

PLAGE BELLES RIVES

COCKTAILS CREATIONS (20cl)

22€

Albufeira - Porto blanc, Rhum Havana 3 ans, purée passion, jus de cranberry, jus de mangue, citron vert
White Porto, Rum Havana 3 years-old, passion fruit, cranberry juice, mango juice, lime

Jalisco - Tequila Milagro, soda pamplemousse, citron vert, sirop de sureau, combawa
Tequila Milagro, grapefruit soda, lime, elderberry syrup, combawa

Janeiro - Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, citron vert, bitter San Pellegrino, sirop de gingembre
Whisky Ballantine's Brasil, Amaretto, lime, bitter San Pellegrino, ginger syrup

Oia - Skinos, crème de cassis, Drims tonic, framboises fraîches, citron vert
Skinos, blackcurrant cream, Drims tonic, fresh raspberries, lime

Pink Cucumber - Gin Hendrick's, ginger ale, framboise, concombre, citron vert
Gin Hendrick's, ginger ale, raspberry, cucumber, lime

Dolce - Frangelico, Baileys, liqueur de maïs, café expresso
Frangelico, Baileys, corn liquor, espresso coffee

Torino - Apérol, sirop de vanille, citron vert, blanc d'œuf, Perrier
Apérol, vanilla syrup, lime, egg white, Perrier

Galicia - Vodka Guillotine, Curaçao, jus de melon, sirop de poivre Sichuan, citron vert
Vodka Guillotine, Curaçao, melon juice, Sichuan pepper syrup, lime

Cocktails classiques - Apérol Spritz, Mojito, Piña Colada, Gin Tonic...

MOCKTAILS CREATIONS (20cl)

16€

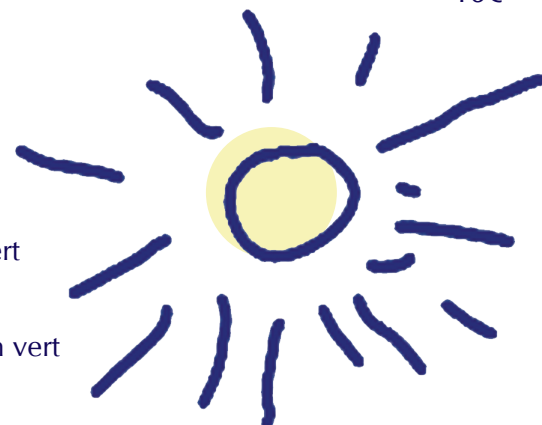
Majunga - Jus de cranberry, sirop de vanille, Drims tonic, citron vert
Cranberry juice, vanilla syrup, Drims tonic, lime

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

Provence - Jus d'abricot, sirop de lavande, soda pamplemousse, citron vert
Apricot juice, lavender syrup, grapefruit soda, lime

Agrums - Jus de pamplemousse, jus d'orange, bitter San Pellegrino, citron vert
Grapefruit juice, orange juice, bitter San Pellegrino, lime

Ida - Ginger beer, purée de framboises, sirop de sureau, citron vert
Ginger beer, raspberries, elderberry syrup, lime



ET S'IL FALLAIT CHOISIR...

	à la coupe (12cl)	33cl	75cl
un Champagne Deutz	22€		140€
un vin rosé Côtes de Provence Sainte-Marguerite Fantastique			99€
un flacon d'exception rosé Côtes de Provence Minuty 281			180€

Toute l'équipe de la Plage Belles Rives vous souhaite un agréable moment / All the Plage Belles Rives staff wish 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 12h à 15h30 / The restaurant is open from noon to 3.30pm

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

Gyozas au boeuf Wagyu, marinade yuzu kosho <i>Wagyu beef gyozas, yuzu kosho marinade</i>	32€
Tiradito de thon rouge, mayonnaise sriracha, cébettes & riz soufflé <i>Marinated red tuna tataki, sriracha mayonnaise, spring onions & puffed rice</i>	39€
Beignets de fleurs de courgettes & condiment basilic ● <i>Fried zucchini flowers & basil condiment</i>	27€
Burrata 500g à la truffe, tomates du marché & foccacia ●  <i>Creamy burrata 500g, truffle, local tomatoes & foccacia</i>	81€

POISSONS & VIANDES / FISHES & MEATS

Poissons entiers (selon arrivage) - Deux garnitures au choix  <i>Whole fish (upon the catch of the day) - Choice of two toppings</i>	20€ les 100g
Filet de loup, nage de tomate au citron, artichauts grillés & olives taggiasche  <i>Sea bass filet, tomato sauce with lemon, grilled artichokes & olives taggiasche</i>	44€
Côte de boeuf 1kg à partager - Deux garnitures & sauces au choix  <i>Prime rib 1kg to share - Choice of topping & sauce</i>	185€
Entrecôte de veau, condiment chimichurri & frites  <i>Veal steak, chimichurri & French fries</i>	54€

 Sans gluten / Gluten free

● 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

PATES / PASTA

Pacherri aux langoustes, poivrons gouttes & huile d'ail 54€
Pacherri with lobsters, peppers & garlic oil

Penne fraîches au pesto & burrata des Pouilles ● 39€
Fresh penne with pesto & creamy burrata

GARNITURES ●

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

Purée truffée / *Truffled mashed potatoes* 12€

Frites / *French fries* 10€

Mesclun & tomates cerises / *Green salad & cherry tomatoes* 10€

Courgettes du marché / *Local zucchini* 10€

Purée nature / *Mashed potatoes* 10€

SAUCES ●

Beurre blanc citron vert / *White butter with lime* 6€

Sauce vierge / *Vierge sauce* 6€

Sauce beurre d'ail et persil / *Garlic and parsley butter sauce* 6€

Jus de viande / *Meat juice* 6€

PLAGE BELLES RIVES

POUR LES TOUT-PETITS / KID'S CORNER (-12 ANS)

Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue & frites 25€
Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds & French fries

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

Loup rôti et purée  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 14€
Redberries plate

Fruits frais (2-3 pers) 40€ (4-6 pers) 75€
Fresh fruits plate

Glaces artisanales, naturelles et sans colorant 5€ la boule / per scoop
Artisanal, natural ice creams, without coloring

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 72€ / 60€
From 6 persones - on spot / to take away

Contact : restauration@bellesrives.com

 Sans gluten / Gluten free

 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

Deutz	22€	75€	140€	280€		
Bollinger Spécial Cuvée			200€	400€		
Ruinart Blanc de Blancs			350€			
Bollinger Grande 2015			450€			
Cristal Roederer			650€	1 500€	4 500€	
Charles Heidsieck Rosé	25€		170€			

VINS ROSE

Côtes de Provence

Whispering Angel 2023		38€	70€	140€	340€	
Château Maïme Casher 2022 			79€			

Côtes de Provence exceptionnels

Sainte-Marguerite Fantastique 2023 				99€		
Domaine Ott Château de Selle 2023	18€	58€	105€	220€	440€	1 200€
Garrus 2020				200€	400€	
Minuty 281 2023				180€	360€	720€ 1 440€

VINS BLANC

Meursault Bouchard / Drouhin 2021		98€	180€	360€		
Chassagne-Montrachet 1er cru Guy Amiot 2019 <i>Chardonnay</i>				290€		
Corton Charlemagne Grand cru Mestre 2022 <i>Chardonnay</i>				490€		
Sancerre (Loire) Domaine Claude Riffault 2023 <i>Sauvignon</i> 	16€			72€		
Condrieu Invitare Chapoutier 2022 <i>Viognier</i>				130€		
Chateauneuf du Pape Les Saffres Clos du Caillou 2023 <i>Grenache</i>				160€		
St Aubin 1er Cru Moingeon 2022				210€		
Corse Clos Venturi 2023				95€		
Chablis 1er Cru Beauroy Domaine Laroche 2023				115€		
Beaune Clos des Mouches Joseph Drouhin 2020				390€		
Bienvenues Batard Montrachet Domaine Faiveley 2022				690€		

PLAGE BELLES RIVES

VINS ROUGE

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

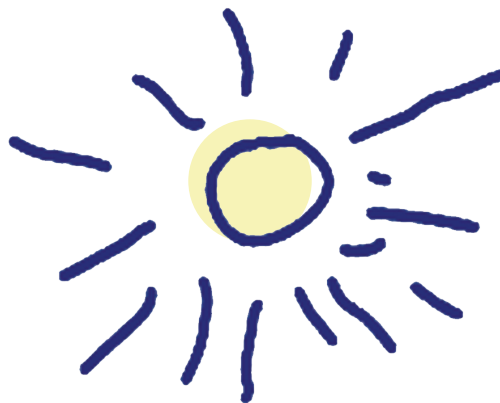
Rhône Crozes-Hermitage Maison Delas 2022		72€		
Pommard Drouhin 2021 <i>Pinot Noir</i>		95€		
Savigny-les-beaune Marechal vieilles vignes 2018 <i>Pinot Noir</i>		115€		
Vosne Romanée Drouhin 2018 <i>Pinot Noir</i>		200€	400€	
Le Corton Grand Cru Bouchard Père et fils 2018 <i>Pinot Noir</i>		480€		
Echezeaux Grand Cru Bouchard Père et fils 2005 <i>Pinot Noir</i>		900€		
Bonnes Mares Grand Cru Louis Jadot 1985		1 300€		
Château La Cabanne Pomerol 2010		270€		
Château Figeac Saint Emilion 2009		650€		
Château L'angélus Saint Emilion 1989		1 450€		
Connétable de Talbot Saint Julien 2018		120€	240€	480€
Bordeaux-Haut Médoc Les Ormes Sorbet Cru Bourgeois 2016	16€	76€		



PLAGE BELLES RIVES

APERITIFS (4cl - 33cl)

Ricard, Pastis 51, Martini blanc et rouge, Campari	14€
Gin Hendrick's, Tanqueray	21€ / 19€
Whisky Jack Daniel's	21€
Vodka Grey Goose, Belvedere	22€ / 21€
Rhum Diplomatico	28€
Tequila Patròn Silver	30€
Tequila Clase Azul Plata	40€
Tequila Clase Azul Reposado	70€



BIERES (33cl)

Bières artisanales locales FADA (Sunny IPA), Heineken, Corona	12€
Cidre artisanal local - Fils de Pomme	12€
Pression (Peroni), Heineken sans alcool (25 cl)	10€

JUS DE FRUITS & SOFT DRINKS (25cl)

Jus de fruits - Orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise, cranberry ou ananas	10€
Fruits pressés - Orange, pamplemousse ou citron (33 cl)	12€
Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)	10€
Drims - Tonic, Gingerale, Ginger beer ou Pamplemousse <i>soda bio français</i>	10€
Thé glacé bio français à la pêche	12€

EAUX MINERALES / MINERAL WATER

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	10€
Aqua Panna, San Pellegrino (75 cl)	14€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso, Décaféiné	10€
Cappuccino, Double expresso, Thés (Earl Grey, Breakfast, Thé Vert), Infusion verveine	12€