

Entrées / Starters

Salade Niçoise 19 €

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 35 €

½ camerone, , poulpe, tartare de saumon, fruit exotique, tataki de thon

½ Large Prawn , octopuss, salmon tartare, exotic fruits

Осьминог, креветки, тартар из лосося и авокадо

Salade Caesar 20 €

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



Burrata 19 €

Burrata, foccacia tomates

Burrata mozzarella, , tomatoes.

Буррата моцарелла. помидоры

Tartare de saumon, avocat et citron vert LABEL ROUGE ECOSSE 21 €

Salmon tartar avocado and lime тартар из лосося

Ceviche de thon 21 €

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



Melon et Jambon de parme 21 €

Parma ham and melon дыня и пармская ветчина

L'Assiette Antipasti 21 €

Mix of appetizers антипаста



Nous sommes fiers d'être labellisés « Engaged for Ocean »

Ce label a été créé pour permettre à ceux qui considèrent l'Océan comme une ressource précieuse de devenir acteurs de sa préservation et financer les initiatives océaniques

Poissons – Fishes

Poulpe Rosace mariné, rôti à la plancha	29 €
<i>Octopus grilled at plancha - осьминог на гриле</i>	
Le Pavé de Saumon sauce vierge aux olives taggiasche	26 €
<i>Salmon filet with virgin sauce - Жареное Филе Лосося</i>	
Les Gambas sauvages snackées à la plancha	32 €
<i>Grilled schrimps - Креветки на гриле</i>	
Le Homard Breton du vivier	60 €
<i>Blue Lobster from our fishtank Лобстер на гриле</i>	
La Sole grillée ou meunière	40 €
<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	31 €
A partager pour 2 pers	<i>Sharing for 2 pers</i>
81 €	
Le Loup grillé	<i>Grilled Seabass - лабрак</i>
Pour 1 pers size for 1pers	31 €
A partager pour 2 pers	<i>Sharing for 2 pers</i>
81 €	
Le Turbot pour 2 pers	84 €
<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	14 €
<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 24 € <i>Raw chopped Beef with tartare sauce</i> стейк тартар
	Le Filet de Bœuf au Poivre Vert 35 € <i>Grilled beef tenderloin with Green pepper sauce</i> Говяжья вырезка с зеленым перцем
	Faux-Filet de bœuf 250/300g ORIGINE FRANCE 32 € <i>French Beef ribeye steak</i> Говяжий стейк на гриле
	Poulet au lait de coco et gingembre, riz basmati 24 € <i>Chicken with ginger and coco milk, white rice</i> курица, с кокосовым молоком и женьшенем рис басмати
	Burger à l'italienne buffalo DOP, jambon de parme, roquette tomate pistou 26 € <i>Italian Burger, buffalo, parma ham rucola</i> итальянский бургер
	L'Escalope de veau à la crème et aux champignons 28 € <i>Grilled veal cutlet with cream and mushrooms</i> Эскалоп из телятины со сливками и грибами
	La Côte de Bœuf pour 2 pers (1 kg) 63 € <i>Beef prime rib for 2 pers - говядина на рёбрах</i> Для 2 человек

Les Pâtes



Linguini au Basilic 19 € <i>Linguini pasta with Basil</i> лингвини с базиликом



Linguini à la Provençale 19 € <i>Linguini pasta with Tomatoes and basil</i> лингвини с помидорами и базиликом
--

Linguini aux Palourdes 26 € <i>Linguini pasta with clams</i> моллюск лингвини
--



Linguini crème de Truffes 28 € <i>Linguini pasta with Truffles cream</i> лингвини с трюфельным кремом
--

Linguini aux Gambas sauvages 32 € <i>Linguini pasta with large Prawns</i> Лингвини с креветками
--

COCKTAILS

VERRE / PITCHER

Mojito Havana Club, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	13€ - 69€
Mojito Royal Mojito+ Champagne	15€ - 81€
Pina Colada Coco, jus d'ananas, rhum, sucre	13€ - 69€
Apérol Spritz Aperol bitter, vin blanc, eau gazeuse	13€ - 69€
Paradise Rhum, Orange, pamplemousse, ananas, grenadine	13€ - 69€
Bloody Mary Vodka, Tomate, Citron	13€ - 69€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	13€ - 69€
Margarita Tequila, citron vert, Cointreau sel	13€ - 69€
Cosmopolitain Vodka, cranberry, citron, Cointreau	13€ - 69€
Sex On the Beach	13€ - 69€
Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas, orange, grenadine	
Spécial Blue Beach	13€ - 69€
Vodka citron pressé, curaçao, limonade, sucre de canne	
Cucumber Cooler	13€ - 69€
Gin, concombre, menthe, citron, sucre, tonic	
Long Island Ice Tea Gin , Vodka, Tequila, Rhum, Coca	15€ - 81€
Irish Coffee , Whisky, Espresso, sucre, Crème chantilly	13€
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer	13€ - 69€
London Mule Gin, Ginger Beer	13€ - 69€
Basil Smash Gin, citron basilic, sucre	13€ - 69€
Negroni Gin, Campari, Martini rouge	13€
LILLET Tonic Lillet Rosé, Schweppes, citron vert	13€ - 69€

COCKTAILS SANS ALCOOL – SMOOTHIES

VERRE / PITCHER

Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, sucre, limonade	10€ - 54€
Virgin Pina Colada Ananas, coco, sucre de canne,	10€ - 54€
Chantaco Orange pressée, citron pressé, sirop de fraise	10€ - 54€
Virgin Basil Fraise Tonic , basilic, fraise, citron	10€ - 54€
Smoothie Mangue ou Fraise/ Mango or Stawberry Smoothie	10€
Milk Shake Vanille, choco, fraise, café, rhum-raisin	10€
IceCCino frozen coffee with milk , café au lait glaçons au mixer	8€

Carte des vins - Wines' list - ВИНА

ROSE / PINK / розовый

37.5cl

50cl

75cl

Verre

Minuty Prestige

Côtes de Provence

31 €

41 €

9 €

Château Minuty Rose & OR

Côtes de Provence

62 €



Château Minuty 281

Vignes de 40ans d'âge

Côtes de Provence

89 €

MAGNUM 1.5 Litres Minuty Prestige

Côtes de Provence

85€

JEROBOAM 3Litres Minuty Prestige

Côtes de Provence

200 €

Cuvée Blue Beach

IGP Méditerranée

23 €

29 €



Estandon Heritage

Côtes de Provence

23 €

31 €

7 €



Jas d'Esclan Cru Classé

Côtes de Provence

42 €

9 €



Terres de Berne

Côtes de Provence

45 €

Whispering Angel

Côtes de Provence

24 €

46 €



Bandol Val D'Arenc

Bandol

48 €



Domaine de Toasc

Nice, Bellet

61 €



GARRUS by Whispering Angel

Côtes de Provence

170 €

ROUGE / RED / красный

37.5cl

50cl

75cl

Verre

Cuvée Blue Beach

IGP Méditerranée

23 €

29 €



Estandon Heritage

Côtes de Provence

23 €

31 €

7 €

Château les Belles Murailles

Bordeaux

31 €

7,5 €

Beaujolais Armand Artois

Beaujolais Village

34 €

9 €

Minuty Prestige

Côtes de Provence

31 €

41 €

10 €



Jas d'Esclan Cru Classé

Côtes de Provence

34 €

45 €

11 €

Terres de Berne

Côtes de Provence

45 €

Saint-Emilion Grand Cru

Bordeaux

47 €



Bandol Val d'Arenc

Bandol

48 €



Château de Crémât

Vin de Bellet, Nice

61 €

BLANC / WHITE / белый		37.5cl	50cl	75cl	Verre
	Cuvée Blue Beach	IGP Méditerranée		29 €	
	Estandon Heritage	Côtes de Provence		23 €	31€ 7 €
	Minuty Prestige	Côtes de Provence		31 €	41 € 9 €
	Jas d'Esclan <i>Cru Classé</i>	Côtes de Provence		42 €	9 €
	Bandol Val d'Arenc	Bandol		48 €	
	Chablis	Chablis, Chardonnay		49 €	11 €
	Château de Sancerre	Sancerre, Sauvignon Blanc		58 €	13 €
	Terres de Berne	Côtes de Provence		45 €	
	Château de Crémant	Vin de Bellet, Nice		61 €	
	Domaine de Ott, <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	Côtes de Provence	44 €	66 €	
	Pouilly-Fuissé Lupé Cholet	Chardonnay		69 €	
	Château Meursault	Bourgogne, Meursault		102 €	
CHAMPAGNE		37.5cl	75cl		
Coupe de Champagne					13 €
Piscine de Champagne					14 €
Cuvée Réservee Veuve Pelletier				69 €	
Pommery <i>Brut Royal</i>		45 €		84 €	
Pommery <i>Rosé</i>				91 €	
Pommery <i>Royal Blue Sky</i>				105 €	
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>				200 €	
Pommery Louise <i>Brut Nature</i>				200 €	
Magnum 150cl POMMERY				180 €	(1.5L)
CRISTAL ROEDERER				450 €	
DOM PERIGNON				450 €	

Consommations

APERITIFS

Ricard ,51, Suze (2 cl)	6 €
Martini, Campari (4 4cl)	6 €
Porto (4 cl)	5,5 €
Américano (5 cl)	8 €
Kir Royal	13 €
Kir <i>cassis, pêche ou mûre</i>	6 €

ALCOOLS

Gin / Vodka / Tequila (4 cl)	10 €
Gin Hendricks (4cl)	16 €
Armagnac (4 cl)	12 €
Cognac Delaitre (4 cl)	12 €
Remy Martin VSOP (4 cl)	15 €
Delaitre XO (4 cl)	21 €

Bacardi, Havana Club (4 cl)	11 €
Diplomatico	15 €

Grappa, Poire (4 cl)	10 €
Marc de Provence (4 cl)	10 €
Grand Marnier, Cointreau	10 €
Baileys, Get 27, Amaretto	10 €
Fernet Branca (4 cl)	8,5 €

WHISKYS

JB, William Lawson (4 cl)	10 €
Johnny Walker Red (4 cl)	10 €
Chivas 12ans (4 cl)	16 €
Jack Daniel's (4 cl)	16 €
Johnny Walker Black (4 cl)	16 €
Laphroaig Quarter Cask	21 €
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 48%alc</i>	
<i>Très tourbé / Very smoked</i>	
Lagavulin 16ans	25€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 43%</i>	
<i>Très tourbé et iodé / Very smoked</i>	
Nikka From the Barrel	21 €
<i>Japanese Blend 51.4%</i>	

BIERES

Clameur BLONDE

Demi / half-pint 25cl	5 €
Véritable / pint 50cl	9 €
Formidable 100cl	17 €

Bouteilles / Bottles

Heineken / 1664	6,5 €
IPA Brooklyn	7,5 €
Corona	7,5 €
Carlsberg / Leffe/ Duvel	7,5 €
La Bière du Comté Bio	7,5 €
<i>Craft Beer Niçoise</i>	
Heineken 0.0% Sans Alcool	5,6 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	3,50 €
Café américain	3,50 €
Café noisette	3,80 €
Café au lait	4,50 €
Cappuccino	5,30 €
Thé, Infusions	4,60 €
Thé au lait ou citron	4,60 €
Chocolat chaud	4,60 €
Thé ou Café glacé	7 €
Iceccino , café au lait frappé	8 €

SODAS et Eaux Minérales

Evian, Badoit 1L	8,50 €
Evian, Badoit 33cl	5,90 €
Perrier 33cl	5,90 €
Coca Cola, Coca Zéro,	5,60 €
Orangina, Schweppes,	5,60 €
Limonade	5,30 €
Ginger Beer « Fever Tree »	5,60 €
Oranges / Citrons Pressés	8 €
Jus de Fruits	5,60 €
<i>Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, A.C.E.</i>	

DESSERTS



Cœur Coulant au Chocolat	10 €
Brioche Perdue, caramel	9 €
Nougat glacé	10€
Baba au praliné	9 €
Tiramisù	9 €

Café Gourmand	10 €
Ardoise de fromages	15€
Irish Coffee	13 €
Fraises	10 €
Fraises Chantilly	11 €
Ananas Frais	11 €
Panier de Fruits	25 €

COMPOSITIONS GLACEES

Coupe 3 boules	10 €
<i>Vanille Bourbon, Chocolat noir, Café, Fraises, Menthe-Chocolat, Pistache, Rhum-raisin Cassis, Cerise, Citron jaune, Mangue, Fruits des bois</i>	

Profiteroles	10 €
Café Liégeois	11 €
Chocolat Liégeois	11 €
Dame Blanche	11 €
Pêche Melba	11 €
Poire Belle Hélène	11 €
Banana Split	11 €
Colonel	11 €
Magnum Amandes	6,5 €
Solero Tropical	6,5€



Retrouvez nous aussi l'hiver à
Isola 2000

LE SOLARIUM

Bar Restaurant et BBQ sur les pistes

Télesiège Combe Grosse
Piste Sierra