

COCKTAILS

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

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

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 Прощутто 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 Clef 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

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€

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







BLANC / WHITE / белый

37.5cl

50cl

75cl

Verre

	Cuvée Blue Beach	<i>IGP Méditerranée</i>		29 €	
	Estandon Heritage	<i>AOC Côtes de Provence</i>		24 €	32 € 8 €
	Chardonnay « Trinquons »	<i>Vin de France</i>			32 € 8 €
	Minuty Prestige	<i>AOC Côtes de Provence</i>		32 €	42 € 10 €
	Ste Roseline Lampe de Méduse <i>cru classé</i>	<i>AOC Côtes de Provence</i>			43 € 10,5 €
	Bandol Val d'Arenc	<i>AOP Bandol</i>			49 €
	Chablis	<i>Chablis, Chardonnay</i>			50 € 13 €
	Sancerre AOP	<i>Sancerre, Sauvignon Blanc</i>			59 € 14 €
	Terres de Berne	<i>AOC Côtes de Provence</i>			46 €
	Château de Crémat	<i>AOC Bellet, Nice</i>			62 €
	Domaine de Ott, <i>Clos Mireille Blanc de blancs</i>	<i>AOC Côtes de Provence</i>	44 €		67 €
	Pouilly-Fumé	<i>Chardonnay</i>			69 €
	Château Meursault	<i>Bourgogne, Chardonnay</i>			104 €

CHAMPAGNE

37.5cl

75cl

	Coupe de Champagne				13 €
	Piscine de Champagne				14 €
	Cuvée Réservee Veuve Pelletier				71 €
	Pommery Brut Royal		46 €		85 €
	Pommery Rosé				92 €
	Pommery Royal Blue Sky				106 €
	Ruinart Blanc de Blancs OU Rosé				220 €
	Pommery Louise Brut Nature				220 €
	Magnum 150cl POMMERY				185 € (1.5L)
	CRISTAL ROEDERER				450 €
	DOM PERIGNON				450 €

Consommations

APERITIFS

Ricard ,51, Suze (2 cl)	6 €
Martini, Campari (4 cl)	6 €
Porto (4 cl)	5,5 €
Américano (5 cl)	8 €
Kir Royal (10cl)	13 €
Kir 10cl <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 (4 cl)	15 €
Grappa, Poire (4 cl)	10 €
Marc de Provence (4 cl)	10 €
Grand Marnier, Cointreau(4 cl)	10 €
Baileys, Get 27, Amaretto(4 cl)	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 (4 cl)	21 €
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 48%alc</i> <i>Très tourbé / Very smoked</i>	
Lagavulin (4 cl)	25€
<i>Islay Single Malt Scotch Whisky 43%</i> <i>Très tourbé et iodé / Very smoked</i>	
Nikka From the Barrel (4 cl)	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 33cl / Bottles 33cl

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 33cl	6 €
Orangina, Schweppes 33cl	6 €
Limonade Bio Blue Coast 33cl	6 €
Ginger Beer « Fever Tree » 25cl	6 €
Oranges / Citrons Pressés	8 €
Jus de Fruits 25cl	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