


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 €
<i>Sliced octopus with lemon peel and coriander, marinated crunchy vegetables, balsamic vinegar</i>	
Parmigiana de courgettes niçoises, tomates, mozzarella et basilic 	15.00 €
<i>Niçoise zucchini parmigiana, tomatoes, mozzarella and basil</i>	
Ceviche de daurade de Méditerranée, agrumes, pickles d'oignons, vinaigrette citronnée	16.00 €
<i>Seabream ceviche, citrus, onion pickles, lemon dressing</i>	
Carpaccio de bœuf cœur de rumsteck au couteau à la truffe d'été (<i>tuber aestivum</i>), Courgettes du pays, roquette, grana padano	19.00 €
<i>Knife-sliced beef carpaccio with summer truffle (tuber aestivum), local zucchini, Argula, grana padano</i>	



ENTREES A PARTAGER... OU PAS – STARTERS TO SHARE ... OR NOT

Fondue Niçoise dite Bagna Cauda, crème d'anchois tiède à l'ail et assortiments de crudités de l'arrière-pays niçois	22.00 €
<i>Niçoise fondue dite Bagna Cauda), warm anchovy cream with garlic and assortment of raw vegetables from the Nice hinterland</i>	
Le Fritto Royal Beau Rivage : calamars, gambas, légumes de saison, mesclun niçois, sauce tartare	28.00 €
<i>Beau Rivage's Royal Fritto : Fried squid, gambas, seasonal vegetables and mesclun</i>	
Gravelax maison de saumon, pickles d'oignon, pomme Granny Smith et radis Blinis tièdes et crème de citron aux herbes	25.00 €
<i>Homemade salmon gravelax with onion pickles, Granny Smith apple and radishes Warm blinis with lemon herbs cream</i>	

SALADES PLAT ... – SALAD (AS A MAIN)

- Salade de pastèque, roquette, feta, menthe, olives, oignons rouges, et tomates cerises**  **20.00 €**
Watermelon salad, arugula, feta, mint, olives, red onions, and cherry tomatoes
- Salade niçoise : thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf dur et anchois** **23.00 €**
Niçoise's salad : tunafish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, 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 : poulet mariné et cuit à basse température, la sauce véritable, romaine émincée, œuf dur, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et pancetta ...ou pas** **25.00 €**
The chef's Caesar's salad: chicken fillet marinated and cooked at low temperature, original dressing, Romaine salad, hard-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons and pancetta.. or not
- Déclinaison de tomates de pays au pesto, bufala Campana, tuiles de pain croquant, olives et vinaigre balsamique réduit**  **24.00 €**
Variation of local tomatoes with pesto, creamy bufala from Napoly (Italy), crusty bread tuiles, olives and reduced balsamic vinegar

PÂTES, RISOTTO ET GNOCCHI – PASTAS, RISOTTO & GNOCCHI

Gnocchi niçois à la blette dit « Merda de can » à la crème de tome du Piémont, Tomates cerise, amandes effilées		19.00 €
<i>Nicois gnocchi with chard dit “Merda de can” with Piemont cheese, Cherry tomatoes with sliced almond</i>		
Linguine allo scoglio : sauce tomate, moules, palourdes, gambas		24.00 €
<i>Linguine allo scoglio : tomato sauce, mussels, clams, gambas</i>		
Risotto carnaroli crémeux à la truffe d’été (tuber aestivum) et parmesan		25.00 €
<i>Creamy risotto carnaroli with summer truffle and parmesan</i>		
Tagliatelle fraîche selon la recette de notre Chef, tomates cerises, bufala et basilic		23.50 €
<i>Fresh tagliatelle as our Chef’s receipt, cherry tomatoes, bufala and basil</i>		

NOS HUITRES DE CAMARGUE – OUR OYSTER FROM CAMARGUE

Les huîtres de Camargue sont élevées et affinées grâce à des procédés spécifiques au bassin de Camargue. Notre Chef a sélectionné ces huîtres pour leurs qualités gustatives (goût salin & longueur en bouche) et leur provenance de Méditerranée.

The oysters are raised and refined using processes specific to the basin of Camargue. These refinements give them this salty taste and length in the mouth.

Huitres de Méditerranée de Camargues n°2	X6	25.00 €
<i>Mediterranean oysters from Camargues n°2</i>	X12	45.00 €

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

POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON

Noble et belle sole meuniere (env 500g)/ Whole sole meuniere	58.00 €
Pêche du jour selon arrivage	37.00 €
<i>Catch of the day</i>	

POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PEOPLE

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé	85.00 €
<i>Sea bass from the bay of Cannes 800g roasted in a salt crust or grilled</i>	

Garniture supplémentaire pour vos poissons - Additional Side-dish for your fish

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

MER & RIVIERE – FISH FROM THE SEA & RIVER

Croustillant de thon mi-cuit, pistaches concassées Légumes croquants au citron vert et gingembre, bouillon coco curry rouge <i>Half-cooked crusty tunafish, pistachio, vegetables with lime and ginger, red coconut curry broth</i>	35.00 €
Filet de daurade de Méditerranée cuit à l'unilatérale, Petits légumes du soleil et bouillon iodé au citron de la région <i>One-side cooked seabream, vegetables with local lemon stock</i>	32.00 €
Poulpe à la niçoise, Sauce tomate maison, olives de Nice, pommes de terre grenaille et persillade <i>Octopus Niçois style, homemade tomato sauce, olives from Nice, new potatoes and parsley</i>	28.00 €
Pavé d'ombrine de Méditerranée rôti, Crème de pequillos, courgette niçoise, écrasé de pommes de terre aux olives <i>Roasted Mediterranean meaggar fillet, zucchini from Nice, mashed potatoes with olives</i>	26.00 €

TENDRES VIANDES –TENDER MEAT

Tartare de bœuf charolais au couteau à la niçoise, Olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites, mesclun de pays <i>Charolais beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, candided tomatoes and parmesan, fries, mesclun greens</i>	24.00 €
Médaille de Filet de cochon (env 180g), jus de thyn, Ecrasé de pommes de terre à la truffe et légumes de saison <i>Tenderloin pig (approx.180g), thyme gravy, truffled mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	26.00 €
Belle entrecôte (env 300g) de bœuf du Piémont grillée, Sauce Béarnaise, frites et mesclun niçois <i>Grilled Piedmont beef entrecôte (approx. 300g) with Béarnaise sauce, fries and mesclun niçois</i>	35.00 €
Suprême de volaille farci à la truffe d'été (Tuber Aestivum) cuit à basse température sucs d'oignons doux caramélisés, barigoule d'artichaut violet et polenta dorée infusée au citron <i>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>	28.00 €

Garniture supplémentaire pour vos viandes - Additional Side-dish for your meat

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

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

Cheese cake au citron, spéculos et abricots rôtis au thym <i>Lemon cheesecake speculoos and roasted apricots with thyme</i>	9.50 €
Croquant chocolat sauce caramel beurre salé, boule de glace vanille Bourbon <i>Chocolate crunch with salted butter caramel sauce, scoop of Bourbon vanilla ice cream</i>	11.50 €
L'incontournable tiramisu de notre chef italien : café moka, biscuit savoïardi <i>The unavoidable tiramisu of our Italian Chef: mocha coffee, savoïardi biscuit</i>	12.00 €
Tarte au citron et menthe, framboise fraîche, meringue fondante <i>Lemon and mint pie, fresh raspberry, melting meringue</i>	12.00 €
Carpaccio d'ananas au sucre de canne et sa boule de sorbet citron <i>Pineapple carpaccio with cane sugar and it's lemon sherbet scoop</i>	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



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 notre chef met tout en œuvre pour vous proposer des plats faits maison élaborés sur place, à partir de produits bruts avec une prédilection pour les produits locaux et circuits-courts

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 our chef strives to offer you homemade dishes maximize local products



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, marinatezd crunchy vegetables, balsamic vinegar

Ou/Or

Parmigiana de courgettes niçoises, tomates, mozzarella et basilic

Niçoise zucchini parmigiana, tomatoes, mozzarella and basil



PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Pavé d'ombrine de Méditerranée rôti, crème de pequillos, courgette niçoise,
écrasé de pommes de terre aux olives

Roasted meager fillet, pequillos cream, Zucchini from Nice, mashed potatoes with olives

Ou/Or

Suprême de volaille 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

*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 du piémont, tomates cerises
et amandes effilées



Nicois gnocchi with chard ("Merda de can") with piemont cheese cream, cherry tomatoes and sliced almonds

DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Cheese cake au citron et spéculos / *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 €