



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 – WINE LIST





ENTREES POUR EVEILLER VOS PAPILLES ... – STARTERS

- Carpaccio de daurade royale de Méditerranée, citron confit, graine de pavot noir, baie rose et roquette poivrée, huile d'olive** **17.00 €**
Mediterranean seabream carpaccio, candied lemon, black poppy seed, pink bay & peppered roquette, olive oil
- Beignets de fleurs de courgette / Zucchini flower donuts**  **21.50 €**
- Émincé de queue de langouste rose sur son tartare d'avocat, perles de hareng fumé, vinaigrette à l'huile d'olive** **28.00 €**
Pink spiny lobster tail with avocado tartar, smoked herring eggs, olive oil dressing
- Tagliatta de bœuf du Piémont sur son lit de roquette, sauce vierge à la truffe** **17.00 €**
Piemont beef tagliatta, roquette salad and truffled virgin dressing
- Mousseline de chèvre de l'arrière-pays et foccacia façon cheesecake, glace à la tomate-poivron-basilic** **13.50 €**
Local goat cheese and focaccia as a cheesecake, tomato-red pepper-basil ice cream

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

- Trilogie de tomates de Provence, burrata crémeuse des Pouilles à la truffe, pesto menthe et amandes, copeaux de parmesan** **21.00 €**
Tomatoes with truffled creamy burrata, mint & almond pesto, Parmesan shavings
- Salade César au poulet rôti et ses croûtons de foccacia** **24.00 €**
Poulet, romaine, sauce césar, croûtons de foccacia, copeaux de Grana Padano, œuf dur
Caesar's salad with its roasted chicken, Grana Padano shavings, focaccia croutons, hard boiled egg
- Salade niçoise : mesclun, tomate, artichaut violet, poivron, cébette, céleri branche, thon, œuf dur, olives niçoises, radis, anchois et fèves en saison** **21.00 €**
Niçoise salad : mesclun, tomato, purple artichoke, peppers, spring onion, celeriac, tuna, hard boiled egg, niçoise olives, radish, anchovies, fava beans in season

PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI – PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

Rigatoni à la niçoise / <i>Niçoise's style rigatoni</i>		19.00 €
Gnocchis aux truffes d'été (<i>Tuber Aestivum</i>) et copeaux de pecorino <i>Gnocchis with truffle & pecorino shavings</i>		25.00 €
Spaghetti à la langouste rose primavera (tomate fraîche, pesto, courgette trompette, basilic) <i>Pink spinny-lobster linguine with tomato, zucchini, basil</i>		36.00 €
Risotto au champagne et poêlée de gambas / <i>Champagne & prawn risotto</i>		28.00 €

TENDRES VIANDES – TENDER MEAT

Suprême de poulet d'Italie cuit à basse température, 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 €
Filet de bœuf du Piémont (env 200g) à la plancha, écrasé de pomme de terre à la truffe <i>Grilled "a la plancha" Piemont beef fillet, truffled mashed potatoes</i>	38.00 €
Tartare de bœuf du Piémont, 100% filet de bœuf, coupé au couteau minute frites et mesclun <i>Beef tartar, French fries and mesclun greens</i>	22.50 €

Garniture supplémentaire pour vos viandes:

Haricots verts -Ratatouille - Frites - Purée – Salade <i>Additional side-dish for your meat or fish : Green beans- Ratatouille - French fries - Mashed potatoes – Salad</i>	4.50 €
Ecrasé de pommes de terre à la truffe Ou Rigatoni truffé <i>Truffle mashed potatoes Or Truffled rigatoni</i>	7.00 €

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	19.00 €
<i>Geay oysters special n°2</i>	X6	36.00 €

POISSONS ENTIERS ... *découpés en salle & PECHE*

WHOLE FISH & fish catch

Loup de Méditerranée (700–800g)... pour 2 personnes		
<i>Mediterranean seabass (700-800g) for 2</i>		
Grillé aux herbes de Provence / <i>Grilled with Provencal 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		52.00 €
<i>Grilled with Provencal herbs OR In butter</i>		
Langouste rose rôtie (env 400-500gr) - Selon arrivage		62.00 €
<i>Roasted pink spinny lobster – Depending on catch</i>		

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

POISSONS – FISH

Dos de cabillaud et son jus de soupe de Méditerranée, écrasé de pomme de terre, barigoule d'artichaut **23.00 €**

Cod with Mediterranean soup gravy, mashed potatoes & artichoke

Filet de daurade royale de Méditerranée rôtie à l'unilatérale, ratatouille maison et son beurre d'olive **28.00 €**

Roasted seabream fillet, homemade ratatouille with olive butter

Poulpe snacké, assortiment de légumes de saison et écrasé de pomme de terre **29.00 €**

Grilled octopus tentacle, seasonal vegetables and mashed potatoes

Tian de sole en effeuillé, pousses d'épinards frais et tomates concassées, sauce crémeuse à l'estragon **25.00 €**

Sliced sole on fresh spinach leaves and crushed tomatoes, tarragon creamy sauce

Garniture supplémentaire pour vos poissons :

Haricots verts -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 Ou Rigatoni truffé **7.00 €**

Truffle mashed potatoes Or Truffled rigatoni

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

Moelleux chocolat poire, crème anglaise à la pistache <i>Chocolate-pear lava cake, pistachio custard cream</i>	10.00 €
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 revisité à l'ananas rôti parfumé aux quatre épices, glace noix de coco <i>Roasted pineapple millefeuille revisited, flavoured with spices, coconut ice cream</i>	10.00 €
Assortiment de nos desserts en version réduite: Assiette à partager <i>Selection of our desserts in smaller version : Platter to share</i>	19.00 €

LE PITCHOUN – 14.50 € - MENU ENFANT - CHILDRENS' MENU

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*

MENU MIDI – LUNCH MENU

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

Entrée et Plat & Café / *Starter and Main & Coffee* **32.00 €**

OU / OR

Plat et Dessert & Café / *Main and Dessert & Coffee* **28.00 €**

ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER

Petite Salade niçoise / *Small Niçoise salad*

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

PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Rigatoni à la niçoise / Niçoise's style rigatoni

Suprême de poulet d'Italie cuit à basse température, en croustade 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

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*

CAFE – COFFEE