MENU

Since 1958

Rado Plage

CANNES LA CROISETTE

« Il n’y a pas de passion de la cuisine sans l’amour des convives »

Since 1958

Aperitivo Signature

DOLCE VITA BREEZE 17€
APEROL, PROSECCO, SODA, FEUILLE DE BASILIC, JUS DE CITRON VERT
APEROL, PROSECCO, SODA, BASIL LEAF, LIME JUICE

NOTTE ROMANA 17€
CAMPARI INFUSÉ À L'HUILE DE SÉSAME, CITRON VERT,
VERMOUTH ROUGE, RHUM 7 ANS, HABANERO BITTER, LIQUEUR DE MAÏS, LAIT
SESAME OIL-INFUSED CAMPARI, LIME, RED VERMOUTH, 7-YEAR RHUM,
HABANERO BITTER, CORN LIQUEUR, MILK

ETERNA PRIMAVERA 15€
INFUSION HIBISCUS FRAISE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'AGAVE, SODA
STRAWBERRY HIBISCUS INFUSION, LIME JUICE, AGAVE SYRUP, SODA

Spécialités à partager | Speciality to share

PINSA ROMANA 29€
STRACCIATELLA DI BUFALA, TRUFFLE & PARMESAN

BURRATA CRÉMEUSE 250GR 38€
TOMATES CERISES, ROQUETTE, PESTO, PIGNONS
CHERRY TOMATOES, ARUGULA, PESTO, PINE NUTS

DAURADE EN SASHIMI 38€
HUILE D'OLIVE AU CITRON ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE
SEA BREAM SASHIMI, LEMON OLIVE OIL AND TRUFFLE VINAIGRETTE

LOBSTER ROLL 38€
HOMARD, CRABE, SALADE, MAYONNAISE ÉPICÉE, FRITES FRAÎCHES
LOBSTER, CRAB, SALAD, SPICY MAYONNAISE, FRENCH FRIES

Petites entrées | Small plates

AVOCADO TOAST 15€
CREAM CHEESE, GUACAMOLE MAISON, GRENADE, CORIANDRE
CREAM CHEESE, HOMEMADE GUACAMOLE, POMEGRANATE, CORIANDER

STRACCIATELLA 18€
PESTO, PISTACHE, FOCACCIA
PESTO, PISTACHIO, FOCACCIA

FRITES DE PANISSE 16€
MAYONNAISE TRUFFÉE
PANISSE FRIES, TRUFFLED MAYONNAISE

CALAMARS FRITS 18€
SAUCE TARTARE
FRIED CALAMARI, TARTAR SAUCE

POULPE GRILLÉ 18€
POMMES DE TERRE TIÈDES AU SUMAC, SALADE D'HERBES
GRILLED OCTOPUS, WARM POTATOES WITH SUMAC, HERBS SALAD

CRUDO DE THON 18€
À LA SICILIENNE
TUNA CRUDO, SICILIAN STYLE

Since 1958

Entrées | Starters - Salades | Salads

CEVICHE DE SÉRIOLE 28€
PICO DE GALLO, SAUCE LECHE DE TIGRE
AMBERJACK CEVICHE, SPICY FRESH TOMATO, LECHE DE TIGRE

TARTARE DE THON 27€
AVOCAT, CHIPS DE RIZ
TUNA TARTAR, AVOCADO, RICE CHIPS

CARPACCIO DE BOEUF 26€
ROQUETTE, PARMESAN, ARTICHAUT
ARUGULA, PARMESAN, ARTICHOKE

BURRATA DES POUILLES 25€
TOMATES SÉLECTIONNÉES ET BASILIC FRAIS
CHEF'S SELECTED TOMATOES AND FRESH BASIL

TIRADITO DE SAUMON 26€
MANGUE, VINAIGRETTE PASSION
SALMON TIRADITO, MANGO, PASSION FRUIT VINAIGRETTE

SALADE D'ÉPINARDS 28€
À LA TRUFFE, PARMESAN, BOCCONCINI DI BUFALA
SPINACH SALAD, TRUFFLE, PARMESAN, BABY MOZZARELLA

SALADE CÉSAR 28€/35€
POULET CROUSTILLANT OU GAMBAS AUX ÉPICES DOUCES
CAESAR SALAD, CRISPY CHICKEN OR PRAWNS WITH SWEET SPICES

SALADE DÉTOX 28€
QUINOA, KALE, AVOCAT, TOMATES CERISES, GRENADE, VINAIGRETTE TAHINI
QUINOA, KALE, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, POMEGRANATE, TAHINI VINAIGRETTE

SALADE NICOISE 28€
THON, LÉGUMES RIVIERA, ANCHOIS, OEUF
TUNA, RIVIERA VEGETABLES, ANCHOVIES, EGG

SALADE DE HOMARD 45€
LAITUE, CONCOMBRE, AGRUMES,
LOBSTER, LETTUCE, CUCUMBER, CITRUS

Suppléments | Adds

SAUMON FUMÉ 8€
SMOKED SALMON

BURRATA DES POUILLES 10€
BURRATA

OEUF MOLLET 5€
BOILLED EGG

TRUFFE 10€
TRUFFLE

Since 1958

Pasta

GNOCCHIS ARTISANAUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ 32€
STRACCIATELLA, JUS DE VEAU
HANDMADE GNOCCHI WITH SUMMER TRUFFLE, STRACCIATELLA, VEAL JUICE

LINGUINE AL VONGOLE 32€
PALOURDES, PERSILLADE
CLAMS, PERSILLADE

RISOTTO GAMBAS 38€
CITRON, JUS DE BISQUE
LEMON RISOTTO, PRAWNS, SHELLFISH BISQUE

Poissons | Fishes

CABILLAUD 35€
RIZ PILAF AUX HERBES FRAÎCHES, SAUCE CURRY COCO
HERBED PILAF RICE, COCONUT CURRY SAUCE

POULPE SNAKÉ 38€
CAPONATA, POMMES GRENAILLES, JUS CORSÉ
SEARED OCTOPUS, CAPONATA, BABY POTATOES, REDUCED JUICE

CAMARÓN RÔTIES 49€
SAUCE CHIMICHURRI, MOUSSELINE DE CAROTTES AU CUMIN
ROASTED GIANT PRAWNS, CHIMICHURRI SAUCE,
MASHED CARROT WITH CUMIN

SOLE FRAÎCHE MEUNIÈRE OU PLANCHA 500GR 75€
TOMBÉE D'ÉPINARDS, TOMATES, OLIVES
SAUTÉED SPINACH, TOMATOES, OLIVES

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE 45€
LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE VIERGE
WHOLE ROASTED SEA BREAM, SEASONAL VEGETABLES, SAUCE VIERGE

Viandes | Meats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 29€
FRITES FRAÎCHES
HAND-CUT BEEF TARTAR, FRESH FRIES

CÔTE DE VEAU 350GR 45€
GIROLLES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, JUS CORSÉ
VEAL CHOP, CHANTERELLE MUSHROOMS, POTATO MOUSSELINE, REDUCED MEAT JUICE

ESCALOPE MILANAISE 35€
LINGUINE ARRABBIATA
MILANESE VEAL ESCALOPE, ARRABBIATA LINGUINE

FILET DE BOEUF SIMMENTAL 49€
SAUCE AU POIVRE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
SIMMENTAL BEEF FILET, PEPPER SAUCE, POTATO MOUSSELINE

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 32€
CHEDDAR, COMPOTÉE D'OIGNONS, ROQUETTE, FRITES FRAÎCHES
CHAROLAIS BEEF BURGER, CHEDDAR, ONION COMPOTE, ARUGULA, FRESH FRIES

Since 1958

Spécialités à partager ou non
Speciality to share or not

LOUP À LA PLANCHA OU EN CROÛTE DE SEL — *PRIX AU 100GR
GARNITURE AU CHOIX, SAUCE VIERGE
GRILLED SEA BASS OR SALT-CRUSTED
SIDE OF YOUR CHOICE, SAUCE VIERGE

TURBOT À LA PLANCHA — *PRIX AU 100GR
GARNITURE AU CHOIX, SAUCE VIERGE
GRILLED TURBOT
SIDE OF YOUR CHOICE, SAUCE VIERGE

LANGOUSTE OU HOMARD DU VIVIER — *PRIX AU 100GR
LINGUINE SAUCE BISQUE
WHOLE LOBSTER OR SPINY LOBSTER, LINGUINE WITH BISQUE SAUCE

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1KG — 125€
FRITES FRAÎCHES
SIMMENTAL BEEF RIB STEAK, FRESH FRIES

*SELON ARRIVAGE, VOIR L'ARDOISE
SUBJECT TO AVAILABILITY, SEE THE BOARD

Garnitures | Side dishes

SALADE VERTE 8€
GREEN SALAD

FRITES FRAÎCHES 8€
FRENCH FRIES

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 9€
MASHED POTATOES

RIZ PILAF 9€
PILAF RICE

POÊLÉE D'ÉPINARDS 9€
SAUTÉED SPINACH

MOUSSELINE DE CAROTTES 9€
MASHED CARROTS

Enfants | Kids

pour les enfants de moins de 12 ans/for children under 12

STEAK HACHÉ* — 15€
GROUND STEAK*

FISH & CHIPS DE COLIN SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* — 15€
FISH & CHIPS SWEET AND SALTY SOY SAUCE*

TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS* — 15€
CRISPY CHICKEN TENDERS*

***SERVIS AVEC : FRITES FRAÎCHES OU PÂTES NATURE OU LÉGUMES DU MOMENT**
*SERVED WITH : FRESH FRIES OR PLAIN PASTA OR SEASONAL VEGETABLES

La traçabilité de nos viandes bovines est à votre disposition à l'accueil.
Customers are free to enquire the traceability of all our bovine meat.

Since 1958

À partager | To share

SUNDAE
GLACE YAOURT, MIEL, GRANOLA, CRANBERRIES, CHANTILLY VANILLE 24€
YOGURT ICE CREAM, HONEY, GRANOLA, CRANBERRIES, VANILLA WHIPPED CREAM

COOKIE MINUTE (10mins) 26€
FRESHLY BAKED COOKIE MILK CHOCOLATE

DESSERTS

PAVLOVA 16€
CONFIT DE PÊCHE, FRUITS ROUGES, CHANTILLY TONKA
PEACH CONFIT, RED BERRIES, TONKA WHIPPED CREAM

SOUFFLÉ RHUM COCO 18€
SAUCE CHOCOLAT BLANC TONKA
WHITE CHOCOLATE TONKA SAUCE

TARTE ABRICOT ROMARIN 16€
CHANTILLY CITRON VERT
APRICOT & ROSEMARY TART, LIME WHIPPED CREAM

ASSORTIMENT DE CHOUX 15€
CARAMEL, ABRICOT ROMARIN, PÊCHE
CARAMEL, APRICOT & ROSEMARY, PEACH

PETIT GÂTEAU AU CHOCOLAT 17€
INSERT PRALINÉ, CRÈME ANGLAISE VANILLE
CHOCOLATE MELTED CAKE, PRALINE FILLING, VANILLA CRÈME ANGLAISE

SÉLECTION DE FRUITS ROUGES 24€
CHANTILLY
SELECTION OF RED BERRIES, WHIPPED CREAM

ASSIETTE DE PASTEQUE 18€
WATERMELON PLATE

ASSIETTE D'ANANAS 17€
PINEAPPLE PLATE

MELON NATURE 16€
FRESH MELON

BELLE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 48€
CHEF'S SELECTION FRUIT PLATE

NOS BOULES DE GLACES
OUR ICE CREAM SCOOPS 4€/8€/12€

Sans gluten Gluten free Végétarien vegetarian

Coffee & More...

AFFOGATO 12€
IRISH COFFEE 18€
BÉLUGA GOLD MARTINI 45€
BÉLUGA GOLD LINE, TONKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXPRESSO, BITTER CACAO

Prix nets en Euros - Service compris.
Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. If you have any allergies, please inform your waiter.
La liste des allergènes est disponible sur demande. The allergen list is available on request.

Since 1958

Since 1958

Rado Plage

CANNES LA CROISETTE

X

Pomellato

MILANO 1967

Venez découvrir nos collections de joaillerie

Boutique POMELLATO
9, Boulevard de la Croisette
06400 Cannes
Tel. +33 1 5914 0048

Cannes La Croisette
contact@radobeachhelen.com
+33 (0)4 93 94 20 68

FOLLOW US