


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

Soupe de poissons de roche de Méditerranée, rouille maison, Emmental râpé et ses croûtons de notre boulanger <i>Fish soup with Mediterranean fish, Emmental cheese, homemade "rouille" mayonnaise, and our baker's croutons</i>	16.50 €
Tranche de foie gras de canard maison mi-cuit en terrine et sa confiture à la cerise noire, réduction balsamique ( à partager ou pas) <i>Slice of homemade duck foie gras, black cherry jam, balsamic gravy</i>	21.50 €
Œuf parfait bio en verrine, crème de parmesan à la truffe, foccacia et roquette  <i>Organic egg « parfait » (soft boiled egg cooked at low temperature), truffle Parmesan cream, foccacia &amp; roquette salad</i>	14.50 €

## SALADES PLATS ... – SALADS (AS A MAIN)


Salade de poulpe, pommes de terre et légumes croquants (poivrons, tomates séchées, olives, cébettes, céleri) au balsamique blanc et huile d'olive, mesclun <i>Octopus and crunchy vegetables (peppers, dried tomatoes, olives, spring-onion, celery) salad with white balsamic and olive oil, mesclun salad</i>	19.50 €
Salade gourmande façon César au poulet fondant Romaine, sauce césar, croûtons, copeaux de Grana Padano, œuf dur, poulet <i>Caesar's salad with its chicken, Grana Padano shavings, croutons, hard boiled egg</i>	21.50 €

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

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations : L'huître Roumegous Spéciale, l'huître 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 Romégous spéciales n° 3 <i>Romegous oysters special n°3</i>	X6 X12	21.00 € 39.00 €
Plateau de fruits de mer : 12 huitres Romegous Spéciales n°3, crevettes roses sauvages, tourteau et bulots <i>Seafood plater: 12 oysters Roumegous n°3, wild pink prawns, crab and whelk</i>		68.00 €

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

Risotto aux jeunes pousses d'épinard et aux St Jacques / <i>Risotto with spinach &amp; scallops</i>	23.00 €
Gnocchi à la crème de truffe d'été (Tuber Aestivum), copeaux de Parmesan  <i>Gnocchi with truffled cream, Parmesan shavings</i>	24.00 €
Linguine aux pétales de chorizo et tentacule de poulpe, pignons de pin torréfiés et copeaux de Parmesan/ <i>Chorizo and octopus tentacle linguine, pine nuts and Parmesan shavings</i>	22.00 €
Garniture supplémentaire pour vos viandes ou poissons : Légumes - Frites - Purée – Salade <i>Additional side-dish for your meat or fish : Vegetables - French fries - Mashed potatoes – Salad</i>	4.50 €
Ecrasé de pommes de terre à la truffe / <i>Truffle mashed potatoes</i>	7.00 €

## MER & RIVIERE DU CONTÉ – FISH FROM THE SEA & LOCAL RIVER

Dos de cabillaud au four et légumes poêlés à l'huile d'olive, purée de potimarron <i>Cod, fresh vegetables panfried in olive oil and squash purée</i>	21.00 €
Poulpe braisé et snacké et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive <i>Grilled octopus tentacle, mashed potatoes with olive oil</i>	26.00 €
L'assiette des pêcheries Beau Rivage (cabillaud, dorade, gambas) jus de soupe méditerranéenne à la rouille et ses pommes vapeur <i>Beau Rivage's fisherman's plater (cod, seabream, gambas), fish soup with rouille and its steamed potatoes</i>	33.00 €
Filet de daurade royale rôtie, risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards, jus de cuisson à l'huile d'olive <i>Roasted seabream fillet, creamy risotto with spinach, local baby vegetables</i>	28.00 €
Filet de Truite braisée des vallées de l'arrière-pays niçois (Mercantour – Cians), poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris) et purée de potimarron <i>Braised trout fillet from the valleys of Nice hinterland (Mercantour-Cians), mushroom selection (Pleurote and tiny button mushrooms) and squash purée</i>	24.00 €

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

Loup de Méditerranée (700–800g)... pour 2 personnes / <i>Mediterranean seabass (700-800g) for 2</i>	
Grillé aux herbes de Provence / <i>Grilled with Provençal herbs</i>	65.00 €
En croûte de sel / <i>In salted crust</i>	69.00 €
Noble et belle sole entière (env. 500g) / <i>Whole sole (approx. 500g)</i>	
Grillée aux herbes de Provence OU Meunière / <i>Grilled with Provençal herbs OR In butter</i>	52.00 €

*Tous nos poissons entiers sont accompagnés de légumes poêlés à l'huile d'olive et riz Basmati aux herbes, sauce vierge / All our whole fish come with panfried vegetables, Basmati rice and virgin dressing*

## TENDRES VIANDES – TENDER MEAT

Suprême de poulet français cuit à basse température, crème à la truffe, frites de panisse et salade <i>French chicken supreme cooked at low temperature, truffle cream, panisse fries and winter greens</i>	22.50 €
Demi-Magret de canard rôti (env 220 g), jus brun corsé, poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris) et purée de potimarron <i>Roasted half breast duck, gravy, mushroom selection (Pleurote and tiny button mushrooms), and squash purée</i>	27.50 €
Filet de bœuf du Piémont (env 200g) à la plancha, jus au porto, poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris) et écrasé de pommes de terre <i>Grilled "a la plancha" Piedmont beef fillet, mushroom selection (Pleurote and tiny button mushrooms) and potatoes</i>	35.00 €
Filet mignon de veau (env 175g) rôti, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et légumes / <i>Roasted veal mignon fillet, morel sauce, mashed potatoes and vegetables</i>	26.50 €

## 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*

Sablé crémeux au chocolat Gianduja / <i>Gianduja chocolate shortbread cake</i>	9.00 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille / <i>Apple tatin pie &amp; vanilla ice cream scoop</i>	10.00 €
Poire Belle Hélène et son chocolat tiède maison (poire, glace vanille, crème, amandes) « Belle Hélène » pear ( <i>pear, vanilla ice-cream, whipped cream, tepid chocolate, almonds</i> )	10.50 €
Verrine de cheesecake maison au citron et coulis de fruits rouges <i>Homemade lemon cheesecake with redcurrant coulis in a glass</i>	10.00 €
Assortiment de mini desserts : sablé Gianduja, cheesecake, crème brûlée <i>Selection of tiny desserts : Gianbduja chocolate shortbread, cheesecake, crème brûlée</i>	11.50 €



*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.*

### 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*

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