

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

<b>Soupe de poissons maison de roche de Méditerranée, rouille maison, Emmental râpé et ses croûtons</b>	<b>16.50 €</b>
<i>Mediterranean fish soup, Emmental cheese, homemade "rouille" mayonnaise, and croutons</i>	
<b>Œuf parfait bio, crème de parmesan à la truffe, foccacia et roquette </b>	<b>15.00 €</b>
<i>Organic egg « parfait » (soft boiled egg cooked at low temperature), truffle Parmesan cream, foccacia &amp; roquette salad</i>	
<b>Tranche de foie gras de canard maison mi-cuit en terrine et sa confiture à la figue, réduction balsamique ( à partager ou pas)</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Slice of homemade duck foie gras, fig jam, balsamic gravy (to share or not)</i>	
<b>Tentacule de poulpe émincée, pommes de terre et légumes croquants (poivrons, tomates séchées, olives, cébettes, céleri) au balsamique blanc et huile d'olive, mesclun</b>	<b>17.50 €</b>
<i>Sliced octopus tentacle, potatoe and crunchy vegetables (peppers, dried tomatoe, olives, spring onion, celeriac) with white balsamic &amp; olive oil, mesclun salad</i>	



## SALADE PLAT ... – SALAD (AS A MAIN)

<b>Salade gourmande façon César au poulet fondant</b>	<b>22.50 €</b>
<i>Romaine, sauce césar, croûtons, copeaux de Grana Padano, œuf dur, poulet</i>	
<i>Caesar's salad with its chicken, Grana Padano shavings, croutons, hard boiled egg</i>	

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

<b>Huitres spéciales n° 2</b>	<b>X3</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Oysters special n°2</i>	<b>X6</b>	<b>39.00 €</b>

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

<b>Gnocchi au Gorgonzola crémeux / Gnocchi with creamy Gorgonzola cheese</b>	<b>22.00 €</b>
<b>Linguine à la crème de truffe (Tuber Aestivum), truffe fraîche râpée minute et copeaux de parmesan </b>	<b>33.00 €</b>
<i>Linguine with truffled cream, fresh grated truffle &amp; Parmesan shavings</i>	
<b>Risotto rouillé aux St Jacques fraîches / Saffron risotto with fresh scallops </b>	<b>24.00 €</b>

## MER & RIVIERE – FISH FROM THE SEA & RIVER

<b>Dos de cabillaud au four et légumes poêlés à l'huile d'olive, purée de potimarron</b> <i>Oven baked cod, fresh vegetables pan fried in olive oil and squash purée</i>	<b>21.50 €</b>
<b>Brochette de gambas flambées à la badiane, riz Basmati aux herbes, légumes</b> <i>King prawns skewer flambéed with star anise, Basmati herbal rice &amp; vegetables</i>	<b>26.00 €</b>
<b>L'assiette des pêcheries Beau Rivage (cabillaud, loup, gambas) jus de soupe méditerranéenne à la rouille et ses pommes vapeur</b> <i>Beau Rivage's fisherman's plater (cod, seabass, king prawns), fish soup with rouille and its steamed potatoes</i>	<b>33.00 €</b>
<b>Filet de loup de Méditerranée rôti, risotto rouillé, jus de cuisson à l'huile d'olive</b> <i>Roasted seabass fillet, saffron risotto</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Pavé de saumon à la plancha, poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris), purée de potimarron</b> <i>Salmon fillet "à la plancha", mushrooms selection (Pleurote and tiny button mushrooms) &amp; squash purée</i>	<b>24.00 €</b>

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

<b>Daurade royale de Méditerranée (700–800g)... pour 2 personnes / Mediterranean seabream (700-800g) for 2</b> Grillé aux herbes de Provence / Grilled with Provençal herbs <b>65.00 €</b> En croûte de sel / In salted crust <b>69.00 €</b>	
<b>Noble et belle sole entière (env. 500g) / Whole sole (approx. 500g)</b> Grillée aux herbes de Provence OU Meunière / Grilled with Provençal herbs OR in butter <b>55.00 €</b>	
<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 pan fried vegetables, Basmati rice and virgin dressing</i>	

## TENDRES VIANDES –TENDER MEAT

<b>Suprême de poulet français cuit à basse température, crème à la truffe, écrasé de pommes de terre et salade</b> <i>French chicken supreme cooked at low temperature, truffle cream, mashed potatoes and winter greens</i>	<b>23.00 €</b>
<b>Demi-Magret de canard rôti (env 220 g), jus brun corsé, poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris) et purée de potimarron</b> <i>Roasted half breast duck, gravy, mushroom selection (Pleurote and tiny button mushrooms), and squash purée</i>	<b>28.50 €</b>
<b>Belle entrecôte (300 g) de bœuf du Piémont à la plancha, sauce Béarnaise, poêlée de champignons (Pleurotes et Petits Paris) et frites de panisse</b> <i>Grilled "à la plancha" Piemont rib-eye steak, mushroom selection (Pleurote and tiny button mushrooms) and panisse (chickpea) fries</i>	<b>35.00 €</b>
<b>Pluma ibérique de porc aux morilles et écrasé de pommes de terre, légumes poêlés à l'huile d'olive</b> <i>Iberico pork pluma with morels &amp; mashed potatoes, pan fried vegetables in olive oil</i>	<b>28.50 €</b>

<b>Garniture supplémentaire pour vos viandes ou poissons : Légumes - Frites - Purée – Salade</b>	<b>4.50 €</b>
<i>Additional side-dish for your meat or fish : Vegetables - French fries - Mashed potatoes – Salad</i>	
<b>Ecrasé de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes</b>	<b>7.00 €</b>

## 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*

<b>Moelleux au chocolat maison sans gluten, et sa crème anglaise à la pistache</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Homemade chocolate shortbread cake gluten free , pistachio custard cream</i>	
<b>Tarte aux pommes maison et sa boule de glace (parfum selon l'humeur du Chef)</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Homemade apple pie &amp; ice cream scoop (flavour depending on our Chef's mood)</i>	
<b>Verrine de cheesecake maison au citron et coulis de fruits rouges</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Homemade lemon cheesecake with redcurrant coulis in a glass</i>	
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
<b>Assortiment de mini desserts à partager</b>	<b>21.00 €</b>
<i>moelleux chocolat, cheesecake citron, ananas rôti et mascarpone</i>	
<i>Selection of tiny desserts : chocolate shortbread, lemon cheesecake, roasted pineapple &amp; mascarpone</i>	

### 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*



*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

**MENU MIDI – LUNCH MENU**  
**Du Lundi au Jeudi (or jour férié)**  
*From Monday to Thursday (excluding bank holidays)*

<b>Entrée et Plat &amp; Café / Starter and Main &amp; Coffee</b>	<b>32.00 €</b>
<b>OU / OR</b>	
<b>Plat et Dessert &amp; Café / Main and Dessert &amp; Coffee</b>	<b>28.00 €</b>

**ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER**

**Soupe de poissons maison de roche de Méditerranée, rouille maison, Emmental râpé et ses croûtons**

*Mediterranean fish soup, Emmental cheese, homemade “rouille” mayonnaise, and croutons*  
Ou/Or

**Œuf parfait bio, crème de parmesan à la truffe, foccacia et roquette**

*Organic egg « parfait » (soft boiled egg cooked at low temperature), truffle Parmesan cream, foccacia & roquette salad*

**PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN**

**Dos de cabillaud au four et légumes poêlés à l’huile d’olive, purée de potimarron**

*Oven baked cod, fresh vegetables pan fried in olive oil and squash purée*

Ou/Or

**Suprême de poulet français cuit à basse température, crème à la truffe,**

**écrasé de pommes de terre et salade**

*French chicken supreme cooked at low temperature, truffle cream, mashed potatoes and winter greens*

Ou/Or

**Gnocchi au Gorgonzola crémeux / Gnocchi with creamy Gorgonzola cheese**

**DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT**

**Moelleux au chocolat maison sans gluten, et sa crème anglaise à la pistache**

*Homemade chocolate shortbread cake gluten free, pistachio custard cream*

Ou/Or

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar / Vanilla crème brûlée**

**CAFE – COFFEE**