

## ENTREES POUR EVEILLER VOS PAPILLES ... – STARTERS

- Le chou comme une bruschetta** : tranche de chou-fleur de notre maraicher garnie de Sauce de tomate cerise et Mozzarella di Bufala campana, le tout gratiné au four  **11.50 €**  
*Oven grilled cauliflower slice topped with cherry tomato sauce and Mozzarella di Buffala*
- Thon vitellato saupoudré au café Arabica** : cube de thon snacké, sauce au jus de veau et anchois, mayonnaise maison et capres **17.50 €**  
*Tunafish vitellato powdered with Arabica coffee : grilled cube of tuna, veal and anchovies gravy, homemade mayonnaise and capers*
- Médailon de foie gras de canard maison mi-cuit à 63°**, chutney d'oignon rouge de Tropea **25.00 €**  
*Slice of homemade duck foie gras, red onion chutney form Tropea*
- Tagliatelle de calamars cuit à basse température**, pointe de crème de wasabi, zeste d'agrumes Nissard et poudre d'olive séchées du Comté **15.00 €**  
*Calamari tagliatelle, touch of wasabi cream, Nissard citrus twist and half-dried olive powder from Nice*

## SALADE PLAT ... – SALAD (AS A MAIN)

- Salade niçoise** : thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf dur et anchois **25.00 €**  
*Niçoise's salad : tunafish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies*
- La salade Caesar du chef** : poulet mariné et cuit à basse température, la sauce véritable, romaine émincée, œuf dur, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et pancetta ...ou pas **25.00 €**  
*The chef's Caesar's salad: chicken fillet marinated and cooked at low temperature, original dressing, Romaine salad, hard-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons and pancetta.. or not*

## COIN DE L'ÉCAILLER DE LA PLAGE BEAU RIVAGE – OUR SEAFOOD CORNER

Les Romégous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations. Ces huîtres au goût subtil sont le résultat du partage d'un savoir-faire et de sa transmission entre les pères et les fils Romégous depuis 1891.

The Romégous family are oyster aquaculturists where the knowledge is passed from father to son since 1891.

Huitres Bouzigues n°2 de Camargue	X3	21.00 €
Oysters Bouzigues n°2 from Camargue	X6	39.00 €
Plateau de fruits de mer, pour 2 personnes :		68.00 €
6 huitres Bouzigues n°2, 6 crevettes roses, 4 clams, tourteau		
Seafood plater for 2 : 6 oysters Bouzigues n°2, 6 pink prawns, 4 clams, crab		

## POISSONS, COQUILLAGE ET CRUSTACE – FISH FROM THE SEA & RIVER

«Il brigantino » : Calamar farci à la niçoise (pomme de terre, ail et persil) sur une crème de tomate émulsionnée à l'huile d'olive taggiasca, légumes oubliés rôtis et fondants de notre région **24.00 €**  
"The brigand" : Niçois style stuffed calamari (potato, garlic and parsley) on tomato with olive taggiasca oil cream, regional ancient vegetables

Noix de St Jacques braisées à la plancha et légèrement fumées au thym, à la sauce salmoriglio (sauce verte à base de citron, ail, persil, origan et huile d'olive), écrasé de pommes de terre et courge Nissard, légumes oubliés rôtis et fondants de notre région **31.00 €**  
Braised scallops "à la plancha" and slightly smoked with thyme, salmoriglio sauce (green sauce with lemon, garlic, parsley, origano and olive oil), mashed potatoes and local squash, local ancient vegetables

Grill Royal de la mer (calamar, noix de St Jacques et poisson frais selon arrivage) accompagné de légumes grillés (courgettes, poivrons, aubergines) en persillade et pomme de terre grenaille **29.00 €**  
Royal sea grill (calamari, scallops and fresh fish depending on the catch), grilled vegetables with parsley and baby potatoes

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aïoli aux pignons de pins et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patate douce et butternut sélectionnés par notre maraicher **25.00 €**  
Oven baked cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pinenuts and local tomato marmalade, Sweet potato and butternut purée

## POISSONS ENTIERS FRAIS ... découpés en salle - FRESH WHOLE FISH

### POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON

Noble et belle sole meunière (env 500g)/ Whole sole meunière **65.00 €**  
Pêche du jour selon arrivage **37.00 €**  
Catch of the day

### POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PEOPLE

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé **85.00 €**  
Sea bass from the bay of Cannes 800g roasted in a salt crust or grilled

## TENDRES VIANDES – TENDER MEAT

- Ballotine de volaille du Piémont aux cèpes, fond au thym, gnocchi « alla Romana » à la courge de Nice et légumes d’hiver rôtis aux herbes de Provence** **22.00 €**  
*Italian border chicken ballotine with ceps, thyme gravy, gnocchi “alla Romana” with Nice’s squash and winter vegetables with Provence herbs*
- Médaille de veau français mariné au thym et cuit à basse température, jus corsé, mousseline de courge du maraicher local et légumes oubliés rôtis et fondants de notre région** **28.00 €**  
*French veal marinated with thyme, gravy, local squash purée, local ancient vegetables*
- Belle entrecôte (300 g) de bœuf piémontaise à la plancha, frites fraîches, salade de mesclun et ses sauces (Béarnaise, Tartare et Verte salmoriglio)** **33.00 €**  
*Grilled “a la plancha” Piedmont rib-eye steak, fresh French fries, mesclun greens and its sauces (Bearnaise, Tartare, Green salmoriglio)*
- Demi-Magret de canard français (env 180g) confit à la réglisse et au romarin, senteurs d’agrumes de la région et échalotte niçoise braisée, pommes de terre grenaille fondantes au paprika doux** **29.00 €**  
*Candided half breast duck with liquorice and rosemary, local citrus flavour and braised Nicoise’s shallot, Baby potatoes with mild paprika*

**Garniture supplémentaire pour vos viandes ou poissons :** **4.50 €**

Légumes grillés – Frites fraîches – Ecrasé de pommes de terre – Salade

*Additional side-dish for your meat or fish: Grilled vegetables – Fresh French fries – Mashed potatoes – Salad*

**Ecrasé de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes** **7.00 €**

## PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI – PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

*Toutes nos pâtes fraîches sont réalisées par un artisan local de l’arrière-pays selon les recettes élaborées par notre Chef italien*

*All our fresh pastas are made by a local pasta craftswoman according to our Italian Chef’s recipes*

- Tagliatelle «40 tuorli » fraîches selon la recette de notre Chef et leur sauce aux cèpes, ail et persil**  **19.00 €**  
*“40 tuorli” fresh tagliatelle according to our Chef recipe, ceps sauce, garlic and parsley*
- Mezzelune (demi-lunes) farcies à la courge de Nice et au fromage de brebis Corse, court bouillon d’homard parfumé au citron vert**  **22.00 €**  
*Stuffed Mezzelune with squash from Nice, Corsican sheep cheese, lime flavoured lobster stock*
- Taglioni à l’encre noire, palourdes dans un jus d’herbes iodées et poutargue marinée à l’huile d’olive** **25.00 €**  
*Black ink Taglioni, clams in herbal gravy and marinated bottarga in olive oil*
- Risotto Carnaroli “monté” au prosecco crémeux et au pecorino semi-affiné, concassé de pistaches torréfiées**  **24.00 €**  
*Carnaroli risotto with creamy prosecco and pecorino cheese, crushed pistachio*
- Gnocchi niçois à la blette dit « Merda de can » à la crème de tome du Piémont, Tomates cerise, amandes effilées**  **23.00 €**  
*Nicois gnocchi with chard dit “Merda de can” with Piedmont cheese, cherry tomatoes, almonds*

## DESSERTS ... libre cours à la gourmandise – *DESSERTS*

La plage Beau Rivage vous propose des desserts faits maison, élaborés par notre équipe de cuisine.

*The Beau Rivage beach offers you homemade desserts*

<b>L'incontournable tiramisu de notre chef italien : café moka, biscuit savoïardi</b>	<b>9.00 €</b>
<i>The unavoidable tiramisu of our Italian Chef: mocha coffee, savoïardi biscuit</i>	
<b>Panettone perdu, boule de glace vanille et sauce au caramel beurre salé</b>	<b>11.00 €</b>
<i>Panettone as a French toast, vanilla ice-cream scoop and salted butter caramel</i>	
<b>Moelleux au chocolat Beau Rivage, concassé de noisettes d'Italie et fleur de sel de Camargue</b>	<b>12.00 €</b>
<i>Beau Rivage's chocolate moist cake, Italian crushed hazelnuts and Camargue salt flower</i>	
<b>« Shot » de Rhum pour accompagner, en supplément</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Shot of Rhum to add, extra</i>	
<b>Giulia's Dome : pomme rôtie sur une génoise et coiffée de sa crêpe Amadine maison</b>	<b>12.00 €</b>
<i>Giulia's Dome : roasted apple on a sponge cake and</i>	
<b>Cheese cake parfumé à l'orange niçoise et sa marmelade maison, biscuit amaretto croquant</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Cheesecake flavoured with orange from Nice, homemade marmalade, crunchy amaretto biscuit</i>	

### LE PITCHOUN

#### MENU ENFANT - *CHILDRENS' MENU*

**14.50 €**

*Pour les -12 ans – Under 12 years old*

#### **PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN**

Filet de poulet pané / *Breaded chicken fillet*

**Ou / Or**

Filet de poisson / *Fish fillet*

Salade, Frites, Pâtes ou Légumes / *Greens, Fries, Pasta or Vegetables*

#### **DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT**

Brownie ou Glace / *Brownie or Ice-cream*

Sirop à l'eau / *Water syrup*



*A la Plage Beau Rivage nous sommes attentifs à l'accueil et au service que nous portons à ceux que l'on aime, vous, nos clients. Toute l'équipe de la plage est là pour répondre au mieux à vos attentes.*

*La Plage Beau Rivage est soucieuse de la qualité de ses mets et de la satisfaction de sa clientèle. C'est pour cela que nous mettons tout en œuvre pour vous proposer des plats faits maison élaborés sur place, à partir de produits bruts.*

*All the team of the Beau Rivage Beach is pleased to welcome and assist you and does its best to meet your expectations.*

*The Beau Rivage Beach is concerned about the quality of its dishes and its costumers' satisfaction. That is the reason why we strive to offer you homemade dishes.*



*La Plage Beau Rivage remercie tous ces prestataires. Nous défendons à leur côté les valeurs de notre terroir.*

*The Beau Rivage beach would like to thanks all its providers. We stand by them to support the values of our terroir.*

**CARTE DES VINS & BOISSONS**

**WINE & DRINKS MENU**



La Plage Beau Rivage n'accepte pas les chèques Cheques are not accepted Non si accettano assegni  
Prix nets en euros Net prices in euros Prezzi netti in euro