


## DEGUSTATION POUR BIEN DEMARRER VOTRE REPAS ... – STARTERS

- Poulpe émincé à l'écorce de citron et coriandre,  
Petits légumes du soleil croquants marinés, balsamique réduit** **11.50 €**  
*Sliced octopus with lemon peel and coriander, marinated crunchy vegetables, balsamic vinegar*
- Filet de truite du Cians de l'arrière-pays niçois mariné à la bergamote,  
Jeunes poireaux fondant grillés, spiruline et nori, vinaigrette acidulée** **16.00 €**  
*Trout fillet from Cians (Nice hinterland) marinated in bergamot, grilled tender young leeks, spirulina and nori, tangy vinaigrette*
- Fraicheur de langouste aux agrumes de Menton,  
Gaspacho de tomates de pays aux framboises, bavaroise d'avocat et oignon aigre/doux** **25.00 €**  
*Fresh lobster with Menton citrus, local tomato gazpacho with raspberries, Bavarian avocado and sweet & sour onion*
- Fleur de courgette farcie au chèvre frais fermier de pays, coulis de poivrons doux grillés,  
Pickles de courgettes de Nice** **15.00 €**   
*Zucchini flower stuffed with fresh local goat cheese, mild grilled peppers coulis, zucchini pickles*


## ENTREES A PARTAGER – STARTERS TO SHARE


- Gravelax maison de truite du Cians, pickles de radis, pomme Granny Smith et chioggia,  
Blinis tièdes et crème de citron aux herbes** **25.00 €**  
*Cians trout gravlax, radish pickles, Granny Smith apple and chioggia, warm blinis and lemon cream with herbs*
- Le Fritto misto frais Beau Rivage : selon arrivage - petits rougets, crevettes, calamars, anchois,  
Mesclun niçois et sauce tartare** **28.00 €**  
*Beau Rivage's fritto misto depending on arrival: small red mullet, shrimp, squid, anchovies, mixed greens from Nice and tartar sauce*

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

- Salade niçoise : thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri,  
olives, fèves, œuf dur et anchois** **23.00 €**  
*Niçoise's salad : tunafish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, beans, hard-boiled egg and anchovies*
- Salade de poulpe à la niçoise : roquette, tomates cerises, oignons rouges, olives, poivrons,  
pommes de terre grenaille** **26.00€**  
*Octopus salad niçois style: arugula, cherry tomatoes, red onions, olives, peppers, baby potatoes*
- La salade Caesar du chef : croustillant de filet de poulet mariné et cuit à basse température, la sauce  
véritable, romaine émincée, œuf dur, copeaux de parmesan, tomates cerises,  
croûtons et pancetta ...ou pas** **25.00 €**  
*The chef's Caesar's salad: crispy chicken fillet marinated and cooked at low temperature, real sauce, Romaine salad, hard-boiled egg, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons and pancetta.. or not*

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

Gnocchis niçois à la blette (« Merda de can ») à la crème de tome de brebis de pays, Tomates cerises et amandes grillées  **19.00 €**  
*Nicois gnocchi with chard (“Merda de can”) with local sheep's cheese cream, cherry tomatoes and grilled almonds*

Rigatoni à la sauce tomate, burrata des Pouilles, pistou, olives et copeaux de parmesan  **23.50 €**  
*Tomatoe sauce Rigatoni, burrata from the Pouilles, pistou, olives and Parmesan shavings*

### NOS HUITRES DE L'ETANG DE THAU – OUR OYSTER FROM THAU

*Ne bénéficiant pas de marée, les huîtres de Thau sont élevées et affinées grâce à des procédés spécifiques au bassin de Thau, aussi nommé “perle du Languedoc”. Ces affinages leurs procurent ce goût salin et cette longueur en bouche tant recherchés par les amateurs. Notre Chef a sélectionné ces huîtres pour leurs qualités gustatives et leur provenance de Méditerranée*

*Not benefiting from the tide, the oysters are raised and refined using processes specific to the basin of Thau, also known as the “Languedoc pearl”. These refinements give them this salty taste and this length in the mouth so sought after by amateurs.*

Huitres de Méditerranée de Bouzigues de l'étang de Thau n°2	<b>X6</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Mediterranean oysters from Bouzigues from the Etang de Thau n°2</i>	<b>X12</b>	<b>45.00 €</b>

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

Langouste rose (env 500g) grillée et flambée au pastis, **75.00 €**  
Sauce vierge et linguine à la bisque maison  
*Grilled lobster and flambé with pastis, virgin sauce and linguine with homemade bisque*

#### POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PEOPLE

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel **75.00 €**  
*Sea bass from the bay of Cannes 800g roasted in a salt crust*

Denti de Méditerranée (env 800g) grillé **90.00 €**  
*Grilled Mediterranean denti*

#### POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON

Noble et belle sole meuniere (env 500g)/ Whole sole meuniere **55.00 €**

#### Garniture pour accompagner vos poissons - Side-dish for your fish

Artichaut barigoule - Fenouil – Frites Fraîches – Ecrasé de pomme de terre – Mesclun **6.00 €**  
*Artichoke - Fennel - Fresh fries - Mashed potatoes – Mesclun greens*

Ecrasé de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes **8.00 €**

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

<b>Ombre de Méditerranée en filet rôti,</b> Crème de pequillos, fenouil braisé aux agrumes, écrasé de pomme de terre aux olives <i>Roasted meager fillet, pequillos cream, braised fennel with citrus, mashed potatoes with olives</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Croustillant de thon rouge de méditerranée mi cuit,</b> Légumes croquants au citron vert et gingembre, bouillon coco curry rouge <i>Half-cooked crusty red tunafish, vegetables with lime and ginger, red coconut curry broth</i>	<b>35.00 €</b>
<b>Filet de daurade de Méditerranée cuit à l'unilatérale,</b> Petits légumes du soleil au pistou et bouillon iodé au citron de Menton <i>One-side cooked seabream, vegetables with pistou and Menton's lemon stock</i>	<b>32.00 €</b>
<b>Poulpe entier à la niçoise,</b> Sauce tomate maison, olives de Nice, pommes de terre grenaille et persillade <i>Whole octopus with Niçoise sauce, homemade tomato sauce, Nice olives, new potatoes and parsley</i>	<b>28.00 €</b>

## TENDRES VIANDES –TENDER MEAT

<b>Suprême de volaille du Piémont farci à la truffe d'été (<i>Tuber Aestivum</i>) cuit à basse température,</b> sucs d'oignons doux caramélisés, barigoule d'artichaut violet et polenta dorée infusée au citron <i>Piemont poultry supreme stuffed with summer truffle and cooked at low temperature, caramelized sweet onion juices, purple artichoke barigoule and golden polenta infused with lemon</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Carre d'agneau ibérique (env 250g) rôti en croûte de Grémolata,</b> jus aux olives, panisse de Nice bio et fleur de courgette farcie au bruccio et tomate confite <i>Roasted rack of Iberian lamb in a gremolata crust, olive jus, Nice panisse zucchini flowers stuffed with bruccio and candied tomato</i>	<b>36.00 €</b>
<b>Belle entrecôte (env 300g) de bœuf du Piémont à la plancha,</b> Sauce Béarnaise, frites fraîches <i>Grilled "a la plancha" Piemont rib-eye steak, Bearnaise sauce, fresh fries</i>	<b>35.00 €</b>

### Garniture supplémentaire pour vos viandes ou poissons :

<b>Artichaut barigoule - Fenouil – Frites Fraîches – Ecrasé de pomme de terre – Mesclun</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Artichoke - Fennel - Fresh fries - Mashed potatoes – Mesclun greens</i>	
<b>Ecrasé de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes</b>	<b>8.00 €</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*

**Cheese cake au citron et speculos**

*Lemon cheesecake and speculos*

**9.50 €**

**Croquant chocolat caramel, glace vanille Bourbon**

*Crunchy chocolate caramel, Bourbon vanilla ice-cream*

**11.50 €**

**Pavlova aux fruits exotiques**

*Exotic fruit pavlova*

**12.00 €**

**Giboulée de fraises marinées à l'huile d'olive et bergamote, chantilly infusée au basilic et meringue craquante**

*Giboulée of strawberry marinated in olive oil and bergamot, whipped cream with basil, meringue*

**11.00 €**

### 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*



# BEAU RIVAGE

## NICE

*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 (*Hors jour férié*)

*From Monday to Thursday (excluding bank holidays)*

Entrée – Plat OU Plat - Dessert / Starter – Main OR Main - Dessert

**35.00 €**

### ENTREE AU CHOIX – CHOICE OF STARTER

Poulpe émincé à l'écorce de citron et coriandre, petits légumes du soleil croquants marinés, baslamique réduit

*Sliced octopus with lemon and coriander, marinated crunchy vegetables, balsamic vinegar*

*Ou/Or*

Fleur de courgette farcie au chèvre frais fermier de pays, coulis de poivrons doux grillés,

*pickles de courgettes de Nice* 

*Zucchini flower stuffed with fresh local goat cheese, mild grilled peppers coulis, zucchini pickles*

### PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Ombrine de Méditerranée en filet rôtie, crème de pequillos, fenouil braisé aux agrumes,

*écrasé de pomme de terre aux olives*

*Roasted meager fillet, pequillos cream, braised fennel with citrus, mashed potatoes with olives*

*Ou/Or*

Suprême de volaille du Piémont farci à la truffe d'été (Tuber Aestivum) et cuit en basse température,

*sucs d'oignons doux caramélisés, barigoule d'artichaut violet et polenta dorée infusée au citron*

*Piemont poultry supreme stuffed with summer truffle and cooked at low temperature, caramelized sweet onion*

*juices, purple artichoke barigoule and golden polenta infused with lemon*

*Ou/Or*

Gnocchis niçois à la blette (« Merda de can ») à la crème de tome de brebis de pays, tomates cerises

*et amandes grillées* 

*Nicois gnocchi with chard ("Merda de can") with local sheep's cheese cream, cherry tomatoes and grilled almonds*

### DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Cheese cake au citron et speculos / *Lemon cheesecake and speculos*

*Ou/Or*

Croquant chocolat caramel, glace vanille Bourbon / *Crunchy chocolate caramel, Bourbon vanilla ice-cream*

*½ Eau Minérale – ½ Mineral water*

**PLAT DU JOUR – DISH OF THE DAY 17.50 €**