

COCKTAILS

VERRE 13€/ PITCHER 69€

Mojito

Havana Club, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Pina Colada

coco, jus d'ananas, rhum, sucre

Paradise

rum, orange, pamplemousse, ananas, grenadine

Bloody Mary

Vodka, Tomate, Citron

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Margarita

Tequila, citron vert, Cointreau sel

Cosmopolitain

Vodka, cranberry, citron, Cointreau

Sex On the Beach

Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas, orange,

Spécial Blue Beach

Vodka citron pressé, curaçao, limonade, sucre de canne

Cucumber Cooler

Gin, concombre, menthe, citron, sucre, tonic

Irish Coffee,

Whisky, Espresso, sucre, Crème chantilly

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso shot

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer

London Mule

Gin, Ginger Beer

Basil Smash

Gin, citron basilic, sucre

Negroni

Gin, Campari, Martini rouge

Mojito Royal 15€ / 81

Mojito+ Champagne

Long Island Ice Tea 15€ / 81€

Gin , Vodka, Tequila, Rhum, Coca

SPRITZ

VERRE 13€/ PITCHER 69€

Apérol Spritz

Lillet Rosé Spritz

Limoncello Spritz

Hugo Spritz 15€ / 81€

St-Germain Spritz 15€ / 81€

COCKTAILS SANS ALCOOL

NO ALCOOL

VERRE 10€ / PITCHER 58€

Virgin Spritz

Sirop Spritz sans alcool, Pamplemousse,
eau gazeuse

Virgin Mojito

citron vert, menthe fraîche, sucre,
limonade

Virgin Pina Colada

Ananas, coco, sucre de canne

Chantaco

Orange pressée, citron pressé, sirop de
fraise

Virgin Basil Fraise

Tonic, basilic, fraise, citron

iPANEMA

Fruit de la passion, ginger beer, citron
vert

Smoothie Mangue / Fraise

Mango or Strawberry Smoothie

Milk Shake

Vanille, choco, fraise, café, rhum-raisin

IceCCino

frozen coffee with milk , café au lait
glaçons au mixer

Entrées / Starters

Salade Niçoise 20 €

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 37 €

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

½ Large Prawn , octopuss, salmon tartare, tuna tataki

Осьминог, креветки, тартар из лосося

Salade Caesar 21 €

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



Burrata 20 €

Burrata pasteurisée, 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 23 €

Octopus salad салат из осьминога

Assiette Melon Parme 22 €

Melon and Parma Ham Прошутто и Дыня



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

Poulpe Rosace mariné, rôti à la plancha	32 €
<i>Octopus grilled at plancha - осьминог на гриле</i>	
Saumon grillé aller-retour, sauce vierge	29 €
<i>Salmon filet with virgin sauce - Жареное Филе Лосося</i>	
Gambas sauvages snackées à la plancha	35 €
<i>Grilled schrimps - Креветки на гриле</i>	
Mi-cuit de Thon saku, miel soja, cacahuètes grillées	29 €
<i>Semi-cooked tuna saku, honey soy, roasted peanuts</i>	
<i>Полуприготовленный тунец саку, соя мед, жареный арахис</i>	
La Camerone sauvage en portefeuille, piment d'Espelette	48€
<i>Large Prawn with Espelette light chili</i>	
<i>большой вареный креветки, перец эспанетт</i>	
Homard Breton du vivier	60 €
<i>Blue Lobster from our fishtank Лобстер на гриле</i>	
Sole grillée ou meunière	40 €
<i>Sole, grilled or cooked in butter</i>	
<i>Рыба "Морской язык" на гриле или поджаренная в масле</i>	
Daurade Royale Royal Sea bream - Жареный морской лещ	
Pour 1 pers size for 1pers	31 €
A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers	81 €
Loup grillé Grilled Seabass - окунь	
Pour 1 pers size for 1pers	31 €
A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers	81 €
Le Turbot pour 2 pers	84 €
<i>Turbot fish for 2 pers / тюрбо Для 2 человек</i>	

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



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, riz basmati

25 €

Chicken with ginger and coco milk, white rice

курица, с кокосовым молоком и женьшенем рис басмати



Quasi de veau, crumble noisette et parmesan

31€

Veal filet with nuts ans parmiggiano *филе телятины,*

Escalope de veau à la crème et aux champignons

29 €

Grilled veal cutlet with cream and mushrooms

Эскалоп из телятины со сливками и грибами



Côte de Bœuf pour 2 pers (1 kg) Héritage

79 €

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 Prawns

Лингвини с креветками

Linguini Demi Camerone sauvage

36 €

Linguini pasta with half big prawn

половинка большой креветки

Carte des vins - Wines' list - ВИНА

ROSE / PINK / розовый		37.5cl	50cl	75cl	Verre
Minuty Prestige			32 €	42 €	10 €
Château Minuty Rose & OR				64 €	
	Château Minuty 281 <i>Vignes de 40ans d'âge</i>			90 €	
MAGNUM 1.5 Litres Minuty Prestige				87 €	
JEROBOAM 3Litres Minuty Prestige				200 €	
Cuvée Blue Beach		23 €		29 €	
	Estandon Heritage		24 €	32 €	8 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>			43 €	10,5 €
	Domaine de Toasc			43 €	
	Terres de Berne			46 €	
Whispering Angel				47 €	12 €
	Bandol Val D'Arenc			48 €	
Domaine de OTT <i>cru classé</i>				67 €	
	GARRUS Château d'Esclans			170 €	
ROUGE / RED / красный		37.5cl	50cl	75cl	Verre
Cuvée Blue Beach		23 €		29 €	
	Estandon Heritage		24 €	32 €	8 €
Château les Belles Murailles				32 €	8 €
Beaujolais Armand Artois				34 €	9 €
Minuty Prestige			32 €	42 €	10 €
Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>				45 €	11 €
Terres de Berne				45 €	
Saint-Emilion Grand Cru				52 €	
	Bandol Val d'Arenc			49 €	
	Château de Crémât			62 €	
GABRIEL par Minuty				75 €	

BLANC / WHITE / белый		37.5cl	50cl	75cl	Verre
	Cuvée Blue Beach	IGP Méditerranée		29 €	
	Estandon Heritage	Côtes de Provence		24 €	8 €
	Chardonnay « Trinquons »	Vin de France		32 €	8 €
	Minuty Prestige	Côtes de Provence		32 €	10 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>	Côtes de Provence		43 €	10,5 €
	Bandol Val d'Arenc	Bandol		49 €	
	Chablis	Chablis, Chardonnay		50 €	13 €
	Sancerre AOP	Sancerre, Sauvignon Blanc		59 €	14 €
	Terres de Berne	Côtes de Provence		46 €	
	Château de Crémat	Vin de Bellet, Nice		62 €	
	Domaine de Ott, <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	Côtes de Provence	44 €	67 €	
	Pouilly-Fumé	Chardonnay		69 €	
	Château Meursault	Bourgogne, Chardonnay		104 €	
CHAMPAGNE		37.5cl	75cl		
	Coupe de Champagne				13 €
	Piscine de Champagne				14 €
	Cuvée Réservee Veuve Pelletier			71 €	
	Pommery <i>Brut Royal</i>	46 €		85 €	
	Pommery <i>Rosé</i>			92 €	
	Pommery <i>Royal Blue Sky</i>			106 €	
	Ruinart <i>Blanc de Blancs OU Rosé</i>			220 €	
	Pommery Louise <i>Brut Nature</i>			220 €	
	Magnum 150cl POMMERY			185 €	(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>	7 €

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)	22 €

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)	10 €

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	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	5,5 €
Véritable / pint 50cl	9,5 €
Formidable 100cl	18 €

Bouteilles / Bottles

Heineken / 1664	7 €
IPA Brooklyn	8 €
Corona	8 €
Leffe blonde/Leffe brune/Duvel	8 €
Heineken 0.0% Sans Alcool	6 €

Craft Beer Niçoise

La Bière du Comté Bio	9 €
Blue Coast Blanche Bio	9 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	3,60 €
Café américain	3,60 €
Café noisette	4 €
Café au lait	4,90 €
Cappuccino	5,50 €
Thé, Infusions	5 €
Thé au lait ou citron	5 €
Chocolat chaud	5 €
Thé ou Café glacé	7 €
Iceccino, café au lait frappé	8 €

SODAS et Eaux Minérales

Evian, Badoit 1L	8,50 €
Evian, Badoit 33cl	6 €
Perrier 33cl	6 €
Coca Cola, Coca Zéro,	6 €
Orangina, Schweppes,	6 €
Limonade Bio Blue Coast	6 €
Ginger Beer « Fever Tree »	6 €
Oranges / Citrons Pressés	8 €
Jus de Fruits	6 €
<i>Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, A.C.E.</i>	

DESSERTS



Cœur Coulant au Chocolat	10 €
Brioche Perdue, caramel	10€
Pana Cotta mangue passion	10€
Tiramisù	10€
Tarte Tatin, glace vanille	10 €
Café Gourmand	10 €
Ardoise de fromages	16 €
Irish Coffee	13 €
Fraises	10€
Fraises Chantilly	11€
Ananas frais	11€
Panier de Fruits	25€

COMPOSITIONS GLACEES

Coupe 3 boules	10,5 €
<i>Vanille, Chocolat noir, Café, Fraises, Menthe-Chocolat, Pistache, Rhum-raisin Cassis, Coco, , Citron jaune, Mangue</i>	
Profiteroles	11 €
Café Liégeois	12 €
Chocolat Liégeois	12 €
Dame Blanche	12 €
Pêche Melba	12 €
Poire Belle Hélène	12 €
Banana Split	12 €
Colonel	12 €
Magnum Amandes	6,5 €
Solero Tropical	6,5€
Cornetto Vanille	6 €



Retrouvez nous aussi l'hiver à
Isola 2000

LE SOLARIUM

Bar Restaurant et BBQ sur les pistes

Télesiège Combe Grosse
Piste Sierra