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

Steak Haché
ou
Nuggets de volaille
ou
Poisson pané

15 €

Beef patty
or
Chicken nuggets
or
breaded Fish

Accompagnement
Frites ou pâtes
+
1 Boule de glace

Side
French fries or pasta
+
1 Scoop of ice cream

Les Desserts

Assiette de fromages et petit mesclun (Brie et chèvre) — *Cheese plate with mixed greens (Brie and goat cheese)*	12,00€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly — *Profiteroles with hot chocolate sauce and whipped cream*	18,00€
Pavlova d'Automne, glace vanille et noix, crème de marron et fruits secs (à partager) — *Autumn pavlova (to share)*	24,00€
Cookie maison et sa boule de vanille — *Homemade cookie with a scoop of vanilla ice cream*	20,00€
Crème brûlée à la vanille « Maison » — *Homemade vanilla crème brûlée*	11,00€
Tiramisu au café « Maison » — *Homemade coffee tiramisu*	12,00€
Dessert du jour — *Dessert of the day*	12,00€
Affogato Amaretto* — *Affogato with Amaretto*	12,00€
Café gourmand — *Coffee served with a selection of mini desserts*	13,00€
Champagne gourmand* — *Champagne with a selection of mini desserts*	18,00€
Glace 1 boule / 2 boules — *Ice cream 1 scoop / 2 scoops*	4,00€ / 8,00€
Dame blanche — *Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream*	13,00€
Café / chocolat liégeois — *Coffee or chocolate Liégeois (ice cream, sauce and whipped cream)*	13,00€
Colonel* — *Lemon sorbet with vodka*	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.

Belle Plage

RESTAURANT

www.belleplage.net

PlageBellePlageCannes

PlageBellePlage

mail: contact@belleplage.net

A Partager

Guacamole Maison — 16,00€
Tortillas de maïs - *Homemade guacamole served with corn tortillas*

Apéro Végan — 22,00€
Guacamole, crème de poivron et tapenade provençale, pain pita
Vegan aperitif — guacamole, roasted pepper cream and tapenade, pita bread

Maki Tempura au Saumon Maison — 25,00€
Concombre, gingembre, coriandre et fromage frais
Homemade salmon tempura maki — cucumber, ginger, coriander and cream cheese

Assiette Asiatique — 24,00€
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)

Friture de Calamars, Sauce Tartare *Fried squid with tartar sauce* — 22,00€

Les Entrées

Salade Caesar Poulet & Bacon / Gambas — 25,00€ / 28,00€
Tomates, parmesan, croûtons, romaine, œuf, sauce Caesar — poulet & bacon ou gambas
Caesar salad with chicken & bacon or prawns — tomatoes, parmesan, croutons, romaine, egg, Caesar dressing

Velouté de Butternut (tiède et sa Burrata crémeuse — 22,00€
Aux noisettes grillées
Warm butternut squash velouté with creamy burrata and toasted hazelnuts

Salade Grecque — 23,00€
Tomate, concombre, oignon rouge, olive, feta, origan, pignons de pin, tzatziki
Salad, tomato, cucumber, red onion, olive, feta, oregano, pine nuts, tzatziki

Salade de Petits Chèvre en Cromesquis — 25,00€
Pommes de terre rôties au romarin, roquette, tomates cerise, oignon, noix, miel, vinaigre balsamique
Crispy goat cheese croquettes, rosemary roasted potatoes, rocket, cherry tomatoes, onion, walnuts, honey, balsamic vinegar

Sa version Vegan aux Cromesquis de Légumes — 25,00€
Vegan version with vegetable croquettes

Tartare de Saumon — 26,00€
Mayonnaise citronnée à l'aneth, salade verte
Salmon tartare, lemon and dill mayonnaise, green salad

Les Pâtes et Risotto

Suppléments copeaux de truffe de saison 5€

Gnocchi Sorrentina — 26,00€
burrata, pesto, sauce tomate, mozzarella, tomates séchées
Gnocchi 'Sorrentina style' burrata, pesto, tomato sauce, mozzarella, and sun-dried tomatoes

Linguine Alle Vongole — 28,00€
Palourdes, vin blanc, ail, persil, tomate
Linguine with clams — white wine, garlic, parsley, and tomato

Risotto Crémeux aux Saint-Jacques - *Creamy scallop risotto* — 36,00€

Linguini aux fruits de mer - pour 2 personnes — 65,00€
Gambas , palourdes, poulpe, calamars et moules - *Linguine with seafood to share - with Prawns, clams, octopus, squid, and mussels*

Les Viandes *Origine CEE*

Tartare de Bœuf, Frites et Salade Verte — 25,00€
Cornichons, câpres, échalote, persil, œuf
Traditional beef tartare with French fries and green salad — pickles, capers, shallot, parsley, egg

Escalope de Veau à la Milanaise — 28,00€
Linguine, sauce tomate, mesclun, copeaux de parmesan
Milanese veal escalope served with linguine, tomato sauce, mesclun, and parmesan shavings

Burger Montagnard — 26,00€
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

Sa version Vegan au Steak Végétal — 26,00€
Steak végétal, tomate, rösti de pommes de terre, fromage vegan, sauce cocktail vegan
Vegan version — plant-based patty, tomato, potato rösti, vegan cheese, vegan cocktail sauce

Souris d'Agneau Confite, Purée de Pomme de Terre — 32,00€
Slow-cooked lamb shank, mashed potatoes

Filet de Bœuf aux Morilles, Gnocchi Frits — 45,00€
Beef tenderloin with morel sauce, fried gnocchi

Les Poissons

Moules Marinière, ou à la Crème (+2 €) frites — 25,00€
Mussels 'marinière' or with cream (+€2) French fries

Filet de Loup cuit à l'unilatéral — 28,00€
Sauce vierge, compotée de légumes, panisses
Sea bass fillet sautéed vegetables, panisses, and virgin sauce

Poêlée de poulpe — 32,00€
Aubergine et tomates confites, pommes de terre grenaille, persil
Pan-seared octopus — eggplant, confit tomatoes, baby potatoes, parsley

Pavé de saumon rôti au miso — 26,00€
Riz coco à la citronnelle, coriandre et citron vert
Miso-roasted salmon fillet — coconut rice with lemongrass, coriander and lime

Pêche du Jour (Voir panneau des suggestions)
Catch of the day (Displayed with our Suggestions of the day)

Les Garnitures *(en supplément)*

Frites — 6,00€
French fries

Riz coco citronnelle — 6,00€
Coconut and lemongrass rice

Compotée de Légumes — 8,00€
Pan-fried seasonal vegetables

Salade verte — 6,00€
Green salad

Gnocchi frits — 8,00€
Fried gnocchi

Panisses — 8,00€
Panisses (chickpea fries)

Prix nets -Service compris