

*“Le plaisir le plus délicat est de
faire celui d'autrui,,
Jean de la Bruyère*

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.

POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES ... - OUR STARTERS to share

*Sélectionner vos entrées à partager pour un moment de convivialité
... A moment of conviviality*

<i>Arlequin de légumes croquants niçois, salade d'herbes fraîches, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron de Menton</i>	14.00 €
<i>Local raw vegetables with fresh herbs, olive oil and Menton's lemon dressing</i>	
<i>Tagliatta de thon rouge de Méditerranée, salpicon de poivrons doux et coriandre</i>	20.00 €
<i>Mediterranean red tuna-fish tagliatta, mild peppers and coriander</i>	
<i>Ceviche de daurade royale au gingembre et mangue poivrée, douceur de noix de coco</i>	18.00 €
<i>Seabream ceviche with ginger and peppered mango, coconut sweet</i>	
<i>Tomates de l'arrière-pays niçois façon gaspacho, Burratina (env 100g), huile de basilic et gressini au jambon de Parme</i>	15.00 €
<i>Local tomatoes as a cold soup with burratina, basil oil and Parma ham gressini</i>	

NOS GRANDES SALADES Comme un plat - OUR BIG SALADS as a dish
Ou à partager en entrée - Or to share as a starter

- Ballade en Italie** 22.00 €
Roquette, aubergines et courgettes grillées, tomates confites, mozzarella buffala, croûtons de foccacia
Roquette, grilled eggplants and zucchini, candied tomatoes, mozzarella buffala, foccacia croutons
- Salade gourmande façon César au poulet fondant** 24.00 €
Romaine, sauce césar, croûtons, copeaux de parmesan, œuf dur, poulet
Caesar's salad with its chicken, Parmesan shavings, croutons, hard boiled egg
- Salade niçoise comme la faisait la Mamma de notre Chef** 21.00 €
Mesclun, tomates, poivrons verts, céleri branche, artichauts, thon, œuf dur, anchois, cébette et radis
Niçoise's salad: mesclun salad, tomatoes, green pepper, celeriac, artichokes, tuna-fish, hard boiled egg, anchovies, spring onions, radish

NOS PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI - OUR PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

- Risotto verde aux pointes d'asperges fondantes** 19.00 €
Risotto verde with asparagus
- Gnocchi à la truffe d'été, copeaux de parmesan** 24.00 €
Summer truffle gnocchi, Parmesan shavings
- Linguine aux pétales de chorizo et tentacule de poulpe, pignons de pin torréfiés et copeaux de parmesan** 22.00 €
Chorizo and octopus tentacle linguine, pine nuts and Parmesan shavings

MER & RIVIERE DU CONTÉ- FISH FROM THE SEA & LOCAL RIVER

- Aïoli de cabillaud frais et légumes frais (choux Romanesco, courgette, fenouil, carotte et pomme de terre), œuf dur** **21.00 €**
Cod aioli (garlic mayonnaise) and fresh vegetables (Roman cauliflower, zucchini, fennel, carrot, potato), hard boiled egg
- Poulpe braisé et snacké, assortiment de légumes de saison et écrasé de pomme de terre** **26.00 €**
Grilled octopus tentacle, seasonal vegetables and mashed potatoes
- Dos de thon rouge de Méditerranée mi-cuit, snacké, poêlée de petits légumes provençaux, sauce vierge** **33.00 €**
Grilled red Mediterranean tuna steak, pan fried vegetables, virgin dressing
- Filet de daurade royale rôtie, risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinard et poêlée de petits légumes de Provence, jus de cuisson à l'huile d'olive** **28.00 €**
Roasted seabream fillet, creamy risotto with spinach, local baby vegetables
- Pavé de truite du Cians dans la vallée du Mercantour (arrière-pays niçois), légumes sautés à l'huile d'olive, écrasé de pomme de terre, sauce vierge** **24.00 €**
Grilled trout from the Nice hinterland valleys (Mercantour, Cians), pan fried vegetables in olive oil and mashed potatoes, virgin dressing

NOS POISSONS ENTIERS ... découpés en salle OUR WHOLE FISH

Loup de Méditerranée (700-800g)... pour 2 personnes / Mediterranean seabass (700-800g) for 2

Grillé aux herbes de Provence / Grilled with Provençal herbs

65.00 €

En croûte de sel / In salted crust

69.00 €

Noble et belle sole entière (env. 500g) / Whole sole (approx. 500g)

Grillée aux herbes de Provence / Grilled with Provençal herbs

52.00 €

Meunière / In butter

52.00 €

*Tous nos poissons entiers sont accompagnés d'un assortiment de légumes de saison et riz Basmati
aux herbes, sauce vierge*

All our whole fish come with seasonal vegetables, Basmati rice and virgin dressing

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

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations.

*L'huitre Roumegous Spéciale, l'huitre d'Excellence: charnue, croquante, un pied dense avec un goût subtil, iodé et sucré à la fois,
donnant ce fameux goût de noisette / The Roumegous is a family of oyster farmers for the last 7 generations. The Roumegous Special oyster, the Oyster of
Excellence: fleshy, crispy, a dense foot with a subtle taste, iodized and sweet at the same time, giving this famous hint of hazelnut.*

Huitres Roumegous spéciales n° 3 X6 / Romegous oysters special n° 3 X6

21.00 €

Huitres Roumegous spéciales n° 3 X12 / Romegous oysters special n° 3 X12

39.00 €

NOS TENDRES VIANDES - OUR TENDER MEAT

Suprême de poulet fondant, jus à l'estragon déglacé au vin blanc, frites et mesclun **22.00 €**
Chicken suprem, tarragon & white wine gravy, French fries and mesclun salad

Carré d'agneau rôti aux herbes, jus court au romarin, asperges vertes et écrasé de pomme de terre à la truffe d'été **33.00 €**
Roasted loin of lamb with herbs, rosemary gravy, green asparagus & mashed potatoes with summer truffle

Filet de boeuf du Piémont (env 200g) à la plancha, sauce brune, légumes de saison et panisses **35.00 €**
Grilled "à la plancha" Piemont beef fillet, mushroom gravy, seasonal vegetables & panisses (local chickpea speciality)

Pièce de cochon de la Vésubie (arrière-pays niçois), jus corsé au vieux Porto, écrasé de pomme de terre à la truffe **26.00 €**
Piece of pig from the Vésubie valley (Mercantour), old Port gravy, mashed potatoes and truffle shavings

Pétales de bœuf frais mariné comme un carpaccio, copeaux de parmesan, frites et mesclun **21.50 €**
Beef carpaccio, Parmesan shavings, mesclun salad and French fries

La plage vous propose le choix d'une garniture supplémentaire pour accompagner vos viandes ou poissons : **4.50 €**
The beach offers you the choice of an additional side-dish for your meat or fish :
Légumes - Frites - Purée - Salade
Vegetables - French fries - Mashed potatoes - Salad

NOS DESSERTS ... libre cours à la gourmandise - OUR 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*

<i>Tiramisu : envolée de mascarpone, cacao amer Homemade tiramisu</i>	9.00 €
<i>Dés d'ananas infusé au thé vert à la menthe, sorbet noix de coco Pineapple with mint green tea, coconut sherbet</i>	10.00 €
<i>Profiteroles à la glace vanille, amandes grillées, crémier de chocolat tiède maison Profiteroles with vanilla icecream, grilled almonds and tepid homemade chocolate</i>	11.00 €
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar Bourbon Madagascar vanilla crème brûlée</i>	9.00 €
<i>Assortiment de mini desserts : crème brûlée, profiterole, tiramisu Selection of tiny desserts : crème brûlée, profiterole, tiramisu</i>	11.50 €

NOS MENUS DU MIDI - OUR LUNCH MENUS

Entrée, Plat, Dessert et café - Starter, Main, Dessert & coffee 48 €

Du Lundi au Jeudi midi - From Monday to Thursday midday : -20% 38 €

Entrée, Plat, OU Plat, Dessert et café - Starter, Main, OR Main, Dessert & coffee 42 €

Du Lundi au Jeudi midi - From Monday to Thursday midday : -20% 34 €

ENTRÉE AU CHOIX - CHOICE OF STARTER

Arlequin de légumes croquants niçois, salade d'herbes fraîches, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron de Menton
Local raw vegetables with fresh herbs, olive oil and Menton's lemon dressing

Ceviche de daurade royale au gingembre et mangue poivrée, douceur de noix de coco

Seabream ceviche with ginger and peppered mango, coconut sweet

Tomates de l'arrière-pays niçois façon gaspacho et burratina, huile de basilic et gressini au jambon de Parme

Local tomatoes as a cold soup with burratina, basil oil and Parma ham gressini

PLAT AU CHOIX - CHOICE OF MAIN

Aïoli de cabillaud frais et légumes frais (choux Romanesco, courgette, fenouil, carotte et pomme de terre), œuf dur
Cod aioli (garlic mayonnaise) and fresh vegetables (Roman cauliflower, zucchini, fennel, carrot, potatoe), hard boiled egg

Suprême de poulet fondant, jus à l'estragon déglacé au vin blanc, frites et mesclun

Chicken suprem, tarragon & white wine gravy, French fries and mesclun salad

Risotto verde aux pointes d'asperges fondantes / *Risotto verde with asparagus*

DESSERT AU CHOIX - CHOICE OF DESSERT

Tiramisu : envolée de mascarpone, cacao amer / *Homemade tiramisu*

Dés d'ananas infusé au thé vert à la menthe, sorbet noix de coco / *Pineapple with mint green tea, coconut sherbet*

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar / *Bourbon Madagascar vanilla crème brûlée*

LE PITCHOUN : 14.50 €

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Pour les - 12 ans - Under 12 years old

Filet de poulet pané / Breaded chicken

Ou / Or

Filet de poisson / Fish fillet

Salade, frites ou pâtes ou légumes / salad, fries or pasta or vegetables

Brownie ou glace / Brownie or ice cream

Sirop à l'eau / Water syrup