



# 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, tataki de thon*  
*½ Large Prawn , octopuss, salmon tartare, tuna tataki*  
*Осьминог, креветки, тартар из лосося*
- 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, mangue, aneth** LABEL ROUGE ECOSSE 21 €  
*Salmon tartar ,mango, dill тартар из лосося*
- Ceviche de Daurade** 21 €  
*Daurade, lait coco, patate douce, gingembre confit*  
*Raw seabream, coconut milk, sweet potatoes, gingembre confit.*  
*морской лещ, кокосовое молоко, сладкий картофель, засахаренный имбирь*
- Salade de poulpe , condiments niçois, douceur de romanesco** 22 €  
*Octopus salad салат из осьминога*



Clef Verte



Notre établissement met en œuvre via le Label Clé Verte une politique environnementale et une démarche socialement responsable. De la gestion intelligente des déchets : réduction à la source, collecte et recyclage, de la maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, des achats responsables en particulier pour l'alimentation et l'entretien, et la sensibilisation active de la clientèle : ce sont autant de critères du label Clé Verte pris en compte par les établissements labellisés.

Le label « Engaged for Ocean » 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.

La marque Qualité Tourisme™ est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.

# Poissons – Fishes

<b>Poulpe Rosace mariné, rôti à la plancha</b>	<b>32 €</b>
<i>Octopus grilled at plancha - осьминог на гриле</i>	
<b>Dos de Saumon grillé</b>	<b>29 €</b>
<i>Salmon filet with virgin sauce - Жареное Филе Лосося</i>	
<b>Gambas sauvages snackées à la plancha</b>	<b>32 €</b>
<i>Grilled schrimps - Креветки на гриле</i>	
<b>Mi-cuit de Thon saku, miel soja, cacahuètes grillées</b>	<b>29 €</b>
<i>Semi-cooked tuna saku, honey soy, roasted peanuts</i>	
<i>Полуприготовленный тунец саку, соя мед, жареный арахис</i>	
<b>La Camerone sauvage en portefeuille, piment d'Espelette</b>	<b>45€</b>
<i>Large Prawn with Espelette light chili</i>	
<i>большой вареный креветки, перец эспланетт</i>	
<b>Homard Breton du vivier</b>	<b>60 €</b>
<i>Blue Lobster from our fishtank Лобстер на гриле</i>	
<b>Sole grillée ou meunière</b>	<b>40 €</b>
<i>Sole, grilled or cooked in butter</i>	
<i>Рыба "Морской язык" на гриле или поджаренная в масле</i>	
<b>Daurade Royale Royal Sea bream - Жареный морской лещ</b>	
<b>Pour 1 pers size for 1pers</b>	<b>31 €</b>
<b>A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers</b>	<b>81 €</b>
<b>Loup grillé Grilled Seabass - лабрак</b>	
<b>Pour 1 pers size for 1pers</b>	<b>31 €</b>
<b>A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers</b>	<b>81 €</b>
<b>Le Turbot pour 2 pers</b>	<b>84 €</b>
<i>Turbot fish for 2 pers / Турбот Для 2 человек</i>	

## Menu Enfants – Kids' Menu

<b>Steak haché ou Jambon ou Nuggets - Frites ou Pâtes – Esquimau glacé</b>	<b>14 €</b>
<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



**Tartare de boeuf** 24 €  
*Raw chopped Beef with tartare sauce*

*стейк тартар*



**Pavé de Bœuf au Poivre Vert** 35 €  
*Grilled slab of beef with Green pepper sauce*

*Стейк из говядины с зеленым перцем*



**Burger à l'italienne** buffala DOP, jambon de parme, roquette tomate pistou 28 €  
*Italian Burger, buffala, parma ham rucola*

*итальянский бургер*



**Suprême de poulet au lait de coco et gingembre, riz basmati** 25 €  
*Chicken with ginger and coco milk, white rice*

*курица, с кокосовым молоком и женьшенем рис басмати*



**T-Bone de Veau, poêlée de champignons** 31 €  
*Veal T-Bone - Телятина на косточке*

**Escalope de veau à la crème et aux champignons** 28 €  
*Grilled veal cutlet with cream and mushrooms*

*Эскалоп из телятины со сливками и грибами*

**Côte de Bœuf pour 2 pers (1 kg)** 69 €  
*Beef prime rib for 2 pers - говядина на рёбрах Для 2 человек*

## Les Pâtes



**Linguini à la Provençale** 19 €  
*Linguini pasta with Tomatoes and basil*

*лингвини с помидорами и базиликом*

**Linguini au saumon** 26 €  
*Linguini pasta with salmon*

*Лингвини паста с лососем*

**Linguini aux Palourdes** 26 €  
*Linguini pasta with clams*

*МОЛЛЮСК ЛИНГВИНИ*

**Linguini aux Gambas sauvages** 32 €  
*Linguini pasta with large Prawns*

*Лингвини с креветками*

**Linguini Demi Camerone sauvage** 32 €  
*Linguini pasta with half big prawn*

*половинка большой креветки*

# COCKTAILS

## VERRE / PITCHER












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

## COCKTAILS SANS ALCOOL – SMOOTHIES

### VERRE / PITCHER

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

# Carte des vins - Wines' list - ВИНА

<b>ROSE / PINK /</b> розовый		37.5cl	50cl	75cl	Verre	
	<b>Minuty Prestige</b>	<i>Côtes de Provence</i>		31 €	41 €	9 €
	<b>Château Minuty Rose &amp; OR</b>	<i>Côtes de Provence</i>			62 €	
	<b>Château Minuty 281</b> <i>Vignes de 40ans d'âge</i>	<i>Côtes de Provence</i>			89 €	
	<b>MAGNUM 1.5 Litres Minuty Prestige</b>	<i>Côtes de Provence</i>			85€	
	<b>JEROBOAM 3Litres Minuty Prestige</b>	<i>Côtes de Provence</i>			200 €	
	<b>Cuvée Blue Beach</b>	<i>IGP Méditerranée</i>	23 €		29 €	
	<b>Estandon Heritage</b>	<i>Côtes de Provence</i>		23 €	31 €	7 €
	<b>Jas d'Esclan Cru Classé</b>	<i>Côtes de Provence</i>			42 €	9 €
	<b>Terres de Berne</b>	<i>Côtes de Provence</i>			45 €	
	<b>Whispering Angel</b>	<i>Côtes de Provence</i>	24 €		46 €	
	<b>Bandol Val D'Arenc</b>	<i>Bandol</i>			48 €	
	<b>Domaine de Toasc</b>	<i>Nice, Bellet</i>			61 €	
	<b>GARRUS by Whispering Angel</b>	<i>Côtes de Provence</i>			170 €	
<b>ROUGE / RED /</b> красный		37.5cl	50cl	75cl	Verre	
	<b>Cuvée Blue Beach</b>	<i>IGP Méditerranée</i>	23 €		29 €	
	<b>Estandon Heritage</b>	<i>Côtes de Provence</i>		23 €	31 €	7 €
	<b>Château les Belles Murailles</b>	<i>Bordeaux</i>			31 €	7,5 €
	<b>Beaujolais Armand Artois</b>	<i>Beaujolais Village</i>			34 €	9 €
	<b>Minuty Prestige</b>	<i>Côtes de Provence</i>		31 €	41 €	10 €
	<b>Jas d'Esclan Cru Classé</b>	<i>Côtes de Provence</i>		34 €	45 €	11 €
	<b>Terres de Berne</b>	<i>Côtes de Provence</i>			45 €	
	<b>Saint-Emilion Grand Cru</b>	<i>Bordeaux</i>			47 €	
	<b>Bandol Val d'Arenc</b>	<i>Bandol</i>			48 €	
	<b>Château de Crémat</b>	<i>Vin de Bellet, Nice</i>			61 €	

**BLANC / WHITE / БЕЛЫЙ**

37.5cl

50cl

75cl

Verre

	<b>Cuvée Blue Beach</b>	<i>IGP Méditerranée</i>		29 €	
	<b>Estandon Heritage</b>	<i>Côtes de Provence</i>	23 €	31€	7 €
	<b>Minuty Prestige</b>	<i>Côtes de Provence</i>	31 €	41 €	9 €
	<b>Jas d'Esclan Cru Classé</b>	<i>Côtes de Provence</i>		42 €	9 €
	<b>Bandol Val d'Arenc</b>	<i>Bandol</i>		48 €	
	<b>Chablis</b>	<i>Chablis, Chardonnay</i>		49 €	11 €
	<b>Château de Sancerre</b>	<i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>		58 €	13 €
	<b>Terres de Berne</b>	<i>Côtes de Provence</i>		45 €	
	<b>Château de Crémat</b>	<i>Vin de Bellet, Nice</i>		61 €	
	<b>Domaine de Ott,</b> <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	<i>Côtes de Provence</i>	44 €	66 €	
	<b>Pouilly-Fuissé Lupé Cholet</b>	<i>Chardonnay</i>		69 €	
	<b>Château Meursault</b>	<i>Bourgogne, Meursault</i>		102 €	

**CHAMPAGNE**

37.5cl

75cl

<b>Coupe de Champagne</b>				13 €
<b>Piscine de Champagne</b>				14 €
<b>Cuvée Réservee Veuve Pelletier</b>				69 €
<b>Pommery Brut Royal</b>	45 €			84 €
<b>Pommery Rosé</b>				91 €
<b>Pommery Royal Blue Sky</b>				105 €
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>				200 €
<b>Pommery Louise Brut Nature</b>				200 €
<b>Magnum 150cl POMMERY</b>				180 € (1.5L)
<b>CRISTAL ROEDERER</b>				450 €
<b>DOM PERIGNON</b>				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	10€
Nougat glacé	10€
Tiramisù	10€
Paris-Brest	10 €
Tarte Tatin, glace vanille et noix de pecan	10 €
Café Gourmand	10 €
Ardoise de fromages	15€
Irish Coffee	13 €

## 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