

BEAU RIVAGE

NICE

ENTRÉES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) / STARTERS

Velouté de courge au lait vegetal et huile extra vierge / Butternut velouté ✓ Croûtons de focaccia relevé au paprika doux With vegetal milk and olive oil, foccacia croutons with mild paprika	12,00 €
Poulpe émincé rôti et laqué au miel / Roasted and honey glazed sliced octopus Sauce soja, verdure de nice, pomme de terre et crème d'amande Soja sauce, local greens, potato and almond cream	17,50 €
Tartare de gambas / King prawns tartare Marinées au citron vert et avocat, huile extra vierge et coulis de mangue Marinated in lime, avocado, olive oil and mango coulis	19,50 €
Tranche de foie gras maison / Slice of homemade foie gras Mi-cuit à 63° accompagné de pain brioché, chutney de poire et coing Half-cooked (63°), brioche bread, pear and quince chutney	25,00 €
Coeur de saumon gravlax maison / Homemade gravlax salmon Aux agrumes de Nice et romarin With local citrus and rosemary	18,00 €
Espuma de ricotta / Ricotta Espuma ✓ Aux herbes et carottes Vichy infusées au thé noir Herbal and carrots brewed in black tea	15,00 €



BEAU RIVAGE

NICE

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

La Salade niçoise selon nos traditions / Niçoise's Salad

22,00 €

Thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf 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, œuf 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



PÂTES, RISOTTO & GNOCCHI / PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

Gnocchi artisanaux à la courge crémée / Local gnocchi with creamed butternut



19,00 €

Au fromage affiné et noisettes du Piémont

And Piemont hazelnuts

Risotto Carnaroli a l'encre de sèche / Risotto Carnaroli with squid ink

24,00 €

Coulis de tomate de la région et roquette croquante

Tomatoe coulis and rocket green

Tagliatelles fraîches artisanales du Comté de Nice / Fresh tagliatelle

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

Ravioli parmigiana / Parmigiana ravioli



23,00 €

Au beurre et marjolaine, senteurs de persillade

With butter and marjoram, parsley and garlic flavours

BEAU RIVAGE

NICE

NOS HUITRES ROUMEGOUS / OUR ROMEIOUS OYSTERS

Les Roumegous sont une famille d'ostréiculteurs depuis 7 générations : L'huître Roumegous Bouzigues est une huître 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

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

Filet de Saint-Pierre cuit au court-bouillon / John-Dory fillet Capres et citron en deux textures (pulpe et zeste) sauce acidulée à la verveine <i>With capers, lemon pulp and zest, tangy sauce with verberna</i>	23,00 €
Le Fritto Royal Beau Rivage / Beau Rivage's Royal Fritto Calamars, gambas, mesclun niçois, sauce tartare <i>Fried squid, gambas and mesclun greens, tartare sauce</i>	28,00 €
Grill royal de la mer / Royal sea grill Poulpe, gambas « black tiger » et filet de poisson frais selon arrivage à la plancha <i>Octopus, black tiger prawn, « a la plancha » fresh fish depending on arrival</i>	30,00 €
Homard entier (env 450g) grillé / Grilled whole lobster (approx. 450g) Légumes rôtis de saison, mayonnaise de rouille <i>With seasonal roasted vegetables and rouille mayonnaise</i>	68,00 €
Tentacule de poulpe à la provençale / Octopus tentacle Provence style Poêlée d'oignons rouges, olives de Nice, tomates cerise et pomme de terre <i>Red onions, local olives, cherry tomatoes and potatoe</i>	26,50 €



GARNITURES POUR ACCOMPAGNER VOTRE POISSON SIDE-DISH FOR YOUR FISH

Légumes grillés – Purée de pomme de terre – Riz blanc vapeur - Frites fraîches Epis de maïs grillé - Pommes de terre grenaille au four - Champignons en persillade <i>Mashed potatoes – Pan fried vegetables – Steamed rice - Fresh French fries - Grilled corn cob Mushrooms with parsley and garlic - Roasted baby potatoes</i>	6,50 €
Purée de pommes de terre à la truffe d'été (tuber aestivum) <i>Summer truffled mashed potatoes</i>	8,50 €

BEAU RIVAGE

NICE

TENDRES VIANDES / TENDER MEAT

Pluma de cochon ibérique « à la niçoise » / Iberian pig pluma Niçoise's style	19,00 €
Olives, tomates et oignons en sauce aux herbes Herbal sauce with olives, tomatoes and onions	
Demi-magret de canard en croûte provençale / Crusted half duck breast	22,00 €
Jus de cuisson réduit à la mandarine Tangerine gravy	
Faux-filet (env 250 g) de bœuf piémontais à la plancha / Grilled "à la plancha" Piedmont rib-eye steak	29,00 €
Sauce au poivre / Pepper sauce	
Souris d'agneau / Candied lamb shank	28,00 €
Confite au romarin et au thym With rosemary and thyme	
Tartare de bœuf du Piémont à la niçoise / Piedmont 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	

PIÈCE GOURMANDE À PARTAGER OU PAS / SAVORY SHARING PLATTER...(OR NOT)

Entrecôte de bœuf du Piémont (min 1 kg) Piedmontese beef rib steak (min 1kg)	72,00 €
---	---------



GARNITURES POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE SIDE-DISH FOR YOUR MEAT

Légumes grillés – Purée de pomme de terre – Riz blanc vapeur – Frites fraîches Epis de maïs grillé – Pommes de terre grenaille au four – Champignons en persillade Mashed potatoes – Pan fried vegetables – Steamed rice – Fresh French fries – Grilled corn cob Mushrooms with parsley and garlic – Roasted baby potatoes	6,50 €
Purée de pommes de terre à la truffe d'été (tuber aestivum) Summer truffled mashed 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

Meringue farcie / Stuffed meringue À la crème pâtissière vanille et pistache With vanilla pastry cream and pistacho	9,00 €
Fondant au chocolat et noisettes / Chocolate and coconut molten cake Sauce caramel beurre salé, boule de glace vanille Salted butter caramel sauce , vanilla ice cream	11,50 €
L'incontournable tiramisu de notre chef italien / The unavoidable tiramisu of our Italian Chef Café moka, biscuits savoirdi Mocha coffee, savoirdi biscuits	12,00 €
Fiadone tiède / Tempered fiadone À la ricotta et fleur d'oranger With ricotta and orange blossom	10,50 €

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY 17,50 €

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.

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



PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY

17,50 €

