

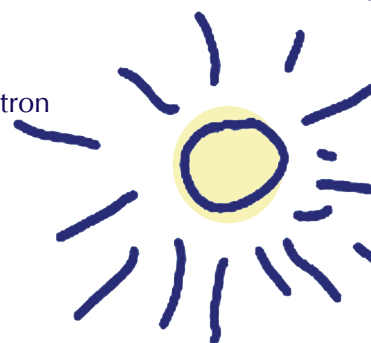
PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

Okinawa - Gin Roku, saké, céleri, shizo, chartreuse jaune infusée au poivre, citron <i>Roku gin, sake, celery, shizo, pepper-infused yellow chartreuse, lemon</i>	20€
Spicy Tomato - Vodka Orange infusée au poivron rouge, jus de tomate, tabasco fumé, jus de citron, vinaigre au piment <i>Red pepper infused Orange vodka, tomato juice, smoked tabasco, lemon juice, chilli vinegar</i>	20€
Ruby Flower - Vodka Eristoff, thé hibiscus, miel, vermouth blanc, vinaigre de framboise, fruits rouges, ananas frais <i>Eristoff vodka, hibiscus tea, honey, white vermouth, raspberry vinegar, red fruit, fresh pineapple</i>	22€
Pink cucumber - Gin Hendrick's, purée de framboise, citron vert, concombre, Ginger Ale <i>Hendrick's gin, raspberry purée, lime, cucumber, Ginger Ale</i>	22€
Honey fizz - Champagne, rhum au miel Ferroni, mandarine Napoléon, citron, menthe <i>Champagne, Ferroni honey rum, Napoleon mandarin, lemon, mint</i>	22€
Palomita - Tequila Milagro, sirop d'Apérol, soda pamplemousse <i>Milagro tequila, Apérol syrup, grapefruit soda</i>	20€
Le Provençal - Rhum Ferroni, citron, sirop d'orgeat, Cointreau, Pastis <i>Ferroni Rhum, lemon, orgeat syrup, Cointreau, Pastis</i>	22€
Cocktails classiques - Apérol Spritz, Mojito, Piña Colada, Gin Tonic....	20€

MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

Green Detox - Pomme fraîche, concombre, céleri, menthe, gingembre, jus de citron <i>Fresh apple, cucumber, celery, mint, ginger, lemon juice</i>	14€
Sunshine - Jus de carotte, sirop de cumin, citron vert, jus d'orange <i>Carrot juice, cumin syrup, lime, orange juice</i>	
Agrumes - Jus de pamplemousse, jus d'orange, bitter San Pellegrino, citron vert <i>Grapefruit juice, orange juice, bitter San Pellegrino, lime</i>	
Thé glacé maison - Thé roiboos vahiné, sirop de pêche, jus de citron, menthe fraîche <i>Homemade iced tea - Roiboos vahiné tea, peach syrup, lemon juice, fresh mint</i>	



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

- Gyozas au homard, condiment yuzu kosho - Mayonnaise sriracha 29€
Lobster gyozas, yuzu kosho condiment - Sriracha mayonnaise
- Bocconcini di bufala - Pesto, olives & anchois 22€
 Balsamique blanc, tomates confites & parmesan
Bocconcini di bufala - Pesto, olives & anchovies
White balsamic vinegar, candied tomatoes and parmesan cheese
- Bao à la volaille confite, shiitake, pickles, aïoli & coriandre 27€
Bao poultry confit, shiitake, pickles, aioli & coriander
- Calamars Crispy – Crème de moutarde & vinaigre Barolo 24€
Crispy squid – Mustard cream & Barolo vinegar

ENTREES & SALADES / STARTERS & SALADS

- Salade niçoise « Belles Rives » 35€
 Thon rouge confit, anchois, œuf mollet & légumes du marché
"Belles Rives" Niçoise salad – Red tuna confit, anchovies, soft-boiled egg & local vegetables
- Salade de chou Kale grillé & gambas, vinaigrette césar. 39€
 Avocat, pamplemousse, haloumi & graines de courge
Grilled Kale salad & prawns - Caesar vinaigrette. Avocado, grapefruit, halloumi & squash seed
- Fêta rôtie au miel de citronnier ● 24€
 Tomates cerises, olives Kalamata & origan
Roasted feta with lemon tree honey, cherry tomatoes, Kalamata olives & oregano
- Tartare de thon rouge & avocat 34€
 Condiment kalamansi & aïoli wasabi
Red tuna & avocado tartare - Kalamansi condiment & wasabi aioli

PATES / PASTAS

- Linguine aux palourdes, tomates australiennes & citron confit 37€
Linguine with clams, Australian tomatoes & candied lemon
- Calamarata arrabiata, poivrons gouttes & olives taggiasche ● 34€
Calamarata arrabiata, peppers & taggiasche olives
- Tortellini frais à l'encre de seiche & scampi, encornets grillés & marjolaine 39€
Fresh tortellini with squid ink & scampi, grilled squid & marjoram



Guten / Gluten



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

Filet de loup grillé 43€
 Nage de tomate & brocoletti, huile de mandarine
Grilled sea bass filet - Tomato nage & brocoletti, tangerine oil

Calamars grillés 37€
 Condiment au curry, citron vert & câpres. Riz jasmin
Grilled squid, curry condiment, lime & capers. Jasmine rice

Filet de turbot 39€
 Sauce vierge aux herbes, artichauts grillés, tomates confites & olives taggiasche
Virgin olive oil sauce, grilled artichokes, tomato confit & taggiasche olives

VIANDES / MEATS

Suprême de volaille jaune 39€
 Comme un curry vert thaï. Riz jasmin
Yellow poultry supreme like a Thai green curry. Jasmine rice

Belles Rives Burger 37€
 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 36€
 Sauce à l'huître, billes de yuzu & caviar Avruga. Frites
Beef tartare knife cut – Oyster sauce, yuzu pearls & Avruga caviar

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 purée* 12€

Riz jasmin / *Jasmine rice* 10€

Brocolettis grillés / *Grilled broccoletti* 10€

Avocat tranché / *Sliced avocado* 12€

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



Guten / Gluten



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 	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 au beurre 	21€
<i>Penne - Tomato, bolognese or butter sauce</i>	
Loup rôti et purée	24€
<i>Roasted sea bass and mashed potatoes</i>	



DESSERTS / DESSERTS

Collection de pâtisseries - Steve Moracchini, Chef Pâtissier (7€ à emporter)	12€
<i>Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (7€ to take away)</i>	
Coupe de fruits rouges	14€
<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 colorant	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



Guten / Gluten



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
Vigneron de la Marne <i>(seulement 10 000 bouteilles produites)</i>	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

I.G.P Méditerranée F.M.R 2024	12€		45€			
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			78€	150€		
Minuty 281 2024			190€	380€	760€	1 520€

VINS BLANC

Côtes de Provence Confidentielle Domaine Figuière 2023	14€		55€			
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 <i>Sauvignon</i> 	15€		79€			
Condrieu Julie Bott 2022			140€			
Chateauneuf du Pape Domaine les Cailloux 2024			130€			

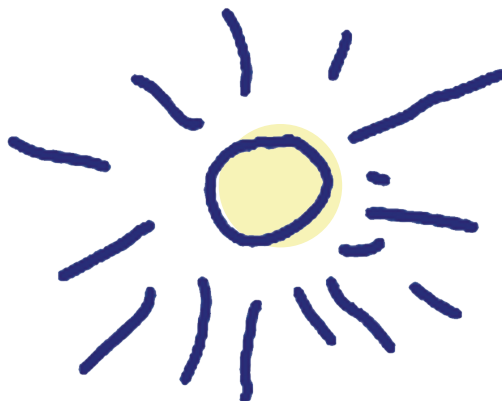
VINS ROUGE

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

PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

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



BIERES

Maison Bacho (blonde, blanche, IPA), Heineken, Corona (33cl)	12€
Cidre artisanal local - Fils de Pomme (33cl)	12€
Heineken sans alcool (33cl)	10€
Pression (Peroni) (25cl)	10€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS

Jus de fruits	
Pêche, poire, pomme, ananas, fraise, mangue, tomate (20 cl)	10€
<i>Peach, pear, apple, pineapple, strawberry, mango, tomato (20 cl)</i>	
Fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron (20 cl)	12€
<i>Orange, grapefruit, lemon (20 cl)</i>	
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Pschitt (33 cl)	10€
Ginger Ale, Ginger beer ou Pamplemousse soda bio français (25 cl)	10€
Thé glacé bio français sirop maison (33 cl)	10€
<i>Organic French homemade syrup iced tea (33 cl)</i>	

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