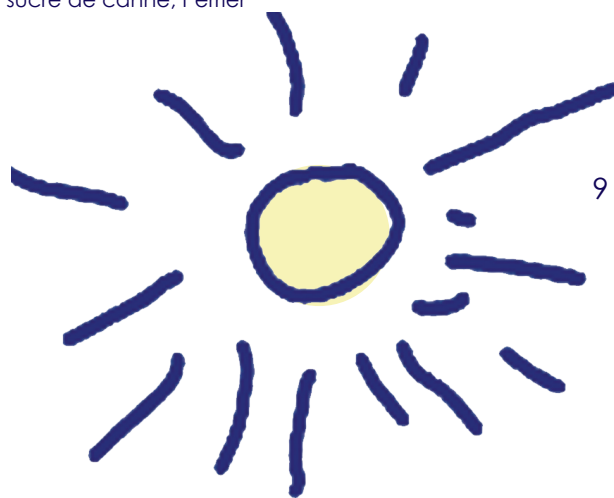


# PLAGE BELLES RIVES

## COCKTAILS (4cl - 20cl)

<b>Hugo Spritz</b> citron vert, menthe, syrop de fleur de sureau, Champagne, Perrier, fruits rouges	17 €
Lady Marmelade Margarita - Tequilla vanille, jus de citron, triple sec, confiture d'orange	15 €
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, orange	15 €
Moscow Mule - citron vert, vodka, concombre, ginger beer	15 €
Blue Lagoon - Vodka, jus de citron, Curaçao bleu	15 €
French Martini - Vodka, ananas, Chambord	15 €
Sea Breeze - Vodka, pamplemousse, cranberry	15 €
Daiquiri Provençal - Rhum, jus de citron, sucre de canne, fleur de lavande	15 €
Frozen Daiquiri - Rhum, jus de citron, sucre de canne	15 €
Piña Colada - Rhum, jus d'ananas, lait de coco	15 €
Passion Beach - Porto blanc, Havana Club 7 ans, jus de citron, passion	15 €
Mojito - Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	15 €
Strawberry Mojito - Rhum, fraises, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	15 €
Caipirinha - Cachaça, jus de citron, sucre de canne	15 €
Coupe de champagne	15 €
Coupe de champagne rosé	20 €
Bellini / Rossini	19 €
Kir / Kir Royal	9 € / 16 €



## APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Ricard, 5l	7 €
Martini rouge et blanc, Campari, Suze	8 €
Heineken, Carlsberg, Corona	8 €
Desperados	9 €
Pression (Leffe)	9 €

## JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS (25cl)

<b>Cocktail de jus de fruits frais</b> sans alcool ou detox	12 €
Jus de fruits orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry, ananas	6 €
Fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	9 €
Orangina, Schweppes Tonic, Limonade, Ice Tea (25 cl) - Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro (33 cl)	7 €
Fever Tree (Tonic, Gingerale, Ginger beer) (20 cl)	8 €

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	7 €
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	7 €
Perrier (75 cl), Aqua Panna (75 cl), San Pellegrino (75 cl)	9 €
Chateldon (75 cl)	10 €

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, décaféiné	6 €
Cappuccino, double expresso, chocolat chaud	7 €
Thés, infusions	7 €

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un très agréable moment

*All the Plage Belles Rives staff wish you a very pleasant time*

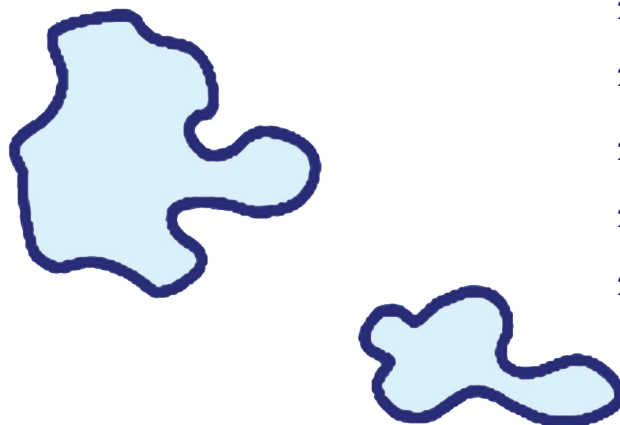
Merci de ne pas nourrir les oiseaux / Do not feed birds thank you

Tarifs nets, en Euro - Net rates in Euros - Service inclus - Service included


# PLAGE BELLES RIVES

## SUR LE POUCE / SNACK MENU

 Burratina et son carpaccio de tomates à l'ancienne <i>Old fashioned tomatoes carpaccio &amp; burrata</i>	23 €
Duo de nems (poulet et crevette) et sa sauce aigre douce <i>Vietnamese chicken &amp; shrimp rolls, sweet and sour sauce</i>	21 €
Aiguillettes de volaille panées aux céréales (graines de courge, lin et pavot) <i>Chicken nuggets, crust of squash, lin &amp; poppy seeds</i>	21 €
 Tapas de calamars et chorizo <i>Squid and chorizo tapas</i>	22 €
 "Gravlax" de saumon et crudités acidulées <i>Smoked salmon &amp; fresh vegetables salad lemon vinaigrette</i>	24 €
 Tartare de poisson selon arrivage <i>Fish tartar upon the catch of the day</i>	24 €
 Gaspacho avocat, pomme verte, agrumes et saumon <i>Avocado, green apple, citrus fruits &amp; salmon gazpacho</i>	23 €
Club sandwich Belles Rives <i>Belles Rives club sandwich</i>	22 €



## LE COIN DES SALADES / SALAD CORNER

 Salade Niçoise : tomates, poivrons, oeuf, concombre, céleri, mesclun, thon, olives, anchois <i>Nicoise salad : tomatoes, red peppers, egg, cucumber, celery, mix salad, tuna, olives, anchovies</i>	24 €
Salade Caesar volaille ou bacon : romaine, tomates cerise, croûtons, pignons, volaille ou bacon <i>Caesar salad with chicken or bacon : romaine lettuce, tomatoes, croutons, pine kernels, chicken or bacon,</i>	25 €
Salade healthy au homard <i>Healthy lobster salad</i>	28 €
Salade "saveurs asiatiques" : salade de légumes croquants aux crevettes "comme un wok" <i>Asian flavor salad : Salad with crispy vegetables and shrimps</i>	27 €

## BAR À SALADE / SALAD BAR

6 INGRÉDIENTS : 25 € - 8 INGRÉDIENTS : 32 €

Composer vous-même votre salade, ingrédients à choisir dans les crudités, accompagnements & vinaigrettes  
*Composed your own salad, choose your ingredients from crudities, garnishes and dressings selections*

Crudités et garnitures : Radis, poivrons, concombre, céleri branche, tomates, fenouil, artichauts marinés, oignons rouges, mesclun, roquette, romaine, suprêmes d'agrumes, avocat  
*Crudities: Radish, bell peppers, cucumber, celery, tomatoes, fennel, marinated artichokes, red onions, mix salad, arugula or romaine lettuce, citrus fruits, avocado*

Accompagnements : Oeuf dur, olives, thon à l'huile, câpres, anchois, jambon blanc, jambon cru, saumon fumé, calamars, crevettes, copeaux de parmesan  
*Garnishes: Hard-boiled egg, olives, oil tuna, capers, anchovies, raw ham, ham, smoked salmon, shrimps, squid, parmesan shavings*

Vinaigrettes : Huile d'olive balsamique, vinaigrette à la moutarde, vinaigrette au citron  
*Dressings: Balsamic olive oil, mustard vinaigrette, lemon vinaigrette*

 Gluten free  Vegetarian

Origine des viandes : France et Italie- Meats are from France & Italy  
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*

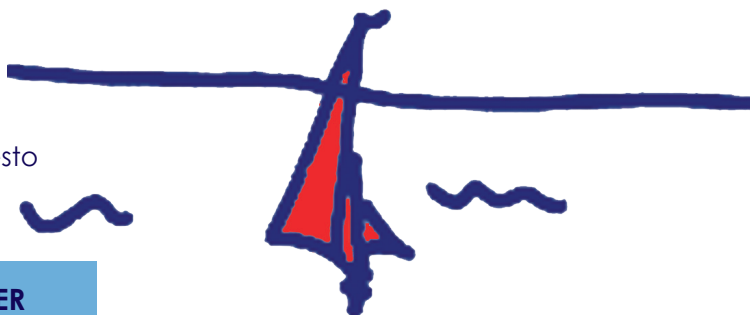
## POISSONS ET VIANDES / FISH & MEATS

 Filet de loup rôti aux aromates et poêlée de légumes verts / <i>Roasted seabass, pan seared vegetables</i>	28 €
 Poulpe rôti et légumes à la méridionale / <i>Roasted octopus, mediterranean vegetables</i>	24 €
Ventrèche de thon, wok de légumes et sauce teryaki / <i>Tuna fillet, vegetable wok &amp; teryaki sauce</i>	32 €
Demi langouste grillée, risotto verde au basilic et citron confit / <i>Grilled half lobster, basil &amp; candied lemon risotto</i>	38 €
Tartare de bœuf, frites / <i>Beef tartar &amp; French fries</i>	25 €
Belles Rives burger, frites (avec bacon à la demande) / <i>Beef burger &amp; French fries (bacon on request)</i>	27 €
Tagliata de mini côte de bœuf, roquette, tomates confites et parmesan <i>Beef tagliata, arugula salad, sundried tomatoes &amp; parmesan</i>	30 €

## LE COIN DES PÂTES / PASTA CORNER

Les pâtes : Penne, Linguine, Tagliatelle  
*Pasta : Penne, Linguine, Tagliatelle*

Les sauces : Tomates, Bolognaise, Vongole, Pesto  
*Sauces : Tomato, Bolognese, Vongole & Pesto*



22 €





## POUR LES TOUS PETITS / KIDS CORNER

Pâtes à la sauce tomate / <i>Pasta with tomato sauce</i>	12 €
Poisson du jour et petits légumes de saison / <i>Catch of the day &amp; vegetables</i>	15 €
Steack haché et frites / <i>Steack &amp; French fries</i>	14 €

## FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromages / <i>Cheeses plate</i>	16€
---	-----

## DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (9 € à emporter) <i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (9 € to take away)</i>	12 €
 Fraises ou framboises ou les deux / <i>Strawberries or raspberries or the both</i>	16 €
 Salade de fruits du moment / <i>Seasonal fruit salad</i>	9 €
 Tartare de fruits exotiques / <i>Exotic fruit tartare</i>	10 €
 Coupe glacée à votre convenance / <i>Ice cream by your own</i> <i>Banane, framboise, malaga, citron, fraise, café, pistache, chocolat...</i> <i>Banana, raspberry, malaga, lemon, strawberry, coffee, pistachio, chocolate...</i>	3 € / la boule


**Gâteaux d'anniversaire** : Fraisier, Paris Brest, Millefeuille, 3 chocolats, choco-nougatine, Tiramisu aux fruits rouges  
*Birthday cakes : Strawberry cake, Paris Brest, Napoléon, 3 chocolates, choco-nougatine, red berry tiramisu*

A partir de 6 personnes - sur place / à emporter - *From 6 persons - on spot / to take away* 42 € / 36 €

 Gluten free  Vegetarian

Tout service de snack au restaurant sera majoré de 10 Euros par personne - *Sandwich service: charged 10 Euros per person*  
Le restaurant est ouvert de 12h00 à 17h00 (de 16h à 17h plats froids uniquement) - *Tarifs nets en Euros, taxes & service inclus, hors boissons*  
*The restaurant is open from noon to 5 pm (from 4pm to 5pm : cold dishes only) - The above rates are net in Euros and include taxes & service charges, drinks not included*

# PLAGE BELLES RIVES

AOC	Producteurs	Années Cépages	600cl	300cl	150cl	75cl	37,5cl	Verre (12cl)
<b>CHAMPAGNE</b>								
Champagne	Belles Rives					85		15
Champagne	Deutz Classic				220	115	70	
Champagne	Bollinger Grande Année				680	320		
Champagne	Charles Heidsieck Rosé					120		20
Champagne	Bollinger Rosé				410	200		
<b>VINS ROSÉS</b>								
<i>CLASSIQUES</i>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2016				36		
Côtes de Provence	Château Miraval	2016				50	35	
Côtes de Provence	Hermitage Saint-Martin «Ikona» 	2016			125	55		12
Côtes de Provence	Minuty Prestige	2016		300	110	56		
Côtes de Provence	Château Rasque «Alexandra»	2016				65		
<i>EXCEPTIONNELS</i>								
Côtes de Provence	Château Sainte-Marguerite Fantastique 	2016			170	78		
Côtes de Provence	Le Secret de Léoube 	2016				80		
Côtes de Provence	Domaine Ott Château de Selle	2016	1200	450	190	85	50	
Côtes de Provence	Minuty 281	2016		550	290	115		
<b>VINS BLANCS</b>								
I.G.P du Var	L'Art des Anges 	2016				36		
Côtes de Provence	Château Roubine - Cru classé	2014					24	
Côtes de Provence	Château Rasque "Blanc de blanc"	2016 Vermentino				61		
Cassis	Château de Fontcreuse	2015				55		
Chablis	Bois d'Yver - Thomas Pico 	2015				54		12
Condrieu	Chapoutier	2014 Viognier				99		
Pouilly-Fuissé	Maison De Montille	2014 Chardonnay				87		
Meursault	Vincent Latour	2014 Chardonnay				120		
Montrachet	Grand cru - Marc Colin	2013 Chardonnay				1290		
Sancerre (Loire)	Delaporte à Chavignol	2016 Sauvignon				51		
Australie	Olive Grove D'Arenberg	2015 Chardonnay				56		
<b>VINS ROUGES</b>								
<i>LÉGERS</i>								
Côtes de Provence	Clos Saint-Joseph	2015				65		
Fleurie (Beaujolais)	Manoir du Carra	2015 Gamay				48		
Sancerre (Loire)	Pre Semele	2015 Pinot Noir				64		
Gevrey-Chambertin	Olivier Guyot	2012 Pinot Noir				150		
<i>GÉNÉREUX</i>								
Bordeaux supérieur	Le Bordeaux de Maucaillou	2013 Merlot				50		12
Margaux	La Bastide Dauzac	2013 Cabernet					48	
Saint-Julien	Château Ducru Beaucaillou GCC	1995 Cabernet			900			
Saint-Emilion	Château La Fleur Pourret - Grand Cru	2010 Merlot				110		
Saint-Emilion	Château Cheval Blanc - 1 <sup>er</sup> GCC A	1999 Cabernet / Merlot				1400		