

BEAU RIVAGE

NICE

ENTRÉES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) / STARTERS

- Stracciatella Campana / Campanian Stracciatella** ✓ 15,00 €
Et sa compotée de tomates, feuilles de basilic, roquette, poudre d'olives séchées du Comté
With tomato compote, basil leaves, arugula and half-dried olive powder from Nice
- Tagliatelle de calamars / Calamari tagliatelle** 16,00 €
Cuits à basse température, pointe de crème de wasabi, zeste d'agrumes Nissard et poudre d'olives séchées du Comté
Touch of wasabi cream, Nissard citrus twist and half-dried olive powder from Nice
- Thon vitellato / Tunafish vitellato** 17,50 €
Cube de thon snacké, sauce au jus de veau, mayonnaise maison, câpres et anchois, saupoudré au café Arabica
Grilled cube of tuna, veal and anchovies gravy, homemade mayonnaise and capers, powdered with Arabica coffee
- Fines tranches de jeune bœuf du Piémont / Piedmontese beef carpaccio** 16,50 €
(env 70g) au couteau, mayonnaise d'anchois, roquette et grana padano
Anchovy mayonnaise, arugula and grana padano
- Millefeuille déstructuré d'aubergines grillées / Eggplant Millefeuille** ✓ 15,50 €
Ricotta aux herbes de Provence et huile d'olive extra-vierge
Ricotta with Provencal herbs and drizzled with olive oil



ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS / STARTERS TO SHARE... OR NOT

- « Bagna cauda » / « Bagna cauda »** 25,00 €
Assortiment de crudités découpées (feuilles d'endive, chou-fleur, artichaut violet, céleri branche, carotte, poivron, cébette, tomate cerise), huile d'olive extra-vierge et crème d'anchois
Assorted fresh vegetables, olive oil and anchovy cream
- Le Fritto Royal Beau Rivage / Beau Rivage's Royal Fritto** 28,00 €
Calamars, gambas, mesclun niçois, sauce tartare
Fried squid, gambas and mesclun, Tartare sauce
- Coeur de saumon / Salmon fillet** 25,00 €
Mariné et légèrement fumé au romarin, croûtons de focaccia et crème de mascarpone aux olives
Rosemary-smoked marinated with focaccia croutons and olive mascarpone cream

BEAU RIVAGE

NICE

SALADES PLAT ... / SALAD (AS A MAIN)

- Salade fraîcheur du Comté / Comté Salad** ✓ 19,00 €
Melon de notre région, roquette, feta, menthe, olives, oignons rouges et tomates cerises
Melon, arugula, feta, mint, olives, red onions, and cherry tomatoes
- La salade niçoise selon les traditions de la métropole / Niçoise's Salad** 22,00 €
Thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, oeuf dur et anchois
Tuna fish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies
- La salade Caesar du chef / The chef's Caesar Salad** 25,00 €
Poulet français mariné et cuit à basse température, la sauce véritable, romaine émincée, oeuf dur, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et pancetta ...ou pas
French 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
- Salade du soleil d'ailleurs / Exotic Salad** 24,00 €
Mélange gourmand (quinoa, boulgour), ananas, crevettes, mangue, concombre, oignon rouge, coriandre, menthe, vinaigrette de fruits exotiques
Quinoa, Bulgur, pineapple, shrimp, mango, cucumber, red onion, coriander, mint, exotic fruit dressing
- Salade Caprese revisitée / Caprese Salad** ✓ 22,00 €
Cœur de burata, tomates cœur de bœuf, feuilles de basilic, roquette, crumble de focaccia
Burata heart with "Coeur de boeuf" tomatoes compote, basil leaves, arugula and crispy focaccia crumble



PÂTES, RISOTTO & GNOCCHI / PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

- Paccheri alle Ligure / Paccheri alle Ligure** 19,00 €
Dés de cabillaud poêlés, olives taggiasca, et persillade
Cod dices, taggiasca olives with chopped parsley and garlic
- Gnocchi vert «Merde de Can» / Nicois gnocchi dit «Merda de Can»** 23,00 €
Aux palourdes et tomates cerises confites
With clams and confit cherry tomatoes
- Tagliatelle fraîches selon la recette de notre Chef / Fresh tagliatelle as our Chef's receipt** 38,00 €
Au 1/2 homard bleu de notre vivier et sa bisque maison
With 1/2 lobster from our tank and its homemade bisque
- Risotto carnaroli verde / Green carnaroli risotto** ✓ 24,00 €
Aux jeunes pousses d'épinards et crème de gorgonzola
With young spinach shoots and gorgonzola cheese cream

BEAU RIVAGE

NICE

NOS HUITRES ROUMEGOUS / OUR ROME GOUS OYSTERS

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations : L'huître Roumegous Bouzigues est une huitre de Camargue, charnue, elle offre croquant et fondant avec un goût très typé et une fabuleuse saveur de noisette légèrement iodée.

The Roumegous is a family of oyster farmers for the last 7 generations. The plump and fleshy Roumegous Bouzigues oyster, from Camargue, offers a delightful combination of crispy and tenderness, with a distinctive and a fabulous hint of lightly briny hazelnut.

Huitres de Méditerranée Bouzigues n°2
Mediterranean oysters Bouzigues n°2

X6 25,00 €
X12 45,00 €



POISSONS ENTIERS FRAIS ...DÉCOUPÉS EN SALLE / FRESH WHOLE FISH

POUR 1 PERSONNE / FOR 1 PERSON

Pêche du jour selon arrivage
Catch of the day

37,00 €

Noble et belle sole meunière (env 500g)
Whole sole meuniere (approx. 500g)

58,00 €

POUR 2 PERSONNES / FOR 2

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé
Sea bass from the bay of Cannes (approx. 800g) roasted in a salt crust or grilled

85,00 €

BEAU RIVAGE

NICE

MER & RIVIERE / FISH FROM THE SEA & RIVER

Dos de cabillaud / Cod

Cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aïoli aux pignons de pin et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patates douces sélectionnées par notre maraicher

Oven baked with thyme, grilled aioli mayonnaise with pine nuts and local tomato marmalade, sweet potato purée

25,00 €

Grill royal de la mer / Royal sea grill

(calamar, gambas « black tiger » et filet de poisson frais selon arrivage à la plancha) accompagné de légumes grillés (courgettes, poivrons, aubergines) en persillade et pomme de terre grenaille rouge

Calamari, black tiger prawns and fresh fish depending on the catch), grilled vegetables (zucchini, peppers, eggplants) with parsley and baby potatoes

33,00 €

Homard entier (env 450g) grillé / Grilled whole lobster (approx. 450g)

Légumes rôtis de saison, mayonnaise de rouille

With seasonal roasted vegetables and rouille mayonnaise

68,00 €

Mi-cuit de thon à la plancha / Half-cooked tunafish à la plancha

Oignons, sauce aigre-douce au soja et agrumes de la région

Onions, sweet and sour soy sauce and regional citrus

33,00 €

“Il brigantino” / “The brigand”

Calamar farci à la niçoise (pomme de terre, ail et persil) sur une crème de tomate émulsionnée à l'huile d'olive taggiasca, légumes grillés de notre région

Niçois style stuffed calamari (potato, garlic and parsley) on tomato with olive taggiasca oil cream, regional vegetables

26,00 €



GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES POUR VOS POISSONS ADDITIONAL SIDE-DISH FOR YOUR FISH

Légumes grillés – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille - Ecrasé de pommes de terre

Grilled vegetables – Fresh French fries – Baby potatoes - Mashed potatoes

6,50 €

Ecrasé de pommes de terre douces à la truffe d'été (tuber aestivum)

Summer truffle mashed sweet potatoes

8,50 €

BEAU RIVAGE

NICE

TENDRES VIANDES / TENDER MEAT

Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise / Piemont beef tartare à la niçoise	22,00 €
Olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites fraîches, mesclun de pays Olives, spring onions, confit tomatoes and parmesan, fresh French fries, mesclun greens	
Médaille de veau français / French veal	26,00 €
Mariné au thym et cuit à basse température, jus corsé, écrasé de pommes de terre douces de Nice et légumes rôtis de saison Marinated with thyme, gravy, mashed Nice sweet potatoes and seasonal vegetables	
Faux-filet (env 250 g) de bœuf piémontais à la plancha / Grilled "a la plancha" Piemont rib-eye steak	33,00 €
Frites fraîches, salade de mesclun et ses sauces (Béarnaise, Tartare et Verte salmoriglio) Fresh French fries, mesclun greens and its sauces (Bearnaise, Tartare, Green salmoriglio)	
Coquelet français entier rôti au romarin / Whole roasted Coquelet with rosemary	25,00 €
Frites fraîches, salade de mesclun Fresh French fries and mesclun greens	



PIÈCES GOURMANDES À PARTAGER OU PAS / SAVORY SHARING PLATTERS...(OR NOT)

Epaule d'agneau confite (20 min de cuisson) (env. 1kg) Slow-cooked lamb shoulder (20 min cooking) (approx. 1kg)	68,00 €
Entrecôte de bœuf du Piémont (min 1 kg) Piedmontese beef rib steack (min 1kg)	72,00 €



GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES POUR VOS VIANDES ADDITIONAL SIDE-DISH FOR YOUR MEAT

Légumes grillés – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille - Ecrasé de pommes de terre Grilled vegetables – Fresh French fries – Baby potatoes - Mashed potatoes	6,50 €
Ecrasé de pommes de terre douces à la truffe d'été (tuber aestivum) Summer truffle mashed sweet potatoes	8,50 €

BEAU RIVAGE

NICE

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

Panna cotta pure crème / Panna Cotta with cream	9,50 €
Crumble stroschia à l'huile d'olive Stroschia olive oil crumble	
Fondant au chocolat et noix coco / Chocolate and coconut molten cake	11,50 €
Sauce caramel beurre salé, boule de glace vanille Salted butter caramal sauce, vanilla ice cream	
L'incontournable tiramisu de notre chef italien / The unavoidable tiramisu of our Italian Chef	12,00 €
Café moka, biscuits savoïardi Mocha coffee, savoïardi biscuits	
Millefeuille...100% citron / 100% lemon Millefeuille	12,00 €
Crème pâtissière au citron jaune et vert, confiture de citron With lemon and lime pastry cream, lemon jam	
Ananas rôti / Roasted pineapple	11,00 €
Au sucre de canne, boule de sorbet mangue-framboise With cane sugar and its mango and raspberry sorbet	

PITCHOUN

MENU ENFANT / CHILDRENS' MENU 16,00 €

Pour les -12ans / Under 12 years old

SALADE MIXTE / MIXED GREENS

PLAT AU CHOIX / CHOICE OF MAIN

Filet de poulet pané OU Filet de poisson

Breaded chicken fillet OR 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 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 customers' satisfaction.

That is the reason why our chef strives to offer you homemade dishes maximizing local products



La Plage Beau Rivage remercie tous ses prestataires. Nous défendons à leur côté les valeurs de notre terroir.

The Beau Rivage beach would like to thank 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

PLAGE BEAU RIVAGE – 107 QUAI DES ETATS-UNIS, 06300 NICE

TEL / +33 (0)4 92 00 46 80

www.plagenicebeaurivage.com



BEAU RIVAGE NICE

MENU MIDI / LUNCH MENU

Du Lundi au Jeudi (Hors jour férié) / From Monday to Thursday (excluding bank holidays)

35,00 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT / STARTER - MAIN OR MAIN - DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX / CHOICE OF STARTER

Millefeuille déstructuré d'aubergines grillées ricotta aux herbes de Provence et huile d'olive extra-vierge ✓

Eggplant Millefeuille ricotta with Provençal herbs and drizzled with olive oil

OU / OR

Fines tranches de jeune bœuf du Piémont au couteau, mayonnaise d'anchois, roquette et grana padano

Piedmontese beef carpaccio, anchovy mayonnaise, arugula and grana padano

PLAT AU CHOIX / CHOICE OF MAIN

Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise : Olives, cébettes, tomates confites et parmesan, frites fraîches, mesclun de pays

Piemont beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and parmesan, fresh French fries, mesclun greens

OU / OR

Dos de cabillaud cuit lentement et parfumé au thym, gratiné d'aioli aux pignons de pin et sa marmelade de tomates niçoises, purée de patates douces sélectionnées par notre maraicher

Oven backed cod with thyme, grilled aioli mayonnaise with pine nuts and local tomato marmalade, sweet potato purée

OU / OR

Gnocchi vert « merde de can » aux palourdes et tomates cerises confites

Niçois gnocchi dit « merde de can » with clams and confit cherry tomatoes

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERT

Panna cotta pure crème, crumble stroschia à l'huile d'olive

Panna cotta with cream, stroschia olive oil crumble

OU / OR

Fondant au chocolat et noix de coco, sauce caramel beurre salé et boule de glace vanille

Chocolate and coconut molten cake, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

Café

Coffee

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

17,50 €