

VERRES ET COUPES – GLASSES

Vins au verre – *Wine glasses* – 12,5 cl

	○	●	●
MINUTY PRESTIGE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	11.00€	11.00€	11.00€
CHÂTEAU RASQUE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	12.00€	12.00€	12.00€
CHATEAU ASTROS (12,5°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	10.00€	10.00€	
CHARDONNAY (13°) <i>Vin de France</i>	10.00€		

Coupes – *Champagne glasses* – 15 cl

TAITTINGER BRUT PRESTIGE	18.00€
TAITTINGER ROSE	22.00€
COUPE DE PROSECCO(11°) - 10cl	8.50€



CARTE BOISSONS DRINKS MENU

107 QUAI DES ETATS-UNIS – 06300 NICE

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly

Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures

Drinks must be renewed every ½ hour

VINS EN BOUTEILLE - 75CL
WINE BOTTLES

			
CHÂTEAU ASTROS (12,5°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	41.00€	41.00€	-
CHÂTEAU ROUBINE BIO (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	45.00€	45.00€	45.00€
MINUTY PRESTIGE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	49.00€	49.00€	49.00€
FABRE DEDICACE (13.5°) <i>AOP Bandol</i>	-	49.00€	49.00€
CHÂTEAU RASQUE (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	55.00€	55.00€	55.00€
MINUTY ROSE ET OR (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	65.00€	65.00€	
DOMAINE OTT (13°) CHATEAU DE SELLE <i>AOP Côtes de Provence</i>		68.00€	
WHISPERING ANGEL (13°) <i>AOP Côtes de Provence</i>	-	68.00€	-
DOMAINE OTT (13°) CLOS MIREILLE <i>AOP Côtes de Provence</i>	75.00€		

SPRTIZ CORNER - 15CL

CLASSIC SPRITZ <i>Prosecco, Aperol, eau pétillante</i>	12.50€
ITALIAN SPRITZ <i>Prosecco, Limoncello, eau pétillante</i>	12.50€
SECRET LOVE SPRITZ <i>Prosecco, Liqueur de violette, eau pétillante</i>	12.50€
KISS KISS SPRITZ <i>Prosecco, liqueur de fraise, eau pétillante</i>	12.50€
BEAU RIVAGE SPECIAL - COCKTAIL SIGNATURE Apérol (15° - 4cl), St Germain(20° - 2cl), Fraise, Basilic, Prosecco (11° - 6cl), Soda / Aperol, St Germain, Strawberry, Basil, Prosecco, Soda	15.50€

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed
every ½ hour

COCKTAILS

GIN

CLOVER CLUB – Gourmand (9cl)

14.00€

Bombay dry (40° - 5cl), Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Framboise Fraiche, Blanc d'œuf / *Gin, lemon juice, sugarcane syrup, fresh raspberry, egg white*

CUCUMBER SOUTHSIDE – Rafraichissant (9cl)

15.00€

Gin Hendrick's (41,4° - 5cl), Jus de Citron Vert, Concombre, Menthe, Sirop de Sucre Canne / *Gin Hendrick's, lime juice, cucumber, mint, sugarcane syrup*

GIN 'N' TONIC

HENDRICK'S (14CL) –

Concombre, tonic / Cucumber & Tonic

14.00€

MISTRAL GIN (14CL) - Gingembre, tonic / *Ginger & Tonic*

14.00€

BOMBAY (14cl) –

Zestes d'orange, tonic / Orange zest & Tonic

13.00€

TEQUILA

MARGARITA – Puissant (9cl)

13.00€

Tequila (35° - 4cl), Cointreau (40° - 2cl) , citron vert / *Tequila, Cointreau, lime*

FROZEN MARGARITA – Puissant, très frais (9cl)

13.00€

Tequila (35° - 4cl), Cointreau (40° - 2cl) , citron vert
Tequila, Cointreau, lime

RHUM

ZOMBIE – Puissant, tropical (14cl)

14.50€

Bacardi (40° - 4cl) , Cointreau (40° - 2cl), Jus de Citron Vert, Sirop de Grenadine, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Angostura Bitter
Bacardi, Cointreau, lime juice, Berry syrup, Pineapple juice, Orange juice, Angostura Bitter

MOJITO – Rafraichissant, équilibré (14cl)

13.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, soda, Angostura Bitter
Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, soda, Angostura Bitter

MOJITO FRAISES – Rafraichissant, équilibré (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, fraises fraîches, soda, Angostura Bitter / *Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, fresh strawberries, soda, Angostura Bitter*

MOJITO ROYAL– Puissant, légère amertume (14cl)

15.00€

Bacardi (40° - 4 cl), citron vert, sucre brun, menthe fraîche, champagne, soda, Angostura Bitter / *Bacardi, lime, brown sugar, fresh mint, champagne, soda, Angostura Bitter*

PINA COLADA– Gourmand, exotique (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 4cl), jus d'ananas, Crème de coco
Bacardi, pineapple juice, Coconut cream

ZACAPA SOUR – Puissant, équilibré (9cl)

21.50€

Zacapa 23 ans (40°- 5cl), Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf, Angostura Bitter / *Zacapa Rhum 23yrs old, lime juice, sugarcane syrup, egg white, Angostura Bitter*

LONG ISLAND - Classique (14cl)

14.00€

Bacardi (40° - 2cl), Tequila (40° - 2cl), Vodka (40°-2cl), Gin (40°-2cl), liqueur d'orange, Coca Cola/ *Bacardi, Tequila, Vodka, Gin, orange liqueur, Coke*

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed every ½ hour

CACHACA

CAIPIRINHA– Puissant, végétal (9cl)

13.00€

Cachaça (40° - 4cl) citron vert, sucre blanc / Cachaça, lime, sugar

VODKA

SEX ON THE BEACH – Gourmand, léger (14cl)

14.00€

Vodka (37.5° - 4cl), crème de pêche (16° - 2cl), jus d'ananas, jus de cranberry / Vodka, peach cream liqueur, pineapple juice, cranberry juice

MOSCOW MULE – Rafraichissant (14cl)

14.00€

Vodka (37.5° - 4cl), Ginger beer, jus de citron vert
Vodka, ginger beer, lime juice

BLOODY MARY – Incontournable (14cl)

13.00€

Vodka (37.5°), Jus de citron, Jus de tomate / Vodka, Lemon juice, Tomato juice

COSMOPOLITAN – Incontournable (14cl)

14.00€

Vodka (40°), triple sec, jus de citron vert, jus de canneberge / Vodka, Triple Sec, Lime juice, Cranberry juice

CAIPIROSKA– Puissant (9cl)

13.00€

Vodka (37.5° - 4cl), citron vert, sucre blanc / Vodka, lime, sugar

PORNSTAR MARTINI (9cl)

20.00€

Vodka (37.5° - 4cl), purée de passion, citron vert pressé, sucre vanillée maison, accompagné de la moitié d'un fruit de la passion et d'un shooter de Champagne / Vodka, passion fruit purée, squeezed lime, homemade vanilla sugar, served with half a passion fruit and a shot of Champagne

GOURMANDISE (14cl)

9.00€

Jus d'orange, Jus de citron vert, Coulis de fruits rouges, Sirop d'orgeat
Orange juice, lime juice, red fruits coulis, orgeat syrup

APPLE MOJITO (14cl)

9.00€

Jus de pomme, Menthe, Citron vert, Sirop de sucre de canne, Soda
Apple juice, lime, sugarcane syrup, soda

TROPICAL EXPRESS (14cl)

9.00€

Jus de mangue, Jus d'ananas, Crème de coco, Jus de citron vert
Mango juice, Pineapple juice, coconut cream, lime juice

MAGA MOJITO (14cl)

11.00€

Red Bull, Menthe, Citron vert, Sirop de sucre de canne
Red Bull, lime, sugarcane syrup,

Prix Nets / Nets prices

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is hazardous for the health
Les consommations doivent être renouvelées toutes les ½ heures / Drinks must be renewed every ½ hour

COCKTAILS SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE COCKTAILS

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE – CHAMPAGNE

	BOUTEILLE MAGNUM JEROBOAM		
	75 CL	150 CL	300 CL
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	110.00€	230.00€	450.00€
TAITTINGER ROSE	130.00€	260.00€	500.00€
RUINART BRUT	145.00€	-	-
RUINART BLANC DE BLANCS	195.00€	390.00€	-
DOM PERIGNON BRUT	500.00€	-	-
CRISTAL ROEDERER BRUT	480.00€	-	-

VINS ET FLACONS PRESTIGES

Blanc ou Rosé

	MAGNUM JEROBOAM MATHUSALEM		
	150 CL	300 CL	600 CL
MINUTY ROSE ET OR (13°) AOP Côtes de Provence	125.00€	240.00€	450.00€
MINUTY PRESTIGE (13°) AOP Côtes de Provence	95.00€	185.00€	-
CHÂTEAU RASQUE (13°) AOP Côtes de Provence	105.00€	-	-
WHISPERING ANGEL (13°) AOP Côtes de Provence	130.00€	250.00€	-

SOFT DRINKS

	25CL	33CL
COCA COLA / ZERO / 7 UP / PERRIER		6.00€
JUS FRUITS GRANNI	5.50€	
ORANGINA / FUZE TEA PECHE	6.00€	
SCHWEPPES TONIC	6.00€	
RED BULL CLASSIC	7.50€	

BIERES - BEERS

PRESSION Blonde/Blanche	25CL : 7.00€	50CL : 12.00€
BOUTEILLE (33cl)		8.50€
Budweiser, Desperados, Corona, Carlsberg, Leffe		
1664 SANS ALCOOL		6.50€
BIERE ARTISANALE COMTE DE NICE (33cl)		8.50€

BOISSONS CHAUDES

CAFE / DECA	3.00€
CAFE CREME / CAPPUCCINO / DOUBLE CAFE	5.00€
THE / INFUSION	5.00€
CHOCOLAT CHAUD	5.00€

ALCOOLS AU VERRE ET EN BOUTEILLES

ALCOHOLS : GLASSES & BOTTLES

	Verres	Bouteilles	Magnum
WHISKY			
JACK DANIEL'S – 40°	10.00€	130.00€	-
BLACK LABEL	12.50€	150.00€	-
RED LABEL	11.50€	130.00€	-
VODKA			
GREY GOOSE – 40°	12.50€	150.00€	290.00€
ZUBROWKA	10.00€	150.00€	-
GIN			
HENDRICK'S – 41.4°	10.00€	150.00€	-
MISTRAL GIN – 40°	10.00€	110.00€	-
BOMBAY SAPHIRE – 40°	9.00€	130.00€	-
MARE GIN – 40°	12.50€	190.00€	-
TEQUILA			
PATRON SILVER – 40°	13.00€	150.00€	-
PATRON XO CAFÉ	12.00€	125.00€	-
CAMINO	-	130.00€	-
RHUM			
BACARDI RESERVE GOLD – 40°	10.50€	120.00€	-
BACARDI BLANC	10.50€	110.00€	-
ZACAPA 23 ans d'âge – 40°	18.50€	190.00€	-
DIPLOMATICO	12.50€	160.00€	-

CARTE MIDI – LUNCH MENU

SALADES – SALADS

La salade niçoise selon nos traditions : thon, mesclun niçois, tomates, poivrons, cébettes, artichauts, radis, céleri, olives, œuf dur et anchois 18.00€

Niçoise 's salad: tuna, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies

La salade Caesar du chef : poulet français mariné et cuit à basse température, la sauce véritable, romaine émincée, œuf dur, copeaux de grana padano, tomates cerises, croûtons et lard fumé 19.00€

The chef's Caesar salad: French chicken fillet marinated and cooked at low temperature, original dressing, romaine salad, hard-boiled egg, grana Padano shavings, cherry tomatoes, croutons, and pancetta... or not

Salade de la mer : poulpe, calamar et crevettes, mélange japonais, tomates cerises, cébettes, persillade et vinaigre balsamique 21.00€

Sea salad : octopus, squids and prawns, Japanese greens, cherry tomatoes, Spring onions, parsley and balsamic vinegar

Pokebowl de quinoa rouge, brunoise de courgettes et pomme granny, cébette, ail confit, avocat, chiffonade de saumon gravlax, salade d'herbes et vinaigrette basilic 19.50€

Red quinoa poke bowl, zucchini and Granny Smith apple, spring onion, confit garlic, avocado, gravlax salmon, herb salad and basil vinaigrette

MENU MIDI AU LOUNGE LUNCH SPECIAL IN THE LOUNGE

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00

From Monday to Friday: 12.00pm until 2.00pm

20,00 €

1 Plat* + 1 Boisson (½ eau ou soft) + Café

1 Dish* + 1 Drink (½ water or soft) + Coffee

PLATS - DISHES

Sushi burger au saumon gravlax, salade asiatique croquante * 16.00€
Sushi burger with gravlax salmon and crunchy Asian salad *

Bagel au saumon gravlax, sauce menthe tzatziki coleslaw 18.50€

Gravlax salmon bagel, coleslaw, tzatziki mint sauce

Burger au boeuf charolais (salade, Comté, tomate, compotée d'oignon) et ses frites fraîches 21.00€

Frenh beef burger (lettuce, Comté cheese, tomato, onion comote) and its fresh French fries

Carpaccio de bœuf, frites fraîches 22.00€

Beef carpaccio, fresh French fries

Club Beau Rivage (poulet, romaine, tomates, oeuf dur, lard, mayonnaise façon César), frites fraîches * 19.50€

Beau Rivage's chicken club sandwich (romaine, tomatoes, hard-boiled egg, bacon, Caesar's style mayonnaise), fresh French fries *

Pan Bagna, chips de socca * 17.00€

Pan Bagna : typial niçois sandwich (tuna, mesclun greens, tomatoes, peppers, spring onion, artichokes, radish, celeriac, olives, hard-boiled egg and anchovies), socca crisps *

Assiette de frites fraîches – Fresh French fries 6.50€

DESSERTS – DESSERTS

Carpaccio d'ananas, sirop de citronnelle, 9.00€
Pineapple carpaccio, lemongrass syrup, raspberry sherbet

Grande assiette de fruits frais 27.00€
Large fresh fruit platter

Panna cotta au caramel beurre salé 9.50€
Panna cotta

Boule de glace : 1 boule : 3€ - 2 boules : 5€ - 3 boules : 8€
Ice cream scoop :1 scoop : 3€ - 2 scoops : 5€ - 3 scoops : 8€

CARTE DU SOIR – TAPAS

EVENING TAPAS MENU
18h – 22h30

NOS PLANCHES

Servies avec pain et beurre

Planche de charcuterie – Rosette, Serrano, Coppa, jambon blanc <i>Charcuterie Board – Rosette, Serrano ham, Coppa, ham</i>	17.50€
Planche fromagère – Pecorino pimenté, Gorgonzola, Comté, Crottin de chèvre <i>Cheese Board – spicy Pecorino, Gorgonzola, Comté, goat cheese</i>	17.50€
Planche mixte – Fromages et charcuteries <i>Mixed Board – Selection of cheeses and cured meats</i>	21.00€
Planche méditerranéenne – focaccia, tapenade, légumes confits, jambon cru, mozzarella <i>Mediterranean Board – focaccia, olive paste, candied vegetables, cured ham, Mozzarella cheese</i>	17.50€

TAPAS MÉDITERRANÉENS A PARTAGER

Houmous, pain pita et salade de concombre <i>Houmous, pita bread, cucumber salad</i>	10.00€
Frito Misto : calamars et gambas, mesclun niçois, sauce tartare <i>Frito misto: Fried squid and king prawns, mesclun, Tartare sauce</i>	18.00€
Bagna Cauda et son anchoïade <i>Bagan Cauda : fresh vegetables, olive oil and tempered anchovy cream</i>	18.00€
Focaccia, stracciatella, légumes grillés, huile de basilc, chips d'olives noires <i>Focaccia, stracciatella, grilled vegetables, basil oil, black olive crisps</i>	12.00€

CARTE DU SOIR – TAPAS

EVENING TAPAS MENU
18h – 22h30

NOS PIZZA MAISON

Marguerite – sauce tomate, mozzarella <i>Niçoise – Tomato sauce, Mozzarella cheese</i>	15.00€
Reine – sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>Regina – Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	18.00€
Pizza blanche à la crème de truffe et copeaux de Tuber Aestivum <i>White pizza with truffle cream and summer truffle shavings</i>	25.00€
Végétarienne – légumes grillés <i>Vegetarian – Grilled vegetables</i>	15.00€

NOS PETITS PLAISIRS

Caviar (10 grammes)	39.00€
Caviar (30 grammes)	85.00€
Grande assiette de fruits frais / Large fresh fruits platter	27.00€