



MENU


Since 1958
**Rado
Plage**
CANNES LA CROISSETTE

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



SPRITZ SIGNATURE

ÉCLAT DE PROVENCE

LIQUEUR LAVANDE, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE SUCRE, TOP MOËT & CHANDON

17€

VELOURS D'AMALFI

PERSE INFUSÉ ORANGE FLAMBÉE, PROSECCO,
BITTER ORANGE, TOP SODA

17€

FIÈVRE DE TULUM

PROSECCO, CAPTAIN MORGAN, PURÉE PASSION,
SODA POMPELMO

17€

ESSENCE DE CORSE

TANQUERAY SANS ALCOOL, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE ROMARIN, TOP CHAMPAGNE FRENCH BLOOM
SANS ALCOOL

15€

SUR LE POUCE QUICK BITES

PATA NEGRA IBÉRIQUE - 70 G

PAN CON TOMATE
PATA NEGRA IBERIAN HAM - 70 G

36€

PINSA ROMANA À LA TRUFFE

STRACCIATELLA, COPEAUX PARMESAN
& ROQUETTE
TRUFFLE PINSA ROMANA, STRACCIATELLA,
PARMESAN SHAVINGS, ARUGULA

29€

LOBSTER ROLL

HOMARD, CRABE, MAYONNAISE SPICY
& FRITES FRAICHES
LOBSTER ROLL, LOBSTER & CRAB,
SPICY MAYONNAISE, FRESH FRIES

38€

CALAMARS FRAIS FRITS

SAUCE TARTARE
FRIED FRESH CALAMARI, TARTAR SAUCE

20€

GUACAMOLE MAISON

CHIPS SOCCA
HOMEMADE GUACAMOLE, SOCCA CHIPS

16€

TORTILLA DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE

PIMENTS PADRÓN FRITS
CREAMY POTATO TORTILLA,
FRIED PADRÓN PEPPERS

16€

LE CRU RAW SELECTION

SASHIMI DE SAUMON

VINAIGRETTE PASSION ET AJI AMARILLO
SALMON SASHIMI, PASSION FRUIT VINAIGRETTE
AND AJI AMARILLO

20€

CARPACCIO DE LOUP

POUTARGUE, CITRON VERT, SUMAC
SEA BASS CARPACCIO, BOTTARGA, LIME, SUMAC

24€

ASSIETTE D'HUITRES N°3 6/12

PLATE OF OYSTERS N°3

26€/38€

TARTARE DE THON

CRÈME D'AVOCAT, VINAIGRETTE YUZU
TUNA TARTARE, AVOCADO CREAM,
YUZU VINAIGRETTE

24€

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU AUSTRALIEN

TRUFFLE, ROQUETTE & PARMESAN
AUSTRALIAN WAGYU BEEF CARPACCIO
TRUFFLE, ARUGULA & PARMESAN

25€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

FRITES FRAÎCHES
HAND-CUT BEEF TARTARE, FRESH FRIES

29€

CRISPY RICE SAUMON

CRISPY RICE SALMON

18€



SALADES SALADS

SALADE CÉSAR 28€/35€
POULET CROUSTILLANT
OU GAMBAS SAUVAGES
CAESAR SALAD, CRISPY CHICKEN
OR WILD PRAWNS

SALADE GOOD VIBES   26€
POUSSES D'ÉPINARD, ASPERGES, FÈVES,
AVOCAT, OEUF MOLLET, VINAIGRETTE TRUFFÉE
GOOD VIBES SALAD, BABY SPINACH, ASPARAGUS,
FAVA BEANS, AVOCADO, BOILED EGG,
TRUFFLE VINAIGRETTE

BURRATA   25€
TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS
BURRATA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL

PÂTES PASTA

LINGUINE À LA POUTARGUE 34€
SAUCE ACIDULÉE
LINGUINE WITH BOTTARGA, LEMON CREAMY SAUCE

GNOCCHI À LA TRUFFE  34€
PARMESAN, TRUFFE FRAÎCHE, JUS CORSÉ
TRUFFLE GNOCCHI, PARMESAN, FRESH TRUFFLE,
REDUCED JUS

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE  48€
GAMBERO ROSSO, CONDIMENT AIOLI
SQUID INK RISOTTO, GAMBERO ROSSO,
GARLIC MAYONNAISE CONDIMENT

SUPPLÉMENTS | ADDS

SAUMON FUMÉ MAISON 8€
HOMEMADE SMOKED SALMON

OEUF MOLLET 5€
BOILED EGG

STRACCIATELLA 8€
STRACCIATELLA

TRUFFE 10€
TRUFFLE

POISSONS FISH

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE  44€
LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE VIERGE
WHOLE ROASTED SEA BREAM,
SEASONAL VEGETABLES, VIRGIN SAUCE

GAMBAS SAUVAGES  34€
SAUCE CHIMICHURRI, RIZ COCO
WILD PRAWNS, CHIMICHURRI SAUCE,
COCONUT RICE

POULPE SNACKÉ 38€
RATATOUILLE MAISON,
POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIÉS, JUS DE VEAU
SEARED OCTOPUS, HOMEMADE RATATOUILLE,
ROASTED BABY POTATOES, VEAL JUS

PAVÉ DE LOUP  39€
DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS, SAUCE BARIGOULE
SEABASS FILLET, ARTICHOKE VARIATIONS,
BARIGOULE SAUCE

VIANDES MEATS

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE  48€
SAUCE BÉARNAISE, POMMES DE TERRE GRENAILLE
ARGENTINE RIBEYE HEART, BÉARNAISE SAUCE,
BABY POTATOES

FILET DE BOEUF SIMMENTAL 220GR 49€
PURÉE ET SAUCE AU POIVRE
SIMMENTAL BEEF FILLET 220G, MASHED POTATOES,
PEPPER SAUCE

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

COQUELET RÔTI AU CITRON 34€
FÉTA ET PETITS POIS FRAIS, JUS DE VOLAILLE
LEMON ROASTED BABY CHICKEN, FETA AND FRESH PEAS,
MEAT JUS

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



SPÉCIALITÉS À PARTAGER SPECIALITY TO SHARE

POISSON SAUVAGE FACON COLETTE 
WILD FISH, COLETTE STYLE

*PRIX
100GR

SALADE VERTE
GREEN SALAD

8€

TOMAHAWK DE BOEUF ANGUS 1,2KG
FRITES FRAÎCHES, SAUCE AU CHOIX
ANGUS BEEF TOMAHAWK 1,2KG
FRESH FRIES, SAUCE OF YOUR CHOICE

125€

FRITES FRAÎCHES
FRESH FRIES

8€

RIZ
RICE

9€

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

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATO MOUSSELINE

9€

POMMES DE TERRE GRENAILLE
BABY POTATOES

8€

RATATOUILLE
RATATOUILLE

9€

MENU ENFANTS KIDS MENU

PLAT + DESSERT 24€

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

STEAK HACHÉ* 
GROUND STEAK*

OU

PAVÉ DE SAUMON* 
ROASTED SALMON*

OU

TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS*
CRISPY CHICKEN TENDERS*

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

+

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE



DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

COOKIE DU RADO À PARTAGER PRALINÉ ET GLACE PRALINÉ RADO SHARING COOKIE, PRALINÉ AND PRALINÉ ICE CREAM	26€
L'ANANAS & PASSION ANANAS RÔTI CORIANDRE/VANILLE, BISCUIT MADELEINE CHOCOLAT, CRÉMEUX PASSION & SABLÉ BRETON PINEAPPLE & PASSION FRUIT, ROASTED PINEAPPLE WITH CORIANDER/VANILLA, CHOCOLATE MADELEINE BISCUIT, PASSION FRUIT CREAM & BRETON SHORTBREAD	16€
WAFFLE LIÉGEOISE SAUCE CHOCOLAT & CARAMEL, CHANTILLY LIÈGE WAFFLE, CHOCOLATE & CARAMEL SAUCE, WHIPPED CREAM	18€
SOUFFLÉ FRAMBOISE  SAUCE CHOCOLAT BLANC & VANILLE BOURBON RASPBERRY SOUFFLÉ, WHITE CHOCOLATE & BOURBON VANILLA SAUCE	18€
LE MILLEFEUILLE CRÈME PRALINÉ & VANILLE BOURBON, FEUILLETAGE PUR BEURRE MILLEFEUILLE, PRALINÉ CREAM & BOURBON VANILLA, PUFF PASTRY	15€
OMELETTE NORVÉGIENNE BISCUIT SHORTBREAD ORANGE, CROUSTILLANT PRALINÉ, MERINGUE POIVRE DE TIMUT & GLACE VANILLE, CHANTILLY NORWEGIAN OMELETTE, ORANGE SHORTBREAD BISCUIT, PRALINÉ CRUNCH, TIMUT PEPPER MERINGUE & VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM	16€
FRAISES SÉLECTIONNÉES  CHANTILLY MAISON SELECTED STRAWBERRIES, HOMEMADE WHIPPED CREAM	18€
ANANAS FRAIS  FRESH PINEAPPLE	15€
SÉLECTION DE GLACE & SORBET ARTISANAUX 3 PARFUMS  ICE CREAM & SORBET SELECTION, 3 SCOOPS	14€


COFFEE & MORE...

AFFOGATO	12€
IRISH COFFEE	18€
EXPRESSO GOLD MARTINI VODKA BELUGA GOLD LINE & MIX	45€

ENCORE MEILLEUR AVEC UN DESSERT...

PORTO RAMOS PINTO 10 ANS	14€
MUSCAT « JOIA », DOMAINE DES SCHISTES 2022	10€

 Sans gluten Gluten free

 Végétarien vegetarian

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



CHAMPAGNES

	75cl
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	120€
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS 2016	150€
RUINART BLANC DE BLANCS	250€
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	165€
RUINART ROSÉ	195€
LAURENT PERRIER ROSÉ	195€
DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2013	490€
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2015	495€
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT	550€

DIGESTIFS

	4cl
LIQUEURS (BAILEYS, GET 27, SAMBUCA, MANZANA...)	10€
CHARTREUSE VERTE	12€
CHARTREUSE JAUNE MOF	14€
CHARTREUSE ÉLIXIR	16€
CHARTREUSE 9ÈME CENTENAIRE	18€
COGNAC XO HENNESSY	25€
COGNAC HENNESSY PARADIS	95€
COGNAC LHERAUD XO CUVÉE RADO	18€
ARMAGNAC LAUBADE 2000/2001	15€
ARMAGNAC LAUBADE 1986	18€
ARMAGNAC LAUBADE 1976	25€
ARMAGNAC LAUBADE 1963	38€
CALVADOS ROGER GROULT VÉNÉRABLE	15€
CALVADOS ROGER GROULT AGE D'OR	18€
CALVADOS ROGER GROULT DOYEN D'ÂGE	25€
MACALLAN 15 ANS (SINGLE MALT SCOTCH)	36€
CORUBA 12 ANS CIGAR	12€
ZACAPA XO CENTENARIO	36€
PATRÓN XO CAFÉ	20€
DON JULIO 1942	35€
CLASE AZUL REPOSADO	35€
PATRÓN EL ALTO	50€
CLASE AZUL ANEJO	65€

Prix nets en Euros - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Rado Plage



CANNES LA CROISSETTE

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



FOLLOW US