

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

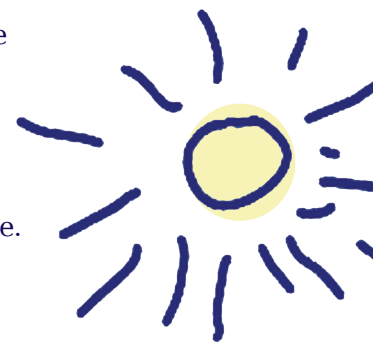
Spicy Tomato - Vodka infusée au poivron rouge, jus de tomate, tabasco fumé, jus de citron, vinaigre au piment, condiments
Red pepper-infused vodka, tomato juice, smoked Tabasco, lemon juice, chili vinegar, condiments

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€

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 gyozas & 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

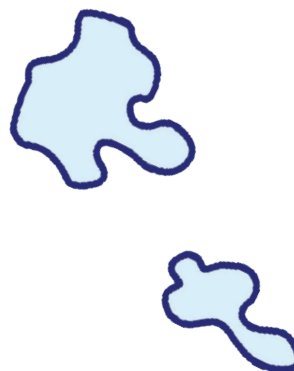
GARNITURES •

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  25€
Multigrain chicken nuggets, barbecue sauce & fries

Penne - Sauce tomate, bolognaise ou beurre  21€
Penne - Tomato, bolognese or butter sauce

Loup rôti et purée de pommes de terre 24€
Roasted sea bass and mashed potatoes



DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter) 14€
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)

Coupe de fruits rouges 15€
Redberries plate

Glaces artisanales, naturelles et sans colorants 5€ la boule / per scoop
 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

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

CHAMPAGNES

au verre (12cl) 37.5cl 75cl 150cl 300cl 600cl

Vigneron 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€			

BOISSONS PETILLANTES SANS ALCOOL

Bellino : Moscato sans alcool, pulpe de pêche blanche	14€	65€			
Rosino : Moscato sans alcool, purée de fraise		65€			

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 Mestre Chardonnay 2022		490€			
Sancerre Les Boucauds Domaine Claude Riffault 2023 Sauvignon 	15€	79€			
Condrieu Julie Bott 2022		140€			
Chateauneuf du Pape Domaine les Cailloux 2024		130€			

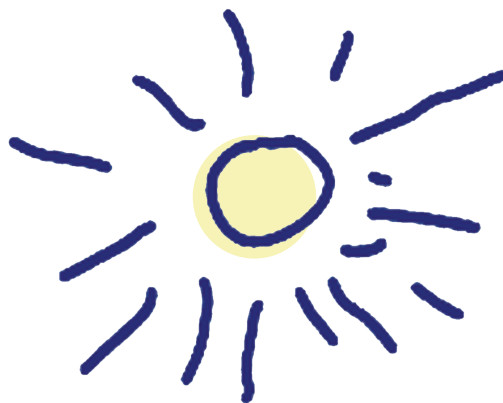
VINS ROUGE

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	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€