

Menu Enfant *Children's menu (maximum 10 ans - Under 10)*

Steak Haché
ou
Nuggets de volaille
ou
Poisson pané

15€

Accompagnement
Frites ou pâtes
+
1 Boule de glace

Beef patty
or
Chicken nuggets
or
breaded Fish

Side
French fries or pasta
+
1 Scoop of ice cream

Les Desserts

Assiette de fromages et petit mesclun (Brie et chèvre) <i>Cheese plate with mixed greens (Brie and goat cheese)</i>	12,00€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly — <i>Profiteroles with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	16,00€
Pavlova aux fruits rouges (à partager) — <i>Red berry pavlova (to share)</i>	32,00€
Cookie maison et sa boule de vanille — <i>Homemade cookie with a scoop of vanilla ice cream</i>	20,00€
Framboises ou fraises nature (en saison) — <i>Fresh raspberries or strawberries (seasonal)</i>	14,00€
Tiramisu au café — <i>Coffee tiramisu</i>	12,00€
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	12,00€
Dessert du jour — <i>Dessert of the day</i>	12,00€
Plateau de fruits frais (fruits selon saison) — <i>Fresh fruit platter (seasonal fruits)</i>	32,00€
Pastèque / Melon — <i>Watermelon / Melon</i>	14,00€
Affogato Amaretto — <i>Affogato with Amaretto</i>	13,00€
Café gourmand — <i>Coffee served with a selection of mini desserts</i>	13,00€
Champagne gourmand — <i>Champagne with a selection of mini desserts</i>	18,00€
Glace 1 boule / 2 boules — <i>Ice cream 1 scoop / 2 scoops</i>	4,00€ / 8,00€
Dame blanche — <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	13,00€
Fraise ou framboise Melba (en saison) — <i>Strawberry or raspberry Melba (seasonal)</i>	16,00€
Café / chocolat liégeois — <i>Coffee or chocolate Liégeois (ice cream, sauce and whipped cream)</i>	13,00€
Colonel — <i>Lemon sorbet with vodka</i>	13,00€

Supplément Chantilly : 2 €
Whipped cream supplement

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



www.belleplage.net



PlageBellePlageCannes



PlageBellePlage

mail: contact@belleplage.net

RESTAURANT

A Partager

Fleurs de courgette tempura

Sauce tomate basilic - Zucchini flower fritters with tomato sauce and basil

 22,00€

Guacamole Maison

Tortillas de maïs - Homemade guacamole served with corn tortillas

 16,00€

Apéro Végan

Houmous, guacamole, crème de poivron

Vegan aperitif - hummus, guacamole, roasted pepper cream

 20,00€

Farandole

Houmous, guacamole, salade grecque, tomate stracciatella, mix asiatique

Hummus, guacamole, greek salad stracciatella tomato, asian mix

34,00€

Assiette Asiatique

Crevettes tempura, nems, samoussas, salade verte et menthe fraîche (9 pièces)

Asian platter tempura prawns, spring rolls, samosas, green salad, and fresh mint (9 pieces)

24,00€

Les Entrées

Friture de Calamars, Sauce Tartare

Fried squid with tartar sauce

22,00€

Salade Caesar Poulet & Bacon

Tomates, parmesan, croûtons, romaine, œuf, bacon, sauce Caesar

Caesar salad with chicken and bacon tomatoes, parmesan, croutons, romaine, egg, bacon, Caesar dressing

25,00€

Salade Caesar gambas

Tomates, parmesan, croûtons, romaine, œuf, gambas, sauce Caesar

Caesar salad with prawns and bacon tomatoes, parmesan, croutons, romaine, egg, Caesar dressing

27,00€

Salade Grecque

Tomate, concombre, oignon rouge, olive, feta, origan, pignons de pin, tzatziki

Salad, tomato, cucumber, red onion, olive, feta, oregano, pine nuts, tzatziki

 23,00€

Burrata crémeuse

Tomates arc-en-ciel au pesto

Creamy Burrata and rainbow tomatoes with pesto

 23,00€

Saumon mariné à l'Aneth

Marinated salmon with dill, shallot, lemon, olive oil

25,00€

Tartare de thon façon asiatique

Mayonnaise miso, wakame, sésame, échalote, coriandre - Asian-style tuna tartare, with Miso mayonnaise, wakame, sesame, shallot, coriander

26,00€

Salade de poulpe

Tomate, noix, pesto - Octopus salad - tomato, walnuts, pesto

26,00€

Les Pâtes et Risotto

Suppléments copeaux de truffe de saison 5€

Gnocchi Sorrentina

burrata, pesto, sauce tomate, mozzarella, tomates séchées

Gnocchi 'Sorrentina style' burrata, pesto, tomato sauce, mozzarella, and sun-dried tomatoes

 26,00€

Linguine Alle Vongole

Palourdes, vin blanc, ail, persil, tomate

Linguine with clams - white wine, garlic, parsley, and tomato

28,00€

Gnocchi à la Crème de Truffe d'été

Copeaux de parmesan - Gnocchi with truffle cream and parmesan shavings

 32,00€

Risotto Crémeux aux Gambas

- Creamy prawn risotto

32,00€

Linguini aux fruits de mer - pour 2 personnes

Gambas, palourdes, poulpe, calamars et moules - Linguine with seafood to share - with Prawns, clams, octopus, squid, and mussels

65,00€

Les Viandes Origine CEE

Tartare de Bœuf, Frites et Salade Verte

Cornichons, câpres, échalote, persil, œuf

Traditional beef tartare with French fries and green salad - pickles, capers, shallot, parsley, egg

25,00€

Escalope de Veau à la Milanaise

Linguine, sauce tomate, mesclun, copeaux de parmesan

Milanese veal escalope served with linguine, tomato sauce, mesclun, and parmesan shavings

28,00€

Burger Belle Plage

Steak haché, tomate, rösti de pommes de terre, cheddar fumé, sauce cocktail

Burger, French fries 180 g beef patty, smoked cheese, potato rösti, and cocktail sauce, tomato, and candied onions

26,00€

La Belle entrecôte de bœuf grillée

Sauce poivre, échalotes confites, frites et salade verte

Beef ribeye, candied shallot, French fries and salad with green pepper sauce

36,00€

Les Poissons

Moules Marinière, ou à la Crème (+2 €) frites

Mussels 'marinière' or with cream (+€2) French fries

25,00€

Filet de Loup

Sauce vierge, compotée de légumes, panisses

Sea bass fillet sautéed vegetables, panisses, and virgin sauce

28,00€

Poêlée de poulpe

Aubergine et tomates confites, pommes de terre grenaille, persil

Pan-seared octopus - eggplant, confit tomatoes, baby potatoes, parsley

32,00€

Pavé de saumon rôti au miso

Croquant de fenouil, coriandre, gingembre

Miso-roasted salmon fillet - crispy fennel, coriander, ginger

26,00€

Pêche du Jour (Voir panneau des suggestions)

Catch of the day (Displayed with our Suggestions of the day)

Les Garnitures (en supplément)

Frites

French fries

6,00€

Salade verte

Green Salad

6,00€

Riz pilaf

Pilaf rice

6,00€

Gnocchi à la crème de truffe

Gnocchi with truffle cream

10,00€

Compotée de Légumes

Pan-fried seasonal vegetables

8,00€

Sup. copeaux de truffe de Saison

Extra seasonal truffles shavings

5,00€

Panisses

Panisses (chickpea fries)

8,00€

Prix nets -Service compris