

CARTE DES VINS

	25cl	50 cl
Pichet Rouge ou rosé - Vin de table de France	6,50	11,00
Графин с красным или розовым фран"узским вином		
	Magnum	75 cl
Cuvée Blue Beach - Vin du pays du var / Вино из Вара	13,00	17,00
Côtes de Provence / Кот де Прованс		
Estandon, rouge, rosé, blanc / красное, розовое, белое	19,00	24,00
Domaine du Jas d'Esclan, Cru classé, rouge, rosé, blanc	24,50	32,00
Домэн дю Жас д'Эскла крю классе : красное, розовое, белое		
Minuty Prestige, rouge, rosé, blanc	67,00	25,00 33,00
Шато Минюти : красное, розовое, белое		
Château de Berne, rouge, rosé, blanc	23,00	29,00
Шато de Berne : красное, розовое, белое		
Domaine d'Ott, blanc de blancs - Cru classé	35,00	55,00
Домэн д'От крю классе : белое		
Côteaux d'Aix		
Château Pigoudet Classic, rouge, rosé, blanc / красное, розовое, белое	32,00	
Bandol / Бандоль		
Val d'Arenc, rouge, rosé, blanc / Домэн дю Пей Нёф, красное, розовое, белое	34,00	
Vin de Bellet / Вина Бэлле		
Château de Crémat, rouge, blanc, rosé	46,00	
Шато де Крема, красное года, белое и розовое года		
Bordeaux / Бордоские вина		
Château "Les Belles Murailles" / Шато "Ле Бэль Мюрай"	26,00	
Chablis Château de Viviers / Шато de Viviers	39,00	
Sancerre Château de Sancerre ли Вьей Вьнь	37,00	
Beaujolais-Villages Armand Dartois / Божоле виляж Арман Дартуа	26,00	
Champagnes / Шампанское		
La Piscine	12,00	
La Coupe / Бокал	10,00	
Cuvée réservée / Кюве резерве	52,00	
Pommery / Помери	38,00	66,00
Pommery rosé / Помери розовое	76,00	
Louise Pommery	160,00	
Cristal Roederer	280,00	
Dom Perignon	280,00	

CONSOMMATIONS

Pastis (2 cl)	4,90	Bière pression (25 cl)	3,90
Martini, Campari, Porto (4 cl)	4,90	Bière Véritable (50 cl)	7,00
Americano (5 cl)	6,50	Bière Formidable (100 cl)	13,00
Kir	4,90	Café	2,50
Kir Royal, coupe	10,00	Café américain	2,50
Piscine de champagne	12,00	Café noisette	3,00
Gin vodka (4 cl)	8,00	Café au lait, thé	3,70
Whisky (4 cl)	8,00	Infusions	3,70
Whisky Chivas (4 cl)	9,00	Thé au lait ou citron	3,70
Cocktail Alcool	12,00	Chocolat chaud	3,70
Cocktail sans Alcool	9,00	Cappuccino	4,50
Aperol Spritz	9,00	Thé ou Café glacé	6,00
Fernet Branca (4 cl)	8,00	Coca-Cola, Orangina	4,70
Armagnac (4 cl)	8,00	Gini	4,50
Cognac (4 cl)	8,00	Limonade	4,50
Rémy Martin (4 cl)	10,00	Jus de tomate et jus de fruits	4,70
Alcools blancs (4 cl)	8,50	Milk shake	6,00
Liqueurs (4 cl)	8,00	Badoit rouge 33 cl	4,90
Fruits pressés	6,00	Evian, Badoit, Perrier 33 cl	4,90
Bière Heineken, 1664	4,70	Bouteille Evian, Badoit	7,00
Carlsberg	6,00	Voss, eau la plus pure du monde	8,00

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Blue Beach

RESTAURANT - PLAGE



PLAGE 4 BOUÉES

Promenade des Anglais Nice

Tél. 04 93 87 10 36

www.bluebeach.fr

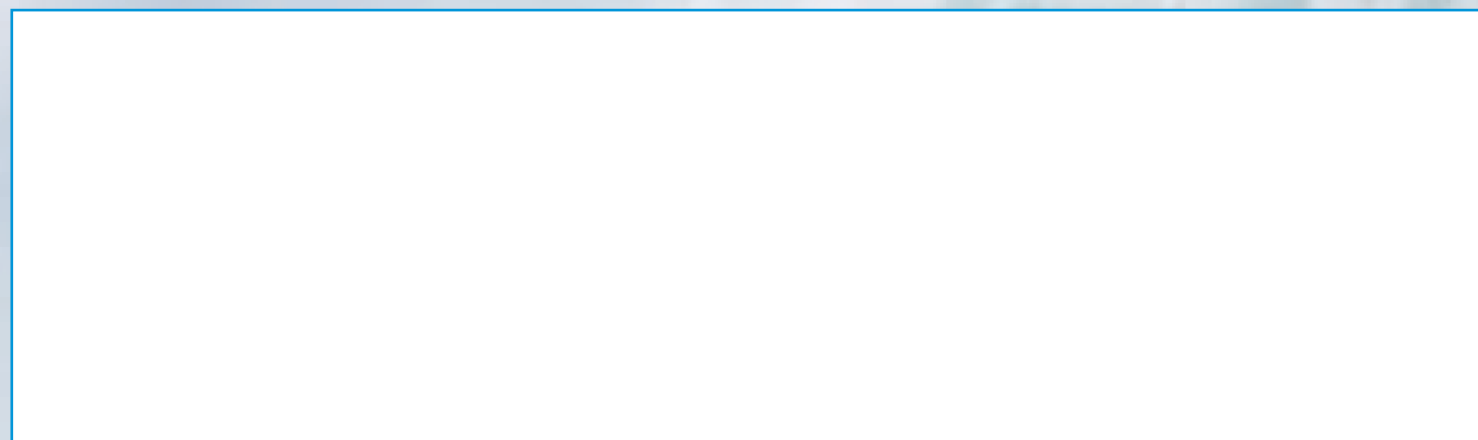
Direction : René Colombar et fils



ENTRÉES

Salade Blue Beach (Chef's own salad/ Фирменный салат)	16,00
Salade de tomates et mozzarella (Tomato and mozzarella salad/Салат из помидоров с сыром "Мозарелла")	16,00
Salade Niçoise (Salad Niçoise style, mixed / Ниццкий салат)	17,00
Salade de blanc de poulet au tandoori (Tandoori chicken salad/Салат из белого куриного мяса с тандури)	17,00
Cocktail de crevettes (Prawn cocktail/ Креветки)	18,00
Salade Caesar (Ceasar's salad / Салат Цезарь с куряти)	17,00
Salade de St Jacques poêlées au vinaigre de framboise (Scallop salad/ Салат из Морских гребешков, приготовленных на оливковом масле с малиновым уксусом)	20,00
Melon nature (Plain melon/ Дыня)	14,00
Melon Parme (Melon with Parma ham/ Дыня с сырокопченым Пармским окороком)	18,00
Saumon mariné à l'aneth au poivre vert	17,00
(Salmon marinated with dill and pepper/Маринованный лосось с укропом и зеленым перцем)	
Moules marinières, frites	19,00
Panier de crudités à l'anchoïade (Raw vegetables and anchovy sauce/Сырые овощи с соусом из пюре анчоусов)	15,00
La Royale Blue Beach (scampis, rougets, langouste)	26,00
(Prawns, red mullets, lobster/Королевское блюдо "Блю Бич" : крупные красные креветки, султанка, лангусты)	
Soupe de Poissons Maison et son service	15,00
(home made fish soup/Домашняя средиземноморская уха)	

SUGGESTIONS DU JOUR



POISSONS

Filet de rougets grillés à la fleur de thym	22,00
(Grilled red mullet's, thyme flavoured/Султанка, приготовленная на гриле с тмином)	
Pavé de Saumon rôti au safran (Roasted salmon steak, saffron sauce/Лосось, зажаренный с шафраном)	23,00
Scampis grillés (Grilled scampi/Крупные красные креветки, зажаренные на гриле)	27,00
Scampis à la provençale (Scampi provençal style/Крупные красные креветки по-провансальски)	29,00
Daurade grillée ou au four (Grilled or baked sea bream/Дорада, зажаренная на гриле или запеченная в духовке)	27,00
Sole grillée ou meunière (Sole, grilled or meunière/Морской язык, приготовленный на гриле или зажаренный в муке)	33,00
Loup (Sea bass/Морской волк)	27,00
Linguini aux gambas	27,00
Homard du vivier grillé ou au four	51,00
(Live lobster, grilled or baked/Омар из садка, зажаренный на гриле или запеченный в духовке)	
Poissons selon la pêche, grillé ou au four (Fresh fishes, grilled or baked, according to today's fishing)	
(Свежевыловленная рыба (в зависимости от улова), зажаренная на гриле или запеченная в духовке)	

VIANDES

Steak tartare (Raw steak, tartare/Стейк "Тартар")	21,00
Paillardine de veau grillé (Grilled veal escalope/Эскалоп из телятины, приготовленный на гриле)	24,00
Escalope de veau à la crème et champignons (Veal escalope with cream and mushrooms)	24,00
Entrecôte grillée aux senteurs provençales (Grilled rib steak with provençal herbs)	25,00
Антрекот, зажаренный с травами Прован	
Filet de boeuf béarnaise (Beef fillet, Béarnaise sauce/Говяжье филе с бearnским соусом)	28,00
Filet de boeuf au poivre vert (Beef fillet with green pepper sauce/Говяжье филе с зеленым перцем)	29,00

DESSERTS

Assiette du Fromager (Cheese/Ассорти из сыров)	12,00
Tarte Maison	8,00
(Chef's own tart/Домашний пирог)	
Gratin de fruits rouges	12,00
(Gratin red fruits/Красные фрукты, запеченные в духовке)	
Panaché de glaces	8,00
(Ice cream/Мороженое нескольких сортов)	
Pâtisseries (Pastry/Кондитерские изделия)	7,00
Profiteroles (Профитролы)	9,00
Fraises (Strawberries/Клубника)	7,00
Fraises à la chantilly	8,00
(Strawberries + whipped cream/Клубника со взбитыми сливками)	
Secret / Мороженое "Секрет"	8,00
Esquimau/ Эскимо	3,00
Cône/ Рожок	4,00
Sucette à l'eau/Фруктовое мороженое на палочке	2,50
Café ou chocolat liégeois	10,00
Шоколадное или кофейное мороженое по-льезски	
Sundae fraise/ Сливочное клубничное мороженое	10,00
Fraises ou Pêche Melba	10,00
Мороженое Клубника или Персик Мельба	
Banana Split/ Мороженое Банана сплит	10,00
Poire Belle-Hélène	10,00
Мороженое "Груша прекрасная Елена"	
Colonel (Полковник)	11,00
Supplément Chantilly	1,50
Extra portion of whipped cream/Надбавка за взбитые сливки)	

LE PETIT SNACK MIDI SEULEMENT

Portions de frites	6,00
French fried potatoes/ Порция картофеля фри	
Salade mixte	8,00
Mixed salad/ Смешанный салат	
Jambon de Paris	9,00
Cooked ham/ Сырокопченый Пармский окорок	
Omelette aux champignons	12,00
Omelette with mushrooms/ Омлет с лисичками	
Linguini au basilic	16,00
Noodles with basilic sauce/ Таглиателле с базиликом	
Linguini à la bolognaise	17,00
Noodles with bolognese sauce/ Таглиателле соус болонез (томатный соус, мясной фарш, тимьян и лук)	
Quart de poulet fermier cuisse+frites	17,00
1/4 farmer chicken and chips/ Куриная ножка и картофель фри	

MENU ENFANT 12€

Steak haché et Frites
Steak and chips/ Рубленый стейк и картофель фри
ou Jambon et Frites
ham and chips/ Ветчина и картофель фри
ou Nuggets/ Нугетс
•••
Fruit ou Esquimau
Фрукты или эскимо

*Le Restaurant est ouvert toute l'année le midi
le soir de Juin à Septembre*

Nous n'acceptons plus les chèques - Prix nets, service compris - Carafe d'eau gratuite