€
Riz jasmin / <i>Jasmine rice</i>	10€
Courgettes violon / <i>Violin zucchini</i>	10€
Avocat tranché / <i>Sliced avocado</i>	12€
Mesclun & tomates cerises / <i>Green salad & cherry tomatoes</i>	8€

SAUCES

Sauce vierge	4€
Beurre blanc citron vert	4€
Bearnaise	4€
Sauce au poivre	4€
Jus de viande	4€
Sauce chimichurri	4€



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 
Multigrain chicken nuggets, barbecue sauce & fries

25€

Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre 
Penne - Tomato, bolognese or butter sauce

21€

Loup rôti et purée de pommes de terre
Roasted sea bass and mashed potatoes

24€



DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter)
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)

14€

Coupe de fruits rouges
Redberries plate

15€

Glaces artisanales, naturelles et sans colorants
 Vanille, chocolat, yaourt, framboise, fraise, coco, noisette, pistache, café, citron
Artisanal, natural ice creams, free from artificial colorings
Vanilla, chocolate, yoghurt, raspberry, strawberry, coconut, hazelnut, pistachio, coffee, lemon

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

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

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 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

Pouilly-Fuissé Drouhin 2021	16€	59€	99€			
Meursault Bouchard / Drouhin 2021		98€	190€	380€		
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Faiveley 2022			230€			
Corton Charlemagne Grand cru Mestre Chardonnay 2022			490€			
Condrieu Julie Bott 2022			140€			
Chateauneuf du Pape Domaine les Cailloux 2024			130€			
Pouilly-Fumé Aubaine Jonathan Pabiot			130€			
Chablis 1er cru Laroche			150€			
Saint Aubin 1er Cru Matrot			170€			

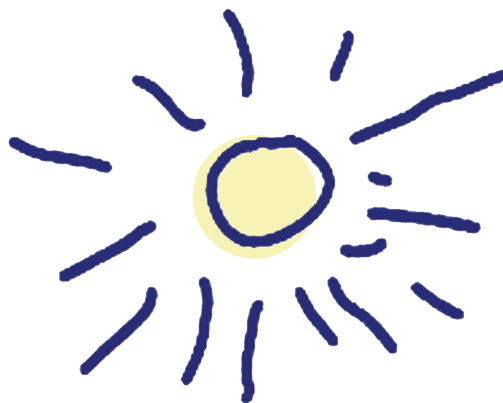
VINS ROUGE

Châteauneuf du pape Saint Préfert			130€			
Saint Emilion Grand Cru l'esquisse de la tour Figeac	16€		115€			
Pommard Joseph Drouhin		90€	170€			
Gevrey Chambertin 1er cru Faiveley			260€			
Barolo Cortese			140€			

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Pastis 51, Ricard, Martini blanc et rouge, Campari	14€
Gen Hendrick's, Cap Gin	21€
Whisky Jack Daniel's	22€
Vodka Grey Goose, Belvedere	22€
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)	9€
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€