

COCKTAILS (33cl)

VERRE 13€/ PITCHER 69€ (=6 verres)

Mojito

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

Pina Colada

coco, jus d'ananas, rhum, sucre

Paradise

rhum, 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 (33cl)

VERRE 13€/ PITCHER 69€ (=6verres)

Apérol Spritz

Lillet Rosé Spritz

Limoncello Spritz

Hugo Spritz 15€ / 81€

St-Germain Spritz 15€ / 81€

COCKTAILS SANS ALCOOL

NO ALCOOL 33cl

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** 21 €
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 au poulet croustillant** 22 €
Salad, tomatoes, crusty chicken, parmiggiano, Ceasar's sauce Салат Цезарь с курицей
-  **Burrata** 20 €
Burrata pasteurisée, foccacia tomates , Burrata mozzarella, tomatoes.
Буррата. Помидоры фокачча
- Tartare de thon, basilic tomates séchées et olives** 23 €
Tuna tartar basil and dry tomatoes, тартар из тунца
- Ceviche de Daurade lait de coco** 22 €
Edamame ,gingembre confit, maïs grillé sésame, soja concombre
Raw seabream, coconut milk, edamame. Confit ginger
морской лещ, кокосовое молоко, засахаренный имбирь
- Vitello Tonnato** Veau, thon mi-cuit, Câpres à queue, mayonnaise au thon 24 €
Veal, semi-cooked tuna, capers, tuna mayonnaise
Телятина, полуготовый тунец, каперсы, майонез с тунцом
- Salade de poulpe condiments niçois** 23 €
Octopus salad салат из осьминога
-  **Salade Gourmande, toasts de chèvre chaud vinaigrette miel** 20 €
Goat chees toast salad with honey vinaigrette салат, теплые тосты с козьим сыром
- Soupe de poissons** 19 €
Fish soup РЫБНЫЙ СУП



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	33 €
<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	36 €
<i>Grilled schrimps - Креветки на гриле</i>	
Mi-cuit de Thon saku à la plancha sauce chimichuri	30 €
<i>Semi-cooked tuna saku, chimichuri, roasted peanuts</i>	
<i>Полуприготовленный тунец саку, жареный арахис</i>	
Espadon grillé , mayonnaise aux herbes fraîches	29€
<i>Grilled swordfish , herbs</i>	
<i>Рыба-меч на гриле</i>	
Marmite du pêcheur (gambas, saumon, dorade, poulpe) et croutons	34€
<i>Fish soup with gambas salmon, seabream and octopus</i>	
<i>Рыбный суп с креветками, лососем, дорадой и осьминогами.</i>	
Homard Breton du vivier	62 €
<i>Blue Lobster from our fishtank Лобстер на гриле</i>	
Sole grillée ou meunière	42 €
<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 32 €	
A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers	82 €
Loup grillé Grilled Seabass - окунь	
Pour 1 pers size for 1pers	32 €
A partager pour 2 pers Sharing for 2 pers	82 €
Le Turbot pour 2 pers	85 €
<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	15 €
<i>Beef patty or Cooked Ham or Chicken Nuggets – French fries or Pasta – Ice cream</i>	

Suggestions du Jour / Today's Special

Viandes / Meats

















-  **Tartare de bœuf 200gr** 25 €
Raw chopped Beef with tartare sauce
стейк тартар
-  **Entrecôte de boeuf 300g sauce au poivre** 38 €
Grilled ribsteak of beef with pepper sauce
Стейк из говядины с черным перцем
-  **Burger à la Tome à l'ail des ours , roquette tomate** 28 €
Burger with garlic cheese, rucola
чесночный чизбургер
-  **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
- Escalope de veau à la crème et aux champignons** 29 €
Grilled veal cutlet with cream and mushrooms
Эскалоп из телятины со сливками и грибами
-  **Magret de canard, rôti à l'orange** 27 €
Grilled veal rib *Утиная грудка на гриле*
-  **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 organic Tomatoes and basil
лингвини с помидорами и базиликом
-  **Linguini au saumon** 27 €
Linguini pasta with salmon
Лингвини паста с лососем
- Linguini aux Palourdes** 27 €
Linguini pasta with clams
МОЛЛЮСК ЛИНГВИНИ
- Linguini aux Gambas sauvages** 33 €
Linguini pasta with Prawns
Лингвини с креветками

Prix Nets, service compris. Carafe d'eau gratuite
Nous n'acceptons plus les chèques / We don't accept cheques anymore
Carte de crédit à partir de 10€ / Credit card minimum is 10€

Carte des vins - Wines' list - ВИНА

ROSE / PINK / розовый		37.5cl	50cl	75cl	Verre 15cl
	Minuty Prestige	<i>AOP Côtes de Provence</i>	33 €	43 €	10 €
	Château Minuty Rose & OR	<i>AOP Côtes de Provence</i>		65 €	
	Château Minuty 281 <i>Vignes de 40ans d'âge</i>	<i>AOP Côtes de Provence</i>		92 €	
	MAGNUM 1.5 Litres Minuty Prestige	<i>AOP Côtes de Provence</i>		89 €	
	JEROBOAM 3Litres Minuty Prestige	<i>AOP Côtes de Provence</i>		200 €	
	Cuvée Blue Beach	<i>IGP Méditerranée</i>	23 €	30 €	
	Estandon Heritage	<i>AOP Côtes de Provence</i>	24 €	33 €	8 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>	<i>AOP Côtes de Provence</i>		43 €	10,5 €
	Domaine de Toasc	<i>Nice, AOC Bellet</i>		43 €	
	Terres de Berne	<i>AOP Côtes de Provence</i>		46 €	
	Whispering Angel	<i>AOP Côtes de Provence</i>		47 €	12 €
	Château Aumerade Cru classé	<i>AOP Côtes de Provence</i>		46 €	
	Domaine de OTT cru classé	<i>AOP Côtes de Provence</i>		67 €	
	GARRUS Château d'Esclans	<i>AOP Côtes de Provence</i>		170 €	
ROUGE / RED / красный		37.5cl	50cl	75cl	Verre 15cl
	Cuvée Blue Beach	<i>IGP Méditerranée</i>	23 €	30 €	
	Estandon Heritage	<i>AOC Côtes de Provence</i>	24 €	33 €	8 €
	Château les Belles Murailles	<i>AOP Bordeaux</i>		32 €	8 €
	Beaujolais Armand Artois	<i>AOP beaujolais villages</i>		35 €	9 €
	Minuty Prestige	<i>AOC Côtes de Provence</i>	33 €	43 €	10 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>	<i>AOC Côtes de Provence</i>		45 €	11 €
	Terres de Berne	<i>AOC Côtes de Provence</i>		46 €	
	Saint-Emilion AOC Grand Cru	<i>Bordeaux</i>		52 €	
	Château Aumerade Cru classé	<i>AOC Côtes de Provence</i>		46 €	
	Château de Crémat	<i>AOC Bellet, Nice</i>		63 €	
	GABRIEL par Minuty	<i>Syrah, AOC Côtes de Provence</i>		75 €	






BLANC / WHITE / белый

37.5cl

50cl

75cl

Verre
15cl

	Cuvée Blue Beach	<i>IGP Méditerranée</i>		30 €	
	Estandon Heritage	<i>AOP Côtes de Provence</i>	24 €	33 €	8 €
	Chardonnay « Trinquons »	<i>Vin de France</i>		32 €	8 €
	Minuty Prestige	<i>AOP Côtes de Provence</i>	33 €	43 €	10 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>	<i>AOP Côtes de Provence</i>		45 €	10,5 €
	Château Aumerade Cru classé	<i>AOP Côtes de Provence</i>		46 €	
	Chablis AOP	<i>Chablis, Chardonnay</i>		50 €	13 €
	Sancerre AOP	<i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>		59 €	14 €
	Terres de Berne	<i>AOP Côtes de Provence</i>		46 €	
	Château de Crémat	<i>AOC Bellet, Nice</i>		63 €	
	Domaine de Ott, <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	<i>AOP Côtes de Provence</i>	44 €	67 €	
	Pouilly-Fumé AOC	<i>Sauvignon blanc</i>		69 €	
	Château Meursault AOC	<i>Chardonnay</i>		104 €	

CHAMPAGNE aoc

37.5cl

75cl

10cl

	Coupe de Champagne (10cl)			13 €
	Piscine de Champagne			14 €
	Cuvée Réservee Veuve Pelletier		72 €	
	Pommery Brut Royal	48 €	89 €	
	Pommery Rosé		95 €	
	Pommery Royal Blue Sky		109 €	
	Ruinart Blanc de Blancs OU Rosé		220 €	
	Pommery Louise Brut Nature		220 €	
	Magnum 150cl POMMERY		190 €	(1.5L)
	CRISTAL ROEDERER		450 €	
	DOM PERIGNON		450 €	

Consommations

APERITIFS

Ricard ,5l, Suze (2 cl)	6 €
Martini, Campari (4cl)	6,5 €
Porto (4 cl)	5,5 €
Américano (5 cl)	8,5 €
Kir Royal (10cl)	14 €
Kir 10cl <i>cassis, pêche ou mûre</i>	8 €

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)	16 €
Delaitre XO (4 cl)	23 €
Bacardi, Havana Club (4 cl)	11 €
Diplomatico (4 cl)	16 €
Grappa, Poire (4 cl)	11 €
Marc de Provence (4 cl)	11 €
Grand Marnier, Cointreau(4 cl)	11 €
Baileys, Get 27, Amaretto(4 cl)	11 €
Fernet Branca (4 cl)	11 €

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 (4 cl)	22 €
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 48%alc</i>	
<i>Très tourbé / Very smoked</i>	
Lagavulin (4 cl)	26€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 43%</i>	
<i>Très tourbé et iodé / Very smoked</i>	
Nikka From the Barrel (4 cl)	22 €
<i>Japanese Blend 51.4%</i>	

BIERES

Clameur BLONDE

Demi / half-pint 25cl	6 €
Véritable / pint 50cl	10 €
Formidable 100cl	19 €

Bouteilles 33cl / Bottles 33cl

Heineken / 1664	7 €
IPA Brooklyn	8 €
Corona	8 €
Lefte blonde/Lefte brune/Duvel	8 €
Heineken 0.0% Sans Alcool	6,50€

Craft Beer Niçoise

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

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	3,70 €
Café américain	3,70 €
Café noisette	4 €
Café au lait	5 €
Cappuccino	5,70 €
Thé, Infusions	5,5 €
Thé au lait ou citron	5,5 €
Chocolat chaud	5,5 €
Thé ou Café glacé	7,5 €
Iceccino, café au lait frappé	8,5 €

SODAS et Eaux Minérales

Evian, Badoit 1L	9 €
Evian, Badoit 33cl	6,50 €
Perrier 33cl	6,50 €
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	6,50 €
Orangina, Schweppes 33cl	6,50 €
Limonade Bio Blue Coast 33cl	7 €
Ginger Beer « Fever Tree » 25cl	6,5€
Oranges / Citrons Pressés	8,5 €
Jus de Fruits 25cl	6,5 €
<i>Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, A.C.E</i>	

DESSERTS



Cœur Coulant au Chocolat <i>Cuisson 10min</i> <i>Molten Chocolate Cake</i>	11 €
Brioche Perdue, caramel <i>Caramel Brioche French Toast</i>	11 €
Crumble aux pommes amande noisette <i>Apple crumble</i>	11€
Tiramisù	11 €
Pavlova Ananas Kiwi <i>Pineapple and kiwi pavlova</i>	11€
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	12 €
Ardoise de fromages <i>Cheese Platter</i>	17 €
Irish Coffee <i>Black coffee with whisky and cream</i>	13 €
Crème Brûlée à la vanille <i>Strawberries</i>	11 €
Ananas frais <i>Fresh Pineapple</i>	11 €



COMPOSITIONS GLACEES

Coupe 3 boules <i>Vanille, Chocolat noir, Café, Fraises, Menthe-Chocolat, Pistache, Rhum-raisin</i> <i>Cassis, Coco, Yaourt, Citron jaune, Mangue</i>	11 €
3-SCOOP ICE CREAM <i>Vanilla, Dark Chocolate, Coffee, Strawberries, Mint-Chocolate, Pistachio, Rum-Raisin</i> <i>Blackcurrant, Coconut, Lemon, Mango, Yogurt</i>	11€
Profiteroles <i>Choux pastry filled with vanilla ice cream with chocolate topping</i>	13 €
Café Liégeois <i>Coffee ice cream with coffee topping</i>	13 €
Chocolat Liégeois <i>Chocolate ice cream with chocolate topping</i>	13 €
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream with melty chocolate</i>	13 €
Glace Yaourt et caramel <i>Yogurt ice cream with melty caramel</i>	13 €
Banana Split <i>Fresh banana, choco strawberry vaniolla ice cream</i>	13 €
Colonel <i>Lemon ice cream with vodka</i>	14 €
Magnum Amandes	7 €
Solero Tropical	7 €
Cornetto Vanille <i>Vanilla cone</i>	6,5 €

RETROUVEZ NOUS AUSSI A ISOLA 2000

LE SOLARIUM

Bar restaurant et BBQ sur les pistes