



MENU



« 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

CRISPY RICE SAUMON 🌱

CRISPY RICE SALMON

18€

CEVICHE DE DAURADE 🌱

SAUCE LECHE DE TIGRE, GRENADE, CORIANDRE,
PICO DE GALLO

26€

PATA NEGRA IBÉRIQUE - 70 G

PAN CON TOMATE

PATA NEGRA IBERIAN HAM - 70 G

36€

SEA BREAM CEVICHE, LECHE DE TIGRE SAUCE,
POMEGRANATE, CORIANDER, PICO DE GALLO

PINSA ROMANA À LA TRUFFE 🌱

STRACCIATELLA, COPEAUX PARMESAN
& ROQUETTE

TRUFFLE PINSA ROMANA, STRACCIATELLA,
PARMESAN SHAVINGS, ARUGULA

29€

SASHIMI DE SAUMON 🌱

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

20€

LOBSTER ROLL

HOMARD, CRABE, MAYONNAISE SPICY
& FRITES FRAICHES

LOBSTER ROLL, LOBSTER & CRAB,
SPICY MAYONNAISE, FRESH FRIES

38€

CARPACCIO DE LOUP 🌱

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

24€

CALAMARS FRAIS FRITS

SAUCE TARTARE

FRIED FRESH CALAMARI, TARTAR SAUCE

22€

AVOCAT SIGNATURE 🌱

TARTARE DE THON, CRÈME D'AVOCAT,
VINAIGRETTE YUZU, MANGUE
TUNA TARTARE, AVOCADO CREAM,
YUZU VINAIGRETTE, MANGO

24€

GUACAMOLE MAISON 🌱 🌱

CHIPS SOCCA

HOMEMADE GUACAMOLE, SOCCA CHIPS

18€

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU AUSTRALIEN 🌱 25€

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

TORTILLA DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE 16€

PIMENTS PADRÓN FRITS

CREAMY POTATO TORTILLA,
FRIED PADRÓN PEPPERS



TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 🌱

FRITES FRAÎCHES
HAND-CUT BEEF TARTARE, FRESH FRIES

29€



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 250GR   25€
TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS, PESTO
250G BURRATA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL,
PESTO

PÂTES PASTA

LINGUINE À LA POUTARGUE 34€
HUILE D'OLIVE, AIL, ZESTE DE CITRON
LINGUINE WITH BOTTARGA, OLIVE OIL, GARLIC,
LEMON ZEST

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 CRU , CONDIMENT AIOLI
SQUID INK RISOTTO, RAW GAMBERO ROSSO,
GARLIC MAYONNAISE CONDIMENT

SUPPLÉMENTS | ADDS

SAUMON FUMÉ 8€
SMOKED SALMON

OEUF MOLLET 5€
BOILED EGG

STRACCIATELLA 10€
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 RÔTIES, 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,
SAUCE MAISON, FRITES FRAÎCHES
CHAROLAIS BEEF BURGER, CHEDDAR, ONION COMPOTE,
ARUGULA, HOMEMADE SAUCE FRESH FRIES

COQUELET RÔTI AU CITRON 34€
FÊTA 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 1,3kg
FRITES FRAÎCHES, SAUCE AU CHOIX
ANGUS BEEF TOMAHAWK 1,3kg
FRESH FRIES, SAUCE OF YOUR CHOICE

145€

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



Since 1958

DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

COOKIE DU RADO À PARTAGER (10mins) 26€
PRALINÉ ET GLACE PRALINÉ
RADO SHARING COOKIE, PRALINÉ AND PRALINÉ ICE CREAM

L'ANANAS & PASSION 16€
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

GAUFRES LIÉGEOISE 16€
SAUCE CHOCOLAT & CARAMEL, CHANTILLY
LIÈGE WAFFLE, CHOCOLATE & CARAMEL SAUCE,
WHIPPED CREAM

SOUFFLÉ FRAMBOISE (10mins) 🌿 18€
SAUCE CHOCOLAT BLANC & VANILLE BOURBON
RASPBERRY SOUFFLÉ, WHITE CHOCOLATE
& BOURBON VANILLA SAUCE

LE MILLEFEUILLE 15€
CRÈME PRALINÉ & VANILLE BOURBON,
FEUILLETAGE PUR BEURRE
MILLEFEUILLE, PRALINÉ CREAM
& BOURBON VANILLA, PUFF PASTRY

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE 16€
BISCUIT SHORTBREAD ORANGE,
CROUSTILLANT PRALINÉ,
MERINGUE POIVRE DE TIMUT
& GLACE VANILLE, CHANTILLY
FLAMBÉED NORWEGIAN OMELETTE,
ORANGE SHORTBREAD BISCUIT,
PRALINÉ CRUNCH, TIMUT PEPPER MERINGUE
& VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM

FRAISES SÉLECTIONNÉES 🌿 18€
CHANTILLY MAISON
SELECTED STRAWBERRIES,
HOMEMADE WHIPPED CREAM

ANANAS FRAIS 🌿 15€
FRESH PINEAPPLE

**SÉLECTION DE GLACE & SORBET
ARTISANAUX 3 PARFUMS 🌿** 14€
ICE CREAM & SORBET SELECTION, 3 SCOOPS

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€
PORTO RAMOS 20 ANS 28€
MUSCAT «JOIA», DOMAINE DES SCHISTES 2022 10€
RIVESALTES SOLERA, DOMAINE DES SCHISTES 10€



Sans gluten Gluten free



Végétarien vegetarian

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



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.



Since 1958

Rado Plage



CANNES LA CROISSETTE

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



FOLLOW US

WINE SELECTION & DRINKS