

BEAU RIVAGE

NICE

ENTRÉES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) / STARTERS

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



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 à l'encre de sèche / Risotto Carnoli with squid ink	24,00 €
Coulis de tomate de la région et roquette croquante Tomatoe coulis and riquette 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 ½ lobster from our tank and its homemade bisque	
Ravioli parmesan / 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 ROMEGOUS 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 37,00 €
Catch of the day

Noble et belle sole meunière (env 500g) 58,00 €
Whole sole meuniere (approx. 500g)

POUR 2 PERSONNES / FOR 2

Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé 85,00 €
Sea bass from the bay of Cannes (approx. 800g) roasted in a salt crust or grilled

BEAU RIVAGE

NICE

POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

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



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 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 (tuber aestivum) Truffled mashed potatoes	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, tomaotes 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 "a la plancha"	29,00 €
Piemont rib-eye steak	
Sauce au poivre / Pepper sauce	
Souris d'agneau / Candied lamb shank	28,00 €
Confit au romarin et au thym With rosemary and thyme	
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	

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

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

À 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 préférence 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 99 00 46 80
www.plagenicebeaurivage.com



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

