

Rosés

	Verre (15 cl)	Piscine (18 cl)	Bouteille (50 cl)	Bouteille (75 cl)	Magnum (150 cl)	Jéroboam (300 cl)
Château Gabriel (Côtes de Provence AOP)				27.50€		
Murmure de Gaia (Côtes de Provence AOP)				28.50€		
Château Paradis (Côteaux d'Aix AOP)				28.50€		
Domaine de Léos, Propriété de Patrick Bruel (IGP Méditerranée)				32.00€		
Tasquier (Côtes de Provence AOP)		22.00€		29.50€		
Miraval (Côtes de Provence AOP)	10.00€	13.00€		42.00€	85.00€	170.00€
Minuty Prestige (Côtes de Provence AOP)	10.00€	13.00€	28.00€	42.00€	85.00€	170.00€
Château Minuty Rosé & Or (Côtes de Provence AOP)				65.00€		
Ott Château de Selle (Côtes de Provence AOC)				70.00€		

Blancs

Tasquier (Côtes de Provence AOP)				29.50€		
Miraval (Côtes de Provence AOP)				45.00€		
Minuty Prestige (Côtes de Provence AOP)	10.00€	13.00€	28.00€	42.00€	85.00€	
Ott blanc de blancs (AOC Côtes de Provence)				70.00€		
Prosecco (DOC Villa Miazzi) Italie	9.00€			29.00€		
Chardonnay Louis Latour (Ardèche)	10.00€			30.00€		
Sancerre, Domaine Durand (AOP Loire)				50.00€		
Chablis La Chablienne (Bourgogne)	12.00€			50.00€		
Hermitage, les Alexandrins Famille Perrin (AOC Côtes du Rhône)				105.00€		

Rouges

Famille Perrin Réserve (Côtes du Rhône AOC)	8.00€			28.00€		
Minuty Prestige (Côtes de Provence AOP)	10.00€		28.00€	42.00€		
Château de Beaucastel Châteauneuf du pape				165.00€		
Saint Joseph (AOC Maison les Alexandrins)				48.00€		
Crozes Hermitage (AOC Maison les Alexandrins)				38.00€		
Sancerre Durand (AOP Loire)				50.00€		
Château Tour des Graves (Bordeaux, Côtes de Bourg)				45.00€		
Château La Confession (Saint Emilion Grand Cru)				135.00€		
Brouilly Gabriel Jambon (AOP Brouilly)				38.00€		
Hermitage, les Alexandrins Famille Perrin (AOC Côtes du Rhône)				120.00€		



Divines Restanques (IGP Val)
Au verre

	Verre (15 cl)
Rosé	8,00€
Blanc	8,00€
Rouge	8,00€

Nos Champagnes

Théophile by Roederer	Coupe (12 cl)	Bouteille (75 cl)
Louis Roederer Brut premier	12,00€	95,00€
Louis Roederer Brut Rosé Millésime 2016		180,00€
Ruinart Blanc de Blancs		220,00€
Dom Pérignon Brut		380,00€
Crystal Roederer Millésime 2014		380,00€

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
THÉOPHILE

Ruinart

Dom Pérignon

Nos Alcools

Vodka (4 cl)

Smirnoff	10,00€
Absolut Vodka	12,00€
Grey goose	15,00€

Rhum (4 cl)

Havana Club 3 ans	10,00€
Diplomatico 12 ans d'âge	15,00€
Ryoma 7 ans (Japon)	15,00€
Dynasty Famille Ricci (Mougins)	15,00€

Whisky (4 cl)

JB	10,00€
Johnny Walker Red Label	10,00€
Jim Beam (Bourbon)	10,00€
Lagavuline 16 ans d'âge	18,00€
Jack Daniel's	15,00€
Chivas	15,00€

Tequila (4 cl)

Camino	10,00€
El jimador	12,00€

Gin (4 cl)

Gordon's	10,00€
Bombay Sapphire	12,00€
Hendrick's	12,00€
QVT (Var)	12,00€

Digestifs et Liqueurs (4 cl)

Limoncello, Manzana, Get 27	10,00€
Marc de Provence	10,00€
Cognac Remy Martin VSOP	15,00€
Calvados Boulard Vieux	15,00€
Armagnac Vieux LAUBADE 6 ans	15,00€
Poire, Framboise, Mirabelle	13,00€

Shooter 4cl 8,00€
(Smirnoff, JB, Gordon, Havanna, Camino)

Softs

Sodas Coca, Coca zero, Orangina, Schweppes, Fuze tea, Perrier, Schweppes agrumes, Red bull, Limonade, Ginger beer	6,00€
Jus de fruits (Pago 20 cl) Orange, Ananas, Pamplemousse, Abricot, pomme, tomate.	6,00€
Fruits frais pressés Orange, Citron ou pamplemousse	7,00€
Sirop à l'eau	4,00€
Diabolo	6,00€
Verre de lait	3,00€

Chaud ou froid

Café	3,00€
Double café	5,00€
Café noisette	3,00€
Café au lait	5,00€
Café Américain	3,00€
Cappucino	5,00€
Chocolat	5,00€
Thé nature, lait ou citron	5,00€
Café viennois	6,00€
Chocolat Viennois	6,00€
Irish Coffee Whisky paddy, café, sirop de sucre, crème fouettée	13,00€
Pot de Lait (10cl)	1,00€

Nos cocktails sans alcools

Belle plage exotique	10,00€
Virgin Mojito (au fruit + 1€) Limonade, menthe, citron vert, sucre	10,00€
Piña Colada virgin Coco, ananas	10,00€
Chantaco (fruits pressés frais) Pamplemousse, citron, orange, sirop de grenadine	10,00€
Raspberry limonade Framboise, sirop de sucre, jus de citron, limonade	10,00€
Café frappé « Maison »	10,00€
Thé glacé « Maison »	10,00€
Milk shake « Maison »	10,00€

Eaux minérales

1/4 Minérale	5,00€
1/4 Minérale + sirop	6,00€
1/2 Minérale	6,00€
Minérale gazeuse ou plate	8,00€
Supplément sirop	1,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets - Service compris

BELLE PLAGE

CANNES



www.belleplage.net

[plagebelleplagecannes](https://www.instagram.com/plagebelleplagecannes)

[PlageBellePlage](https://www.facebook.com/PlageBellePlage)

A PARTAGER

Guacamole « maison » et Tortillas au maïs Homemade Guacamol with crispy tortilla chips	14,00€
L'assiette asiatique Crevettes tempura, nems, samoussa, salade et menthe fraîche (9 pièces) Mix Asian Deepfried	24,00€
Le Végan Apéritif Guacamole, houmous, crème de poivrons « maison » et ses tortillas Home made guacamole, houmous and bell pepper cream, with crispy tortilla chips	19,00€
La Farandole Mix asiatique, gravelax de saumon, tomates stracciatella all pesto, melon et jambon cru, houmous et guacamol Asian food, salmon gravelax, tomatoes stracciatella all pesto, melon and ham, hummus and guacamol	32,00€

LES ENTREES

Salade Fraîcheur Saumon Gravelax, oeuf parfait, radis, oignons rouges, mesclun Gravelax salmon, perfect egg, radish, red onions, mesclun	22,00€
Friture de Calamars frais, sauce Tartare Fried squid, Tartar sauce	22,00€
Salade de Chèvre chaud en brick Mesclun, tomates cerises, pommes, miel, oignons rouges Mesclun, cherry tomatoes, apples, honey, red onions	24,00€
Tartare de Thon frais à la Thaï, Salade verte Thon, avocat, échalotes, coriandre, vinaigrette Thaï Fresh Tuna, avocado, shallots, coriander, Thai dressing	26,00€
Burrata crémeuse Al pesto, Tomates trois couleurs Tomatoes and burratta cheese al Pesto	23,00€
César salade poulet bacon Salade romaine, copeaux de parmesan, poulet, bacon, croûtons Lettuce, chicken, parmesan, bacon, croutons	23,00€
César salade Gambas King prawns caesar salad	27,00€

LES WOKS

Wok Asiatique de légumes aux nouilles de blé chinoises Mix légumes wok with Noodles, coriander	23,00€
Wok Asiatique de légumes au poulet et nouilles de blé chinoises Chicken mix légumes wok with Noodles, coriander	25,00€

LES VIANDES

Provenance CEE

Tartare de Boeuf, Frites fraîches et salade verte Beef Tartar, shallots with-french fries ans salad	25,00€
Escalope de Veau Milanaise, Roquette et copeaux de Parmesan, Linguine à la crème Veal cutlet milanese style, arugula salad and Parmesan cheese, pasta cream	26,00€
Le Burger « Belle Plage » Frites fraîches et salade verte Steak haché façon bouchère, Pain brioché, cheddar fumé, rôsti de pommes de terre, oignons caramélisés Beef, Brioche bun, smoked cheddar, potato rosti, caramelised onions	24,00€
Souris d'Agneau confite, jus corsé, Purée carotte Gingembre Confit lamb mouse, full-bodied juice, carrot puree Ginger	26,00€
Filet de Boeuf Grillé Beurre maître d'hôtel Ecrasé de pommes de terre à la crème de truffe Grilled Beef Fillet Butter Maître d'Hôtel Mashed potatoes with truffle cream	38,00€

Supplément garniture 5€ - Garnish supplement 5€

LES PATES

Linguine Burrata crémeuse et sauce tomate Pesto Alla Genovese Linguine Burrata with tomato and basil Pesto sauce	25,00€
Gnocchetti à la crème, Truffe de saison Season truffle Gnocchetti	32,00€
Risotto à l'encre de seiche, noix de St Jacques snackées et petits pois Risotto with squid ink, snacked scallops and peas	32,00€
Les Pappardelle au Homard, sauce Américaine crémeuse Lobster Pasta, American cream sauce	48,00€

LES POISSONS

Pavé de Saumon rôti sauce vierge Ecrasé de pommes de terre et tombée d'épinards Roast salmon steak with virgin sauce Mashed potatoes and spinach	26,00€
Poulpe fondant à la provençale Pommes grenailles et tomates confites Tender octopus with potatoes and confit tomatoes	32,00€
Filet de Loup grillé, Légumes niçois et frites de Panisses Fillet of Sea Bass with eggplant, courgette, peppers and pannisses	28,00€
Moules à la Marinière (Crème ou Curry sup.2€) Garnies Frites Mussels, Marinière sauce (Cream or Curry sup.2€)	23,00€
Gambas à la crème d'ail, riz safrané Creamy garlic king prawn served with safran rice	32,00€
La Pêche du Jour (Renseignement auprès du serveur) Catch of the day (ask the waiter)	

Menu Enfant Children's menu

Steak Haché ou Nuggets de volaille ou Poisson pané	Beef patty or Chicken Nuggets or Fish fried	14,50€
Accompagnement frites ou pâtes au fromage + 1 Boule de Glace	Side French fries or cheese Pasta + 1 Scoop of Ice Cream	
		Jusqu'à 10 ans Under 10 years

LES DESSERTS ET GLACES

Assiette de Fromages et petit mesclun (Brie et chèvre)	12,00€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly	14,00€
Mousse au Toblerone	12,00€
Pavlova aux fruits rouges (à partager)	32,00€
Baba au rhum Chantilly maison	13,00€
Pana cotta au coulis de fruits rouges	12,00€
Framboises ou Fraises natures (en saison)	14,00€
Tiramisu au café	12,00€
Dessert du Jour	12,00€
Assiette de fruits frais (fruits selon saison)	32,00€
Pastèque	16,00€
Café gourmand	13,00€
Champagne gourmand	18,00€
Glace 1 boule / 2 boules	4,00€ / 8,00€
Dame blanche	13,00€
Fraise ou Framboise Melba (en saison)	16,00€
Café/Chocolat liégeois	13,00€
Colonel	13,00€

Supplément Chantilly 2€

NOS COCKTAILS ALCOOLISES

Mojito classic Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre	13,00€
Mojito Fraise ou Framboise Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, fraises	14,00€
Mojito Pastèque (En saison) Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, pastèque	14,00€
Mojito lychee Framboise Rhum Havana club 3 ans, Perrier, menthe, citron vert, sucre, lychee, framboises	14,00€
Mojito Royal Rhum Havana club 3 ans, Champagne menthe, citron vert, sucre	16,00€
Moscow mule Vodka ou Gin Régular, Ananas ou Strawberry	15,00€
Ti punch Rhum Havana club 3 ans, citron vert, sucre	12,00€
Cuba libre Rhum Havana club 3 ans, coca cola, citron vert	12,00€
Piña Colada Rhum Havana club 3 ans, coco, ananas	13,00€
Planteur Rhum ambré, orange, ananas, citron, grenadine	12,00€
Daïquiri Rhum, Havana club 3 ans, citron vert, sucre	12,00€
Daïquiri fraise frozen Rhum Havana club 3 ans, citron vert, sucre, fraises	14,00€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre	12,00€
Tequila Sunrise Téquila, orange, grenadine	12,00€
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	13,00€
Riviera Gin, orange, ananas	13,00€
Gin fizz Gin, soda, citron vert, sirop de sucre	13,00€
Long island Gin, Cointreau, vodka, rhum, téquila, coca cola, sirop de sucre, jus de citron	15,00€
Margarita Téquila, Cointreau, citron vert, sirop de sucre	13,00€
Le Hugo Saint Germain, Prosecco, citron vert, menthe fraîche	15,00€

NOS APERITIFS

Pastis, Ricard	6,00€
Tomate, Perroquet, Mauresque	6,00€
Kir	6,00€
Martini Rouge ou Blanc	6,00€
Campari, Porto	8,00€
Américano ou Négroni « Maison »	12,00€
Spritz Apérol, Limoncello ou Get 27	12,00€
Champagne Théophile by Roederer (12 cl)	12,00€
Kir Royal Théophile by Roederer (12 cl)	13,00€
Piscine champagne (15cl) Champagne Théophile by Roederer, fraises, glaçons	16,00€

BIERES

Pression 25 cl	6,00€
Sérieux 50 cl	10,00€
Panaché 25 cl	6,00€
Monaco 25cl	6,00€
Bouteille 33 cl Leffe, Corona, Desperados, Heineken	8,00€

Prix nets - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération