

Entrées / Starters

Salade Niçoise 18 €

Salade tomates thon oeuf poivrons, olives oignons

Salad, tomatoes, tuna, egg, anchovy, sweet pepper, olives, onions,

Листья салата, помидоры, тунец, яйцо, анчоусы, сладкий перец, оливки, лук

Royale Blue Beach 29 €

Langouste, chair de crabe, saumon fumé

Salad, tomatoes, lobster, crab, smoked salmon

Листья салата, помидоры, лобстер, крабовое мясо, копченый лосось



St-Marcelin à la pomme 19€

Tomates cerises, roquette, champignons

Salad, tomatoes, rucola salad, mushrooms

Сен-Марселлен Салат, яблоко, гриб

Salade Caesar 19 €

Salad, tomatoes, chicken, parmiggiano, Ceasar's sauce Салат Цезарь с курицей

La Salade Toscane 19 €

Burrata, Jambon de parme, foccacia tomates confites tomates anciennes

Burrata mozzarella, parma ham, tomatoes.

Буррата моцарелла. пармская ветчина помидоры

Tartare de saumon, avocat et citron vert 18 €

Salmon tartar avocado and lime тартар из лосося

Ceviche de thon 19 €

thon, lait coco, citron vert, mais grillé, oignon rouge, coriandre

Raw tuna, coconut milk, lime, corn, onion.

сырой тунец, кокосовое молоко, лайм, кукуруза, лук, кориандр

Soupe de poisson maison et son service 17 €

Homemade fish soup Домашний рыбный суп

Les Moules Marinières et frites 20 €

Mussels in white wine with French fries Мидии в белом вине с картофелем-фри

Poissons – Fishes

Poulpe Rosace mariné, rôti à la plancha	24 €
<i>Full Octopus grilled at plancha - осьминог на гриле</i>	
Le Pavé de Saumon sauce vierge aux olives taggiasche	24 €
<i>Salmon filet with rouille sauce - Жареное Филе Лосося</i>	
Les Gambas snackées à la plancha	29€
<i>Grilled schrimps - Креветки на гриле</i>	
Le Homard Breton du vivier	53 €
<i>Blue Lobster from our fishtank Лобстер на гриле</i>	
La Sole grillée ou meunière	35 €
<i>Sole, grilled or cooked in butter</i>	
<i>Рыба "Морской язык" на гриле или поджаренная в масле</i>	
La Daurade Royale	<i>Royal Sea bream - Жареный морской лещ</i>
Pour 1 pers size for 1pers	28 €
A partager pour 2 pers	<i>Sharing for 2 pers</i>
72 €	
Le Loup grillé	<i>Grilled Seabass - лабрак</i>
Pour 1 pers size for 1pers	28 €
A partager pour 2 pers	<i>Sharing for 2 pers</i>
72 €	
Le Turbot pour 2 pers	74 €
<i>Turbot fish for 2 pers / Турбот Для 2 человек</i>	

Tous nos poissons sont accompagnés des garnitures du jour

Fishes are served with sides of the day

Menu Enfants – Kids' Menu

Steak haché ou Jambon ou Nuggets - Frites ou Pâtes – Esquimau glacé	13 €
<i>Beef patty or Cooked Ham or Chicken Nuggets – French fries or Pasta – Ice cream</i>	

Suggestions du Jour / Today's Special

Nous n'acceptons plus les chèques / We don't accept cheques anymore
Carte de crédit à partir de 10€ / Credit card minimum is 10€

Viandes / Meats

Le Steak Tartare	22 €
<i>Raw chopped Beef with tartare sauce</i> <i>стейк тартар</i>	
Le Filet de Bœuf au Poivre Vert	29 €
<i>Grilled beef tenderloin with Green pepper sauce</i> <i>Говяжья вырезка с зеленым перцем</i>	
Faux-Filet de bœuf « Argentine » 250/300g	29 €
<i>Argentina Beef ribeye steak</i> <i>Идйсл Йтпгы Говяжий стейк на гриле</i>	
Poulet au lait de coco et gingembre, riz basmati	23 €
<i>Chicken with ginger and coco milk, white rice</i> <i>кокосовая курица, рис басмати</i>	
Burger à l'italienne buffalo, jambon de parme, roquette tomate pistou	24 €
<i>Italian Burger, buffalo , parma ham rucola</i> <i>итальянский бургер</i>	
L'Escalope de veau à la crème et aux champignons	26 €
<i>Grilled veal cutlet with cream and mushrooms</i> <i>Эскалоп из телятины со сливками и грибами</i>	
La Côte de Bœuf pour 2 pers (1 kg)	59 €
<i>Beef prime rib for 2 pers - прайм риб Для 2 человек</i>	

Les Pâtes



Linguini au Basilic	16 €
<i>Linguini pasta with Basil</i> <i>лингвини с базиликом</i>	



Linguini à la Provençale	16 €
<i>Linguini pasta with Tomatoes and basil</i> <i>лингвини с помидорами и базиликом</i>	

Linguini aux Palourdes	22 €
<i>Linguini pasta with clams</i> <i>МОЛЛЮСК ЛИНГВИНИ</i>	



Linguini crème de Truffles	24 €
<i>Linguini pasta with Truffles cream</i> <i>лингвини с трюфельным кремом</i>	

Linguini aux Gambas	27 €
<i>Linguini pasta with large Prawns</i> <i>Лингвини с креветками</i>	

COCKTAILS

VERRE / PITCHER

Mojito Havana Club, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	12€ - 65€
Mojito Royal Mojito+ Champagne	14€ - 75€
Pina Colada Coco, jus d'ananas, rhum, sucre	12€ - 65€
Apérol Spritz Aperol bitter, vin blanc, eau gazeuse	12€ - 65€
Paradise Rhum, Orange, pamplemousse, ananas, grenadine	12€ - 65€
Bloody Mary Vodka, Tomate, Citron	12€ - 65€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	12€ - 65€
Margarita Tequila, citron vert, Cointreau sel	12€ - 65€
Cosmopolitain Vodka, cranberry, citron, Cointreau	12€ - 65€
Sex On the Beach	12€ - 65€
Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas, orange, grenadine	
Spécial Blue Beach	12€ - 65€
Vodka citron pressé, curaçao, limonade, sucre de canne	
Cucumber Cooler	12€ - 65€
Gin, concombre, menthe, citron, sucre, tonic	
Long Island Ice Tea Gin , Vodka, Tequila, Rhum, Coca	14€ - 75€
Irish Coffee , Whisky, Espresso, sucre, Crème chantilly	12€
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer	12€ - 65€
London Mule Gin, Ginger Beer	12€ - 65€
Mint Julep Jack Daniel's, angostura, sucre, menthe, soda	12€ - 65€
Negroni Gin, Campari, Martini rouge	12
LILLET Tonic Lillet Rosé, Schweppes, citron vert	10€ - 60€

COCKTAILS SANS ALCOOL – SMOOTHIES

VERRE / PITCHER

Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, sucre, limonade	9€ - 49€
Virgin Pina Colada Ananas, coco, sucre de canne,	9€ - 49€
Chantaco Orange pressée, citron pressé, sirop de fraise	9€ - 49€
Smoothie Mangue / Mango Smoothie	8€
Smoothie Fraise / Strawberry Smoothie	8€
Milk Shake Vanille, choco, fraise, café, rhum-raisin	7€
IceCCino frozen coffee with milk , café au lait glaçons au mixer	7€

Carte des vins - Wines' list - ВИНА

ROSE / PINK / розовый

37.5cl

50cl

75cl

Verre

Minuty Prestige

Côtes de Provence

28 €

38 €

8 €

Château Minuty Rose & OR

Côtes de Provence

56 €

Château Minuty 281

Vignes de 40ans d'âge



Côtes de Provence

80 €

MAGNUM 1.5Litres Minuty Prestige

Côtes de Provence

77€

JEROBOAM 3Litres Minuty Prestige

Côtes de Provence

190 €

Cuvée Blue Beach

IGP Méditerranée

18 €

24 €

Estandon Heritage

Côtes de Provence

21 €

28 €

6 €



Jas d'Esclan Cru Classé

Côtes de Provence

30 €

37 €

7.50 €



Domaine de Toasc

Nice, Bellet

37 €



Bandol Val D'Arenc

Bandol

39 €

Château de Berne

Côtes de Provence

29 €

41 €

Whispering Angel Sacha Lichine

Côtes de Provence

24 €

43 €

Garrus



Côtes de Provence

165 €

ROUGE / RED / красный

37.5cl

50cl

75cl

Verre

Cuvée Blue Beach

IGP Méditerranée

18 €

24 €

Estandon Heritage

Côtes de Provence

21 €

28 €

6 €

Château les Belles Murailles

Bordeaux

29 €

7 €

Beaujolais Armand Artois

Beaujolais Village

29 €

7 €



Jas d'Esclan Cru Classé

Côtes de Provence

31 €

39 €

Minuty Prestige

Côtes de Provence

28 €

37 €

8 €



Bandol Val d'Arenc

Bandol

39 €

Château de Berne

Côtes de Provence

29 €

41 €



Château de Crémant

Vin de Bellet, Nice

49 €

Cuvée Blue Beach	<i>IGP Méditerranée</i>		24 €	
Estandon Heritage	<i>Côtes de Provence</i>	21 €	28 €	6 €
 Jas d'Esclan Cru Classé	<i>Côtes de Provence</i>	30 €	37 €	7.50€
Minuty Prestige	<i>Côtes de Provence</i>	28 €	37 €	8 €
 Bandol Val d'Arenc	<i>Bandol</i>		39 €	
Château de Sancerre	<i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>		40 €	9 €
Chablis Domaine de Charmoy	<i>Chablis, Chardonnay</i>		42 €	9.90€
 Château de Berne	<i>Côtes de Provence</i>	29 €	41 €	
Clos Sainte-Magdeleine	<i>AOC Cassis</i>		47 €	
 Château de Crémât	<i>Vin de Bellet, Nice</i>		49 €	
Domaine de Ott, <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	<i>Côtes de Provence</i>	38 €	59 €	
Pouilly-Fuissé Lupé Cholet	<i>Chardonnay</i>		59 €	
Château Meursault Les Charmes	<i>Bourgogne, Meursault</i>		95 €	

CHAMPAGNE

37.5cl

75cl

Coupe de Champagne				11 €
Piscine de Champagne				13 €
Cuvée Réservee			57 €	
Pommery Brut Royal	40.00€		70 €	
Pommery Rosé			80 €	
Pommery Royal Blue Sky			95 €	
Ruinart Blanc de Blancs			160 €	
Pommery Louise 2004			170 €	
Magnum 150cl POMMERY			160 €	(1.5L)
CRISTAL ROEDERER			280 €	
DOM PERIGNON			280 €	

Pichet Rouge, Blanc ou Rosé
 *(service du midi au restaurant
 until 5pm only at restaurant)

*Côtes de Provence*9€*
(25cl)*15€*
(50cl)*

4.90€*

Consommations

APERITIFS

Ricard ,51, Suze (2 cl)	5.50 €
Martini, Campari (4 4cl)	5.50 €
Porto (4 cl)	5 €
Américano (5 cl)	7.50 €
Kir Royal	11 €
Kir <i>cassis, pêche ou mûre</i>	5.50 €

ALCOOLS

Gin / Vodka / Tequila (4 cl)	9.50 €
Gin Hendricks (4cl)	11 €
Armagnac (4 cl)	11 €
Cognac Delaitre (4 cl)	11 €
Remy Martin VSOP (4 cl)	14 €
Delaitre XO (4 cl)	20 €

Bacardi, Havana Club (4 cl)	10 €
Diplomatico	12 €

Grappa, Poire (4 cl)	9.50 €
Marc de Provence (4 cl)	9.50 €
Grand Marnier, Cointreau	9.50 €
Baileys, Get 27, Amaretto	9.50 €
Fernet Branca (4 cl)	8 €

WHISKYS

JB, William Lawson (4 cl)	9.50 €
Johnny Walker Red (4 cl)	9.50 €
Chivas 12ans (4 cl)	14 €
Jack Daniel's (4 cl)	14 €
Johnny Walker Black (4 cl)	14 €
Laphroaig Quarter Cask	16 €
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 48%alc</i>	
<i>Très tourbé / Very smoked</i>	
Lagavulin 16ans	18€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 43%</i>	
<i>Très tourbé et iodé / Very smoked</i>	
Nikka From the Barrel	16 €
<i>Japanese Blend 51.4%</i>	

BIERES

Saint Omer

Demi / half-pint 25cl	4.50 €
Véritable / pint 50cl	8 €
Formidable 100cl	16 €

Bouteilles / Bottles

Heineken / 1664	6 €
Pelforth brune	6.50 €
Corona	7 €
Bud / Carlsberg / Leffe/ Duvel	7 €
La Bière du Comté Bio	7 €

Craft Beer Niçoise

Heineken 0.0% Sans Alcool	4.90€
---------------------------	-------

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	3 €
Café américain	3 €
Café noisette	3,40 €
Café au lait	4,10 €
Cappuccino	4,90 €
Thé, Infusions	4,20 €
Thé au lait ou citron	4,20 €
Chocolat chaud	4,20 €
Thé ou Café glacé	6,20 €
Iceccino , café au lait frappé	7.20 €

SODAS et Eaux Minérales

Voss gazeuse ou naturelle	8.70€
Evian, Badoit 75cl	7.70€
Evian, Badoit 33cl	5.30€
Perrier 33cl	5.30€
Coca Cola, Coca Zéro,	5 €
Orangina, Schweppes,	5 €
Limonade	4.90€
Ginger Beer « Fever Tree »	5 €
Oranges / Citrons Pressés	7.20€
Jus de Fruits	5 €
<i>Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, A.C.E.</i>	

DESSERTS

Ardoise de fromages	14 €
Café Gourmand	9 €
Fruits Rouges Nature	7 €
Fruits Rouges Chantilly	8 €
Brioche Perdue, caramel	9 €
Baba au praliné	9 €
Tiramisù	9 €
Cœur Coulant au Chocolat	9 €

COMPOSITIONS GLACEES

Coupe 3 boules	8 €
<i>Vanille Bourbon, Chocolat noir, Café, Fraises, Menthe-Chocolat, Pistache, Rhum-raisin Cassis, Cerise, Citron jaune, Mangue, Fruits des bois</i>	
Profiteroles	9 €
Café Liégeois	10 €
Chocolat Liégeois	10 €
Dame Blanche	10 €
Pêche Melba	10 €
Poire Belle Hélène	10 €
Banana Split	10 €
Colonel	10 €



Retrouvez nous aussi l'hiver à Isola 2000

LE SOLARIUM

Bar Restaurant et BBQ sur les pistes

Télesiège Combe Grosse – Piste Sierra