

ENTREES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) – STARTERS

Stracciatella campana et sa compotée de tomates, feuille de basilic, roquette, poudre d'olives séchées du Comté	15.00 €
<i>Campanian stracciatella with tomato compote, basil leaves, arugula and half-dried olive powder from Nice</i>	
Tagliatelle de calamars cuits à basse température, pointe de crème de wasabi, zeste d'agrumes Nissard et poudre d'olives séchées du Comté	16.00 €
<i>Calamari tagliatelle, touch of wasabi cream, Nissard citrus twist and half-dried olive powder from Nice</i>	
Thon vitellato saupoudré au café Arabica : cube de thon snacké, sauce au jus de veau, mayonnaise maison aux capres et anchois	17.50 €
<i>Tunafish vitellato powdered with Arabica coffee: grilled cube of tuna, veal and anchovies gravy, homemade mayonnaise and capers</i>	
Fines tranches de jeune bœuf du Piémont (env 70g) au couteau, mayonnaise d'anchois, roquette et grana padano	16.50 €
<i>Piedmontese beef carpaccio, anchovy mayonnaise, arugula and grana padano</i>	
Millefeuille déstructuré d'aubergines grillées, ricotta aux herbes de Provence et huile d'olive extra-vierge	15.50 €
<i>Eggplant Millefeuille, ricotta with Provençal herbs and drizzled with olive oil</i>	

ENTREES A PARTAGER.... OU PAS – STARTERS TO SHARE OR NOT

« Bagna cauda » : assortiment de crudités (feuilles d'endive, chou-fleur, céleri branche, carotte, poivron, cébette, tomate cerise) découpées, huile d'olive extra-vierge et crème d'anchois	25.00 €
<i>« Bagna cauda »: assorted fresh vegetables, olive oil and anchovy cream</i>	
Le Fritto Royal Beau Rivage : calamars, gambas, mesclun niçois, sauce tartare.	28.00 €
<i>Beau Rivage's Royal Fritto: Fried squid, gambas and mesclun, Tartare sauce</i>	
Coeur de saumon mariné et légèrement fumé au romarin, croûtons de foccacia et crème de mascarpone aux olives	25.00 €
<i>Rosemary-smoked marinated salmon with focaccia croutons and olive mascarpone cream</i>	

SALADES PLAT ... – SALAD (AS A MAIN)

Salade fraîcheur du Comté :

Melon de notre région, roquette, feta, menthe, olives, oignons rouges, et tomates cerises 19.00€

Melon, arugula, feta, mint, olives, red onions, and cherry tomatoes

La Salade niçoise selon nos traditions :

Thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf dur et anchois 22.00 €

Niçoise's salad: tuna fish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies

La salade Caesar du chef :

Poulet français 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

Salade du soleil d'ailleurs :

Mélange gourmand (quinoa, boulgour), ananas, crevettes, mangue, concombre, oignon rouge, coriandre, menthe, vinaigrette de fruits exotiques 24.00 €

Quinoa, Bulgur, pineapple, shrimp, mango, cucumber, red onion, coriander, mint, exotic fruit vinaigrette

Salade Caprese revisitée :

Cœur de burata, tomates cœur de bœuf, feuille de basilic, roquette, crumble de focaccia 22.00 €

Burata heart with "Coeur de bœuf " tomatoes, basil leaves, arugula and crispy focaccia crumble

PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI – PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

Paccheri alle Ligure: dés de cabillaud poêlés, olives taggiasca, et persillade <i>Paccheri alle Ligure: cod dices, taggiasca olives with chopped parsley and garlic</i>	19.00 €
Gnocchi vert «merda de can» aux palourdes et tomates cerises confites <i>Nicois gnocchi dit "Merda de can" with clams and confit cherry tomatoes</i>	23.00 €
Tagliatelles fraîches selon la recette de notre Chef au 1/2 homard bleu de notre vivier et sa bisque maison <i>Fresh tagliatelle as our Chef's receipt, with ½ lobster from our tank and its homemade bisque</i>	38.00 €
Risotto Carnaroli verde aux jeunes pousses d'épinards et crème de gorgonzola <i>Green carnaroli risotto with young spinach shoots and gorgonzola cheese cream</i>	24.00 €

NOS HUITRES ROUMEGOUS – OUR OYSTER FROM CAMARGUE

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations : L'huître Roumegous Bouzigues est une huître de Camargue, charnue, elle offre croquant et fondant avec un goût très typé et une fabuleuse saveur de noisette légèrement iodée

The Roumegous is a family of oyster farmers for the last 7 generations. The plump and fleshy Roumegous Bouzigues oyster, from Camargue, offers a delightful combination of crispy and tenderness, with a distinctive and a fabulous hint of lightly briny hazelnut.

Huitres de Méditerranée Bouzigues n°2	X6	25.00 €
<i>Mediterranean oysters Bouzigues n°2</i>	X12	45.00 €

POISSONS ENTIERS FRAIS ... DÉCOUPÉS EN SALLE – FRESH WHOLE FISH

POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON

Noble et belle sole meunière (env 500g) <i>Whole sole meunière (approx. 500g)</i>	58.00 €
Pêche du jour selon arrivage <i>Catch of the day</i>	37.00 €

POUR 2 PERSONNES – FOR 2

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

MER & RIVIERE – FISH FROM THE SEA & RIVER

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aïoli aux pignons de pin et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patates douces sélectionnées par notre maraicher

25.00 €

Oven baked cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pine nuts and local tomato marmalade, sweet potato purée

Grill royal de la mer (calamar, gambas « black tiger » et filet de poisson frais selon arrivage à la plancha) accompagné de légumes grillés (courgettes, poivrons, aubergines) en persillade et pomme de terre grenaille rouge

33.00€

Royal sea grill (calamari, black tiger prawns and fresh fish depending on the catch), grilled vegetables (zucchini, peppers, eggplants) with parsley and baby potatoes

Homard entier (env 450g) grillé, légumes rôtis de saison, mayonnaise de rouille

68.00 €

Whole lobster (approx. 450g) grilled with seasonal roasted vegetables and rouille mayonnaise

Mi-cuit de thon à la plancha, oignons, sauce aigre-douce au soja et agrumes de la région

33.00€

Half-cooked crusty tunafish, onions, sweet and sour soy sauce and regional citrus

« 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 grillés de notre région

26.00 €

"The brigand": Niçois style stuffed calamari (potato, garlic and parsley) on tomato with olive taggiasca oil cream, regional vegetables

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE POUR VOS POISSONS ADDITIONAL SIDE-DISH FOR YOUR FISH

Légumes grillés – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille – Ecrasé de pomme de terre

Grilled vegetables – Fresh Fries – Baby potatoes – Mashed potatoes

6.50 €

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Truffle mashed potatoes

8.50 €

TENDRES VIANDES –TENDER MEAT

Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise : olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites fraîches, mesclun de pays	22.00 €
<i>Piemont beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and parmesan, fresh French fries, mesclun greens</i>	
Médailon de veau français mariné au thym et cuit à basse température, jus corsé, écrasé de pommes de terre à la truffe et légumes rôtis de saison	33.00 €
<i>French veal marinated with thyme, gravy, truffled mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	
Faux-filet (env 250 g) de bœuf piémontais à la plancha, frites fraîches, salade de mesclun et ses sauces (Béarnaise, Tartare et Verte salmoriglio)	26.00 €
<i>Grilled "a la plancha" Piemont rib-eye steak, fresh French fries, mesclun greens and its sauces (Bearnaise, Tartare, Green salmoriglio)</i>	
Coquelet français entier rôti au romarin, frites fraîches, salade de mesclun	25.00 €
<i>Whole roasted Coquelet with rosemary, fresh French fries and mesclun greens</i>	

PIÈCES GOURMANDES À PARTAGER... OU PAS SAVORY SHARING PLATTERS... OR NOT

Entrecôte de bœuf du Piémont	Min 1 kg	72.00 €
<i>Piedmont beef rib steack</i>	<i>Min 1kg</i>	
Epaule d'agneau confite (20 min de cuisson)	Env 1 kg	68.00 €
<i>Slow-cooked lamb shoulder (20 min cooking)</i>	<i>Approx. 1kg</i>	

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE POUR VOS VIANDES ADDITIONAL SIDE-DISH FOR YOUR MEAT

Légumes grillés – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille – Ecrasé de pomme de terre	
<i>Grilled vegetables – Fresh Fries – Baby potatoes – Mashed potatoes</i>	
6.50 €	
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	
<i>Truffle mashed potatoes</i>	
8.50 €	

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

Panna cotta pure crème, crumble stroschia à l'huile d'olive <i>Panna Cotta with cream, stroschia olive oil crumble</i>	9.50 €
Fondant au chocolat et noix coco, sauce caramel beurre salé, boule de glace vanille <i>Chocolate and coconut molten cake, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream</i>	11.50 €
L'incontournable tiramisu de notre chef italien : café moka, biscuits savoïardi <i>The unavoidable tiramisu of our Italian Chef: mocha coffee, savoïardi biscuits</i>	12.00 €
Millefeuille...100% citron : crème pâtissière au citron jaune et vert, confiture de citron <i>100% lemon Millefeuille with lemon and lime pastry cream, lemon jam</i>	12.00 €
Ananas rôti au sucre de canne, boule de sorbet mangue-framboise <i>Roasted pineapple with cane sugar and its mango and raspberry sorbet</i>	11.00 €

PITCHOUN

MENU ENFANT – CHILDRENS' MENU POUR LES -12 ANS – UNDER 12 YEARS OLD

16.00 €

SALADE MIXTE – MIX GREENS

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

MENU MIDI – LUNCH MENU

Du Lundi au Jeudi (Hors jour férié)
From Monday to Thursday (excluding bank holidays)

Entrée – Plat OU Plat – Dessert / Starter – Main OR Main – Dessert

35.00 €

ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER

Millefeuille déstructuré d'aubergines grillées, ricotta aux herbes de Provence et huile d'olive extra-vierge

Eggplant Millefeuille, ricotta with Provençal herbs and drizzled with olive oil

Ou/Or

Fines tranches de jeune bœuf du Piémont au couteau, mayonnaise d'anchois, roquette et grana padano

Piedmontese beef carpaccio, anchovy mayonnaise, arugula and grana padano

PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise : Olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites fraîches, mesclun de pays

Piemont beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and parmesan, fresh French fries, mesclun greens

Ou/Or

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'ailoli aux pignons de pins et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patate douce et courgettes sélectionnées par notre maraicher

Oven backed cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pine nuts and local tomato marmalade, sweet potato purée and zucchini

Ou/Or

Gnocchi vert « merde de can » aux palourdes et tomates cerises confites

Niçois gnocchi dit « merde de can » with clams and confit cherry tomatoes

DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Panna cotta pure crème, crumble stroschia à l'huile d'olive

Panna cotta with cream, stroschia olive oil crumble

Ou/Or

Fondant au chocolat et noix de coco, sauce caramel beurre salé et boule de glace vanille

Chocolate and coconut molten cake, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

Café /Coffee

PLAT DU JOUR – DISH OF THE DAY

17.50 €