


# BEAU RIVAGE

## ENTREES BEACHTRONOMIQUES (pour éveiller vos papilles) – STARTERS

<b>Soupe de melon de Provence et espuma de basilic</b>  <i>Melondew soup and basil espuma</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Gravlax de bœuf charolais finement tranché, pickles d'oignons rouges, mayonnaise aux condiments, noisettes torrifiées et julienne de betterave chioggia</b> <i>Sliced Charolais beef gravlax with red onion pickle, condiment mayonnaise, roasted hazelnuts and chioggia beetroot</i>	<b>13.00 €</b>
<b>Soupe de poissons de roche de notre pêcheur du port de Nice : Steve Molinari, accompagnée de ses croûtons et sa rouille maison</b> <i>Fish soup from our Niçois fisherman, Steve Molinari, croutons and homemade spicy mayonnaise</i>	<b>15.00 €</b>
<b>Petits farcis niçois : tomate, courgette ronde et oignon farcis au veau, porc et légumes, jus corsé et salade de pays</b> <i>"Petis farcis" from Nice (tomato, round courgette and onion stuffed with veal, porc and vegetables)</i>	<b>19.00 €</b>
<b>Tartare de thon mariné au citron vert, huile vierge, compotée tomates, oignons rouges, et crèmeux avocat-raifort</b> <i>Raw tunafish marinated with lime, virgin oil, tomatoes, red onions and creamy avocado-horseradish</i>	<b>15.00 €</b>
<b>Emincé de poulpe mariné aux saveurs niçoises (cébette, olives, tomates séchées, basilic) servi dans sa corolle croustillante, sauce yaourt légèrement relevée aux saveurs de menthe et basilic</b> <i>Sliced octopus marinated niçois style (spring onion, olives, dried tomatoes, basil) in a crusty corolla, mild yogurt sauce with mint and basil</i>	<b>13.00 €</b>

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

<b>« Bagna cauda » : assortiment de crudités (feuilles d'endive, chou-fleur, artichaut violet, céleri branche, carotte, poivron, cébette, tomate cerise) découpées, anchoïade tiède dans son réchaud</b> <i>« Bagna cauda »: assorted fresh vegetables, olive oil and tempered anchovy cream</i>	<b>25.00 €</b>
<b>Pizza blanche à la crème de truffe et copeaux de Tuber Aestivum</b> <i>White pizza with truffle cream and summer truffle shavings</i>	<b>29.00 €</b>
<b>Fritto misto Beau Rivage: calamars et belles gambas panés par notre Chef, mesclun niçois, sauce tartare</b> <i>Homemade Beau Rivage's Royal Fritto: Fried squid, king prawns and mesclun, Tartare sauce</i>	<b>28.00 €</b>

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

### Salade d'haricots verts frais :

Haricots verts frais, stracciatella, noisettes torréfiées et grenade, huile de basilic **22.00 €**  
*Fresh green beans, stracciatella, roasted hazelnuts and pomegranate, basil oil*

### Salade niçoise selon les traditions de la Métropole :

Cœur de thon frais mi-cuit, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts violets, radis, céleri, olives, œuf dur, basilic et anchois **25.00 €**  
*Niçoise's salad: fresh half-cooked tuna fish, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, purple artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg, basil and anchovies*

### Salade Caesar du chef :

Poulet français crunchy, la véritable sauce, romaine émincée, œuf mollet, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et poitrine croustillante **25.00 €**  
*The chef's Caesar's salad: crunchy chicken fillet, original dressing, Romaine salad, soft-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons and crusty bacon*

### Salade d'artichauts violets du pays :

Artichauts violets du pays, copeaux de grana padano, tomates confites et riquette **25.00 €**  
*Local purple artichokes, grana padano shavings, candied tomatoes and wild arugula*

### Salade de déclinaison de tomates :

Déclinaison de tomates en trois textures (en carpaccio, en compotée et confite), Burrata (250g), caviar d'aubergine et huile de basilic **23.00 €**  
*Tomatoes in three styles (carpaccio, stewed and candied), burrata cheese (250g), eggplant caviar and basil oil*

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

### Risotto verde (épinards frais, persil et basilic)

Chiffonnade de Serrano **15.00 €**  
*Green risotto (fresh spinach, parsley and basil) with Serrano ham*

### Linguini aux coquillages cuits minute selon arrivage

Tomates fraîches, basilic et huile d'olive **23.00 €**  
*Shellfish linguini, fresh tomatoes, basil and olive oil*

### Tagliatelle fraîches artisanales au 1/2 homard bleu et sa bisque

**45.00 €**  
*Fresh tagliatelle with ½ blue lobster and its bisque*

### Gnocchi aux artichauts violets

Tomates cerises confites, grana padano et riquette **21.00 €**  
*Gnocchi with purple artichokes, candied tomatoes, grana padano cheese and wild arugula*



## **NOS HUITRES ROUMEGOUS – OUR OYSTER FROM CAMARGUE**

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	<b>X6</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Mediterranean oysters Bouzigues n°2</i>	<b>X12</b>	<b>45.00 €</b>

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

### **POUR 1 PERSONNE – FOR 1 PERSON**

Dorade ou Loup de méditerranée (env 400g) grillé	<b>37.00 €</b>
<i>Mediterranean grilled seabream or seabass (approx. 400g)</i>	
Noble et belle sole meuniere (env 500g)/ <i>Whole sole meuniere (approx. 500g)</i>	<b>68.00 €</b>

### **POUR 2 PERSONNES – FOR 2 PEOPLE**

Pêche du jour selon arrivage (env 800g)/ <i>Catch of the day (approx. 800g)</i>	<b>79.00 €</b>
Loup de la baie de Cannes (env 800g) doré et rôti en croûte de sel ou grillé	<b>88.00 €</b>
<i>Sea bass from the bay of Cannes (approx. 800g) roasted in a salt crust or grilled</i>	

## COTE MER— SEA CORNER

Dans un souci de liberté et de personnalisation nous vous laissons choisir votre garniture parmi notre sélection

*For the sake of freedom and personalization, we let you choose your side-dish from our selection*

<b>Darne de loup de méditerranée grillée et sa sauce chimichuri</b> <i>Grilled Mediterranean seabass steak and its chimichurri sauce</i>	<b>25.50 €</b>
<b>Traditionnel aioli de cabillaud, œuf dur et ses légumes fondants</b> (pomme de terre, carotte, navet, courgette, choux romanesco, haricots verts) <i>Traditional cod aioli and its crunchy vegetables (potato, carrot, turnip, romanesco cabbage), hard-boiled egg and garlic mayonnaise</i>	<b>26.50 €</b>
<b>Marmite de notre pêcheur du port de Nice Steve Molinari (grondin, vive, loup et gambas), Pomme de terre, croûtons et sa rouille maison</b> <i>Our Niçois, Steve Molinari, fisherman's platter (gurnard, weever, seabass, gambas), potato, croutons and spicy mayonnaise</i>	<b>29.00 €</b>
<b>Mi-cuit de cœur de thon snacké et mariné au soja</b> <i>Half-cooked seared tunafish marinated with soja</i>	<b>27.50 €</b>
<b>Poulpe sauté à la méditerranéenne relevé à la de soupe de poisson de notre pêcheur de Nice Steve Molinari Sauce tomate maison</b> <i>Octopus stewed mediterranean style with its homemade tomato sauce and Steve Molinari's fish soup</i>	<b>26.50 €</b>

### GARNITURE POUR ACCOMPAGNER VOS POISSONS ET VIANDES - SIDE-DISH FOR YOUR FISH AND MEAT

Légumes rôtis – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille au four - Purée de pomme de terre	
Riz blanc – Barigoule d'artichauts	<b>6.50 €</b>
<i>Roasted vegetables – Fresh French Fries – Ovenbaked baby potatoes - Mashed potatoes – Plain rice - Artichokes</i>	
Purée de pommes de terre à la truffe / Truffle mashed potatoes	<b>8.50 €</b>

## COTE TERRE – MEAT CORNER

Dans un souci de liberté et de personnalisation nous vous laissons choisir votre garniture parmi notre sélection

*For the sake of freedom and personalization, we let you choose your side-dish from our selection*

Tartare de bœuf français au couteau à la niçoise : Olives, cébettes, tomates confites et grana padano, frites fraîches, mesclun de pays <i>French beef tartare à la niçoise, olives, spring onions, confit tomatoes and grana padano, fresh French fries, mesclun greens</i>	<b>25.00 €</b>
Demi-magret de canard caramélisé et cuit à basse température, sauce poivre <i>Duck half-breast caramelizes and cooked at low temperature, black pepper sauce</i>	<b>26.00 €</b>
Côte de cochon du Périgord (env 300g) poêlée, oignons caramélisés, jus corsé <i>Perigord region pan fried pig chop (approx.. 300g), caramelised onions, gravy</i>	<b>28.00 €</b>
Cœur de rumpsteak charolais en tagliatta, sauce cacio e pepe truffée, riquette et copeaux de grana padano <i>Beef rumpsteak in tagliata, cacio e pepe truffled sauce (pecorino and black pepper), wild arugula and grana padano shavings</i>	<b>27.00 €</b>
Suprême de volaille fermière label rouge en ballotine, cuit à basse température, aux saveurs de citron confit et thym <i>Red label poultry suprême ballotine cooked at low temperature, stuffed with candied lemon and thyme</i>	<b>25.00 €</b>

### **Pièces gourmandes à partager.... ou pas – Savory sharing platters... or not** (20 min d'attente – 20 min waiting)

Epaule d'agneau français confite, cuite à basse température pendant 12 heures <i>12 hours slow-cooked candied French lamb shoulder</i>	(env. 1 kg) (approx. 1kg)	<b>75.00 €</b>
Côte de bœuf du Limousin, sauces poivre et chimichuri <i>Beef prime rib, pepper and chimichurri sauces</i>	(min 1 kg) (min 1kg)	<b>88.00 €</b>

### **GARNITURE POUR ACCOMPAGNER VOS POISSONS ET VIANDES -** **SIDE-DISH FOR YOUR FISH AND MEAT**

Légumes rôtis – Frites fraîches – Pommes de terre Grenaille au four - Purée de pomme de terre	
Riz blanc – Barigoule d'artichauts <i>Roasted vegetables – Fresh French Fries – Ovenbaked baby potatoes - Mashed potatoes – Plain rice - Artichokes</i>	<b>6.50 €</b>
Purée de pommes de terre à la truffe / <i>Truffle mashed potatoes</i>	<b>8.50 €</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*

<b>Panna cotta en verrine aux fruits rouges frais et en coulis</b> <i>Panna cotta with fresh red berries and coulis</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Carpaccio d'ananas, sirop de citronnelle, boule de sorbet framboise artisanal</b> <i>Pineapple carpaccio, lemongrass syrup, raspberry sherbet</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Coulant au chocolat, sauce caramel beurre salé, boule sorbet poire artisanal</b> <i>Chocolate molten cake, salted butter caramel sauce, pear sherbet</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Salade de fruits frais de saison, tuile dentelle maison au basilic</b> <i>Seasonal fresh fruit salad, homemade basil tile</i>	<b>11.50 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar selon la recette du Chef et fève de Tonka</b> <i>Madagascar vanilla crème brûlée, Tonka bean</i>	<b>10.50 €</b>

### PITCHOUN

#### MENU ENFANT - CHILDRENS' MENU

**18.00 €**

*Pour les -12 ans – Under 12 years old*

#### SALADE MIXTE – MIX GREENS

#### 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 customers' satisfaction. That is the reason why our chef strives to offer you homemade dishes maximizing 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 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

## 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

Soupe de melon de Provence et espuma de basilic

*Melondew soup*

Ou/Or

Gravlax de bœuf charolais, pickels d'oignons rouges, mayonnaise aux condiments, noisettes torréfiées et julienne de betterave chioggia

*Charolais beef gravlax with red onions pickle, condiment mayonnaise, roasted hazelnuts and Chioggia beetroot*

### PLAT AU CHOIX – CHOICE OF MAIN

Supreme de volaille fermière label rouge en ballotine, cuit à basse température, citron et thym

*Red label poultry suprême cooked, at low temperature, lemon and thyme*

Ou/Or

Darne de loup de méditerranée grillée et sa sauce chimichuri

*Grilled Mediterranean seabass steak and its chimichurri sauce*

Ou/Or

Gnocchi aux artichauts violets, tomates cerises confites, grana padano et riquette

*Gnocchi with purple artichokes, candied tomatoes, grana padano cheese and wild arugula*

### DESSERT AU CHOIX – CHOICE OF DESSERT

Panna cotta aux fruits rouge / *Red berries panna cotta*

Ou/Or

Brownie et sa boule de glace vanille /

*Brownie with its vanilla ice-cream scoop*

**Café – Coffee**

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

**Le Midi du lundi au vendredi – For Lunch From Monday to Friday**