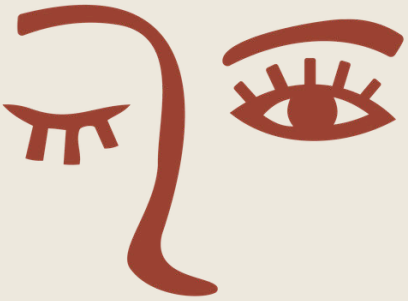


MENU

COLETTE

BY RadoPlage

CHEF DE CUISINE - ANTHONY DEHAY



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

Since 1958



APÉRITIF SIGNATURE

ÉCLAT DE PROVENCE 17€
LIQUEUR LAVANDE, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE SUCRE, TOP MOËT & CHANDON

FIÈVRE DE TULUM 17€
PROSECCO, CAPTAIN MORGAN, PURÉE PASSION,
SODA PAMPLEMOUSSE

VELOURS D'AMALFI 17€
PERSE INFUSÉ ORANGE FLAMBÉE, PROSECCO,
BITTER ORANGE, TOP SODA

ESSENCE DE CORSE 15€
TANQUERAY SANS ALCOOL, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE ROMARIN, TOP CHAMPAGNE FRENCH BLOOM
SANS ALCOOL

SUR LE POUCE
QUICK BITES

SÉLECTION DE FROMAGE AFFINÉS 19€
"MAISON CHASSAGNE"
A SELECTION OF AGED CHEESES
BY MAISON CHASSAGNE`

FOIE GRAS MAISON 25€
CONFIT DE FIGUE, PAIN TOASTÉ
HOMEMADE FOIE GRAS, FIG CONFIT,
TOASTED BREAD`

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 20€
POUR 2 PERSONNES, SALADE, CIBOULETTE
ET GRAINES DE COURGE
BAKED CAMEMBERT FOR TWO, SALAD,
CHIVES AND PUMPKIN SEEDS

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON 24€
ROUILLE ET CROÛTONS
HOMEMADE ROCKFISH SOUP, ROUILLE
AND CROUTONS

PINSA ROMANA À LA TRUFFE 29€
STRACCIATELLA, COPEAUX PARMESAN
& ROQUETTE
TRUFFLE PINSA ROMANA, STRACCIATELLA,
PARMESAN SHAVINGS, ARUGULA

CALAMARS FRAIS FRITS 24€
SAUCE TARTARE
FRIED FRESH CALAMARI, TARTAR SAUCE

LOBSTER ROLL 38€
HOMARD, CRABE, MAYONNAISE SPICY
& FRITES FRAICHES
LOBSTER ROLL, LOBSTER & CRAB,
SPICY MAYONNAISE, FRESH FRIES

LE CRU
RAW SELECTION

CEVICHE DE DAURADE 26€
SAUCE LECHE DE TIGRE, GRENADE, CORIANDRE,
PICO DE GALLO
SEA BREAM CEVICHE, LECHE DE TIGRE SAUCE,
POMEGRANATE, CILANTRO, PICO DE GALLO

SAUMON GRAVLAX 20€
BLINIS MAISON, CRÈME À L'ANETH
SALMON GRAVLAX, HOMEMADE BLINIS, DILL CREAM

CRUDO DE THON 20€
AJO BLANCO, JALAPEÑOS, OLIVES RIVIERA
TUNA CRUDO, AJO BLANCO, JALAPEÑOS, RIVIERA OLIVES

ASSIETTE D'HUITRES N°3 6/12 26€/48€
FINES DE CLAIRES
PLATE OF OYSTERS N°3

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

Since 1958

SALADES
SALADS

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

SALADE DE LENTILLES 24€
LARD FUMÉ, OEUF MOLLET,
VINAIGRETTE MIEL-MOUTARDE
LENTIL SALAD, SMOKED BACON, SOFT-BOILED EGG,
HONEY-MUSTARD VINAIGRETTE

BELLE BURRATA 250GR 25€
BETTERAVE, ROQUETTE, CERNEAUX DE NOIX
250 G BURRATA, BEETROOT, ARUGULA, WALNUTS

PÂTES
PASTA

PACCHERI AUX CÈPES 28€
STRACCIATELLA & NOISETTES
PACCHERI WITH PORCINI MUSHROOMS, STRACCIATELLA
AND HAZELNUTS

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

LINGUINE À LA POUTARGUE 34€
PERSILLADE, CITRON VERT
LINGUINE WITH BOTTARGA, GARLIC-PARSLEY SAUCE
AND LIME

SUPPLÉMENTS | ADDS

SAUMON GRAVLAX 8€
SALMON GRAVLAX

STRACCIATELLA 10€
STRACCIATELLA

OEUF MOLLET 5€
SOFT-BOILED EGG

TRUFFE 10€
TRUFFLE

POISSONS
FISH

SAINT-JACQUES SNACKÉES 38€
PURÉE DE TOPINAMBOUR, JUS DE CORAIL AU SAFRAN
SEARED SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE,
SAFFRON CORAL SAUCE

DAURADE ENTIÈRE 48€
RIZ COCO, BEURRE BLANC
WHOLE SEA BREAM, COCONUT RICE, BEURRE BLANC

POULPE SNACKÉ 38€
PURÉE DE POTIMARRON, GRENAILLES, JUS DE VEAU
SEARED OCTOPUS, RED KURI SQUASH PURÉE,
BABY POTATOES, VEAL JUS

PAVÉ DE SAUMON RÔTI 34€
DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR, SAUCE ACIDULÉE
ROASTED SALMON FILLET,
CAULIFLOWER PREPARED IN DIFFERENT WAYS,
TANGY SAUCE

VIANDES
MEATS

FILET DE BOEUF CHAROLAIS 49€
PURÉE ET SAUCE AU POIVRE
CHAROLAIS BEEF FILLET, 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 EN CRAPAUDINE 32€
PLEUROTES, JUS CORSÉ
SPATCHCOCKED COCKEREL, OYSTER MUSHROOMS,
REDUCED 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.

Since 1958

SPÉCIALITÉS À PARTAGER
SPECIALITY TO SHARE

POISSON SAUVAGE FACON COLETTE *PRIX
WILD FISH, COLETTE STYLE 100GR

PIÈCE DE VIANDE DU MOMENT
VOIR L'ARDOISE

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

GARNITURES
SIDE DISHES

SALADE VERTE 8€
GREEN SALAD

FRITES FRAÎCHES 8€
FRESH FRIES

RIZ COCO 9€
COCONUT RICE

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 9€
MASHED POTATO MOUSSELINE

MOUSSELINE DE POTIMARRON 8€
RED KURI SQUASH MOUSSELINE

DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR 9€
CAULIFLOWER PREPARED DIFFERRENT WAYS

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

LES SIGNATURES SUCRÉES



POIRE — 15€

PAVLOVA, POIRE
& CHOCOLAT

15€ — **CAFÉ**

TIRAMISU
DELLA NONNA





CANNELLE — 14€

CINNAMON ROLL
& GLACE VANILLE

26€ — **NOISETTE**

COOKIE NOISETTES
& GLACE VANILLE





MANDARINE — 14€

PANNA COTTA MANDARINE
& CITRON VERT

15€ — **POMME**

TARTE AUX POMMES,
CRUMBLE, CARAMEL
& GLACE VANILLE





CHOCOLAT — 20€

SOUFFLÉ CHOCOLAT
& CRÈME ANGLAISE VANILLE

COFFEE & MORE...

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

ENCORE MEILLEUR AVEC UN DESSERT

PORTO RAMOS PINTO 10ANS	14€
PORTO RAMOS 20 ANS	28€
MUSCAT "JOIA", DOMAINE DES SCHISTES 2022	10€
RIVESALTES SOLERA, DOMAINE DES SCHISTES	10€
DOMAINE TARIQUET 1ÈRE GRIVES 2025	10€

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 CROISETTE

CANNES LA CROISETTE
EVENTS@RADOPLAGE.FR
+33 (0)4 93 94 20 68

FOLLOW US