

LE FROID

La Salade Niçoise

19€

Concombre, tomate, œuf dur, céleri branche, poivron, cébettes, thon à l'huile d'olive, anchois, radis, petites olives noires de Nice, artichauts, basilic
Cucumber, tomato, hard-boiled eggs, celery, pepper, onion leaves, tuna-fish, anchovy, radish, small black olives, artichokes, basil

Saumon fumé Bio

17€

Fines tranches de saumon fumé Bio, copeaux de légumes croquants, crème légère soja-citron
Thinly sliced organic smoked salmon, crunchy vegetable slivers, soya-lemon cream

Homard bleu en salade

16€/100g

Homard bleu entier, cuit minute, servi sur un lit de haricots verts, agrumes et fruits de la passion
Lightly cooked blue lobster served on a bed of green beans, citrus and passion fruit

Bagna Cauda

19€

Assortiment de légumes frais à tremper dans une sauce à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, à la manière d'une fondue d'été
Selection of fresh vegetables to dip in a sauce of anchovy, garlic and olive oil, like a summer fondue

Tom Mozz

17€

La tomate Marmande et la Mozzarella Burrata en duo, copeaux de parmesan et mesclun niçois
Duo of Marmande tomato and Burrata mozzarella, parmesan shavings and mesclun Niçois green salad

Carpaccio

17€

Fines tranches de filet de bœuf, câpres à queue et vinaigrette à l'huile de truffes
Beef carpaccio made with thin slices of filet, capers and oil of truffles

Asian Chicken Mix

18€

Filet de poulet au saté, chair d'avocat, suprêmes de pomelos, sucres et noix de pécan
Satay chicken fillet, avocado flesh, grapefruit supremes, sucrose lettuce and pecan nuts

Tartare de Charolais

19€

Bœuf haché au couteau servi cru ou César juste snacké, bouquet de mesclun, pommes frites
Finely ground beef served raw or just snacked (César), bouquet of mixed salad leaves, chips

Beach 45's Club Sandwich

19€

Le club sandwich au poulet, tomate, salade, œuf, bacon, mayonnaise, servi avec un mesclun niçois
Club sandwich with chicken, tomato, salad, egg, bacon and mayonnaise, served with mesclun Niçois green salad

LE CHAUD

Steack de thon en aller-retour, moutarde savora et sésame, vapeur de légumes au gingembre 26€
Seared tuna steak, savora mustard and sesame, stir-fried vegetables with ginger

Plancha d'encornets, haricots Granja et chorizo, pulpe de poivron 25€
Squid plancha, Granja beans and chorizo, bell pepper flesh

Les gambas dans l'idée d'une pizza 29€
Mediterranean prawns inspired by a pizza

Pavé de Saint-Pierre snacké, cocotte de légumes 25€
Pan-sealed John Dory fillet, vegetable stew

La pêche locale en rôti au four Voir ardoise
The selection of fishes of the day, watch the board

Homard bleu du vivier pesé et rôti au four 16€ les 100g
Oven roasted Lobster from our Aquarium

Entrecôte de bœuf charolais, fricassée de pommes grenaille 25€
Tender sirloin steak roasted or grilled, fricassee of baby potatoes

Filet de pintade mariné puis grillé, légumes croquants 24€
Fillet of guinea fowl marinated then grilled, crunchy vegetables

Beach45's Big Burger 22€
Maxi hamburger de bœuf charolais haché au couteau, sauce 45's, pecorino fondu, oignons grillés, mesclun niçois, frites et coleslaw
Big Hamburger with beef, Italian cheese, grilled onions, Beach 45's sauce, comes with green salad, red onions and coleslaw

Risotto e Pasta

Risotto aux truffes de la Saint-Jean / **Risotto with Truffles** 25€

La pasta riso aux gambas / **Pasta riso with Prawns** 20€

Penne au poulet épicé / **Penne with spicy Chicken** 20€

Garnitures 5€

Pommes frites, légumes croquants, mesclun niçois

N'hésitez pas à nous interroger pour vos commandes spéciales de grosses pièces de poissons et crustacés

Les homards du vivier font au minimum 400g

La Maison des délices 9€

Le café Gourmand/ Espresso and sweets

Baba et son shot de Rhum vieux/ Baba with Rhum

Fondant chocolat, glace m&m's/ Hot chocolate cake and ice cream

Tartelette au citron, sorbet lime / Lemon tart and lime sorbet

Salade de fruits/ Fruit salad

Les glaces et sorbets de notre pâtissier

Méga trop grosse Coupe 10 boules + crème + fruits : 25€

Sinon, plus simplement :

1 boule : 3€

2 boules : 5€

3 boules : 7€

Crème fouettée : 2€

Sorbet Fraises Tagada

Sorbet Bananes Tagada

Sorbet Pomme verte Manzana

Sorbet Framboise

Sorbet Mangue

Sorbet Exotique-Passoa

Glace Carambar

Glace M&M's

Glace Chocolat

Glace Vanille

La Maison des délices 9€

Le café Gourmand/ Espresso and sweets

Baba et son shot de Rhum vieux/ Baba with Rhum

Fondant chocolat, glace m&m's/ Hot chocolate cake and ice cream

Tartelette au citron, sorbet lime / Lemon tart and lime sorbet

Salade de fruits/ Fruit salad

Les glaces et sorbets de notre pâtissier

Méga trop grosse Coupe 10 boules + crème + fruits : 25€

Sinon, plus simplement :

1 boule : 3€

2 boules : 5€

3 boules : 7€

Crème fouettée : 2€

Sorbet Fraises Tagada

Sorbet Bananes Tagada

Sorbet Pomme verte Manzana

Sorbet Framboise

Sorbet Mangue

Sorbet Exotique-Passoa

Glace Carambar

Glace M&M's

Glace Chocolat

Glace Vanille