

ENTREES POUR EVEILLER VOS PAPILLES ... – STARTERS

Tranche de terrine d'aubergine et poivron rouge, coulis de tomate de l'arrière-pays, vinaigre de Xérès / <i>Eggplant & red pepper terrine, local tomato coulis, Xérès vinegar</i>	✓	11.50 €
Carpaccio de daurade royale de Méditerranée, citron confit, graine de pavot noir, baie rose et roquette poivrée, huile d'olive <i>Mediterranean seabream carpaccio, candied lemon, black poppy seed, pink bay & peppered roquette, olive oil</i>		17.00 €
Tagliatta de bœuf du Piémont sur son lit de roquette, sauce vierge à la truffe <i>Piemont beef tagliatta, roquette salad and truffled virgin dressing</i>		17.00 €
Mousseline de chèvre de l'arrière-pays et foccacia façon cheesecake, croûton d'ail noir glacé au Cabecou <i>Local goat cheese and foccacia as a cheesecake, black garlic crouton iced with Cabecou cheese</i>		13.50 €

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

Salade niçoise : mesclun, tomate, artichaut violet, poivron, cébette, céleri branche, thon, œuf dur, olives niçoises, radis, anchois et fèves en saison <i>Niçoise salad : mesclun, tomato, purple artichoke, peppers, spring onion, celeriac, tuna, hard boiled egg, niçoise olives, radish, anchovies, fava beans in season</i>		21.00 €
Salade de poulpe et figatelli, dés de tomates, oignons, céleris branche <i>Sliced octopus and figatelli, diced tomatoes, onions, celeriac</i>		25.00 €
Salade César au poulet rôti et ses croûtons de foccacia <i>Romaine, sauce césar, croûtons de foccacia, copeaux de Grana Padano, œuf dur, poulet</i> <i>Caesar's salad with its roasted chicken, Grana Padano shavings, foccacia croutons, hard boiled egg</i>		24.00 €

LES HUITRES DE LA PLAGE BEAU RIVAGE – OUR OYSTER CORNER

Les Geay sont une famille d'ostréiculteurs de La Tremblade depuis 1874 : L'huître Geay Spéciale, la chouchoutée des Geay: charnue, croquante, ample et ronde, subtilement sucrée aux saveurs de noisette / *The Geay is a family of oyster farmers from La Tremblade since 1874 : The Geays Special oyster, their favourite: fleshy, crispy, ample & round, subtly sweet with a hazelnut hint.*

Huitres Geay spéciales n° 2	X3	21.00 €
<i>Geay oysters special n°2</i>	X6	39.00 €

PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI – PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

Rigatoni à la niçoise / <i>Niçoise's style rigatoni</i>	✓	19.00 €
Risotto au champagne et poêlée de gambas / <i>Champagne & prawn risotto</i>		28.00 €
Gnocchi à la truffe d'été (Asper et copeaux de Pecorino / <i>Truffle & Pecorino gnocchi</i>		25.00 €

LE PITCHOUN - 14.50 € : MENU ENFANT -12 ans - CHILDRENS' MENU - 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*

POISSONS – FISH

Dos de cabillaud et son jus de soupe de Méditerranée, écrasé de pomme de terre, barigoule d'artichaut / <i>Cod with Mediterranean soup gravy, mashed potatoes & artichoke</i>		23.00 €
Filet de daurade royale de Méditerranée rôtie à l'unilatérale, ratatouille maison et son beurre d'olive / <i>Roasted seabream fillet, homemade ratatouille with olive butter</i>		28.00 €
Encornets sautés à la provençale, olivette de Nice, tomate cerise et bouton d'artichaut <i>Panfried squids, Nice's olives, cherry tomatoes and artichoke</i>		29.00 €
Tian de sole en effeuillé, pousses d'épinards frais et tomates concassées, sauce crémeuse à l'estragon <i>Sliced sole on fresh spinach leaves and crushed tomatoes, tarragon creamy sauce</i>		25.00 €

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 d'Italie cuit à basse température, en croute d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade verte, sauce aux truffes d'été (<i>Tuber Aestivum</i>) <i>Italian chicken supreme cooked at low temperature, mashed potatoes and greens</i>		22.50 €
Mystère d'épaule d'agneau (env 180g) en cuisson de 11 heures, et sa robe de mendiant (pistaches, pignons et noisettes torréfiés), écrasé de pommes de terre et jus de cuisson réduit <i>Lamb shoulder, 11h00 cooking, in a crust of nuts (pistachio, pine nuts & hazelnuts), mashed potatoes and gravy</i>		36.00 €
Tomahawk de côte de veau (env 1kg) rôtie à basse température, légumes rôtis à la provençale et frites de panisse, jus de cuisson – POUR 2 PERSONNES <i>Roasted veal tomahawk chop, roasted local vegetables and panisse (chickpea) fries, gravy – FOR 2</i>		75.00 €
Filet de bœuf du Piémont (env 200g) à la plancha, gratin de rigatoni truffé, haricots verts frais et sauce périgourdine <i>Grilled "a la plancha" Piedmont beef fillet, truffles rigatoni gratin, fresh green beans and truffled gravy</i>		38.00 €

Garniture supplémentaire pour vos viandes ou poissons : Haricots vêts -Ratatouille - Frites - Purée – Salade 4.50 €
Additional side-dish for your meat or fish : Green beans- Ratatouille - French fries - Mashed potatoes – Salad
Ecrasé de pommes de terre à la truffe – Rigatoni truffé / Truffle mashed potatoes – Truffled rigatoni 7.00 €

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

Soupe glacée de fraises et tomates et sa quenelle de glace yaourt artisanale <i>Strawberry & tomato cold soup, yoghurt icecream</i>	9.00 €
Moelleux chocolat poire, crème anglaise à la pistache <i>Chocolate-pear lava cake, pistachio custard cream</i>	10.00 €
Pavlova aux agrumes / <i>Citrus pavlova</i>	13.50 €
Pain perdu à la crème de mascarpone, framboises et coulis de fruits rouges <i>Mascarpone cream French toast, raspberries and red berries coulis</i>	13.50 €
Millefeuille à l'ananas rôti parfumé aux quatre épices, glace noix de coco <i>Roasted pineapple millefeuille, flavoured with spices, coconut ice cream</i>	10.00 €
Assortiment de nos 5 desserts en version réduite: Assiette à partager <i>Selection of our 5 desserts in smaller version : Platter to share</i>	19.00 €

MENU MIDI – LUNCH MENU – 28.00 € Du Lundi au Jeudi - From Monday to Thursday

Entrée et Plat OU Plat et dessert & Café / Starter and Main OR Main and Dessert & Coffee

ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER

Petite Salade niçoise / *Small Niçoise salad*

Mousseline de chèvre de l'arrière-pays et focaccia façon cheesecake, croûton d'ail noir glacé au Cabecou / *Local goat cheese and focaccia as a cheesecake, black garlic croûton iced with Cabecou cheese*

Tranche de terrine d'aubergine et poivron rouge, coulis de tomate de l'arrière-pays, vinaigre de Xérès / *Eggplant & red pepper terrine, local tomato coulis, Xérès vinegar*

PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Rigatoni à la niçoise / *Niçoise's style rigatoni*

Suprême de poulet d'Italie cuit à basse température, en croute d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade verte, sauce aux truffes d'été (Tuber Aestivum)
Italian chicken supreme cooked at low temperature, mashed potatoes and greens, truffled sauce

Dos de cabillaud et son jus de soupe de Méditerranée, écrasé de pomme de terre, barigoule d'artichaut / *Cod with Mediterranean soup gravy, mashed potatoes & artichoke*

DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Soupe glacée de fraises et tomates et sa quenelle de glace yaourt artisanale / *Strawberry & tomato cold soup, yoghurt icecream*

Moelleux chocolat poire, crème anglaise à la pistache / *Chocolate-pear lava cake, pistachio custard cream*
Millefeuille à l'ananas rôti parfumé aux quatre épices, glace noix de coco / *Roasted pineapple millefeuille, flavoured with spices, coconut ice cream*



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