



ROYAL BEACH

## COCKTAILS

### *Daiquirís (25cl)*

Rhum (4cl) + lime + fruits

.....	13 €
FRAISE.....	13 €
EXOTIQUE .....	13 €

### *Margaritas (25cl)*

Tequila (4cl) + Grand Marnier + sour mix

.....	13 €
FRAISE.....	13 €

### *Mojitos (25cl)*

Rhum (4cl) + Sucre brun + lime + menthe + eau pétillante

.....	13 €
FRAISE.....	13 €
ROYAL (Champagne) .....	16 €

### *Caïpirinha (25cl)*

Cachaca (4cl) + Sucre brun + lime

.....	13 €
FRAISE.....	13 €
EXOTIQUE .....	13 €

### *Virgin (25cl)*

Mélange de fruits sans alcool .....	9 €
-------------------------------------	-----

### *Piscines (20cl)*

Champagne (14cl) + fruits frais + purée de fruits

FRUITS ROUGES .....	15 €
FRUITS EXOTIQUES.....	15 €
PECHES .....	15 €

### *Coladas (25cl)*

Rhum (4cl) + jus d'ananas + lait de coco

.....	13 €
FRAISE.....	13 €

### *Caïpiroska (25cl)*

Vodka (4cl) + Sucre brun + lime

.....	13 €
FRAISE.....	13 €
EXOTIQUE .....	13 €

### *Classiques*

APEROL SPRITZ (33cl) .....	12 €
FRENCH MULE (25cl) (Grey Goose) .....	16 €
SEX ON THE BEACH (25cl) .....	13 €
SAINT GERMAIN SPRITZ (25cl).....	14 €
ESPRESSO MARTINI (18cl) .....	13 €

Prix nets & Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



ROYAL BEACH

## MENU

### Entrées

- SALADE CESAR..... 19 €  
*salade romaine, poulet, tomate cerise, feuille de parmesan, crouton, sauce César*  
*Roman salad, chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, bread crouton, Caesar dressing*
- SALADE NICOISE ..... 18 €  
*salade croquante, tomate, concombre, œufs, anchois, thon, olive noire, poivrons rouges oignons rouges et radis*  
*Crunchy salad, tomato, cucumber, eggs, anchovies, tuna, black olive, red peppers red onions and radish*
- JAMBON MELON ..... 21 €  
*jambon de Parme, melon / Parma ham and melon*
- SALADE CALIFORNIENNE ..... 24 €  
*mangue, ananas, avocat, orange, pamplemousse, saumon, crevette et betterave de chioggia*  
*Mango, pineapple, avocado, orange, grapefruit, salmon, shrimp and chioggia beetroot*
- MOZZARELLA DI BUFALA SUR CARPACCIO DE TOMATES ..... 21 €  
*Mozzarella di bufala, cocktail de tomate, basilic et roquette*  
*Mozzarella di bufala, cocktail of tomato, basil and roquette*
- SALADE DE CREVETTE ARTICHAUT ET PARMESAN ..... 23 €  
*salade romaine, parmesan, artichauts, crevette, betterave de chioggia sauce citronnelle et zeste de combava*  
*Roman salad, parmesan leaf, artichokes, shrimp and chioggia beetroot lemongrass sauce and zest of combava*

### Tartares

- BŒUF CLASSIC / TARTAR OF RAW BEEF..... 19 €
- SAUMON, CONCOMBRE, POMME GRANNY ET ZESTE CITRON /  
SALMON, CUCUMBER, APPLE AND ZEST OF LEMON..... 24 €

### Côté Terre

- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE / VEAL MILANAISE ..... 30 €  
*pâtes sauce tomate et basilic / Served with Pasta tomato sauce and Basil*
- CHEESEBURGER..... 23 €  
*salade, tomates, oignons, cheddar, sauce burger / salad, tomato, onion, cheddar cheese, burger sauce*
- FILET DE BŒUF SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT / TENDERLOIN OF BEEF WITH PEPPER SAUCE  
OR ROQUEFORT SAUCE ..... 32 €  
*mélange de légumes et pomme de terre / vegetables mixed and potatoes*

### Moules

- MARINIÈRES ..... 19 €  
*oignons, ail, persils, vin blanc et beurre / Steamed in white wine, onion, garlic and butter, served with fries*
- POULETTES..... 19 €  
*crème fraîche, beurre, oignon et bouillon de poulet / Steamed in cream fraîche, onion, and chicken Bouillon*

*Origine des viandes : France, Italie, Allemagne*

*Des cartes reprenant tous les allergènes sont disponibles sur demande.*

*Prix nets - Service compris*

## MENU

### Côté Mer

FISH AND CHIPS .....	19 €
<i>cabillaud pané et sauce tartare / Breaded cod deep fried with sauce tartare</i>	
PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE .....	27 €
<i>pommes de terre grenaille au four et légumes / Oven roast potatoes and vegetables</i>	
STEAK DE THON MI-CUIT PANÉ ET CREME BALSAMIQUE .....	36 €
<i>pommes de terre et poivrons aigre doux / Oven roast potatoes and vegetables</i>	
FRITTO MISTO.....	24 €
<i>calamars, rougets, gambas, petites fritures avec sauce tartare / Squid, mullet, shrimps deep fried served with a sauce tartare</i>	
FILET DE DAURADE ROYAL AU FOUR.....	36 €
<i>Légumes et pommes de terre / Potatoes and vegetables</i>	

### Pâtes

LINGUINE AUX PALOURDES .....	23 €
<i>huile d'olive, ail et tomates cerises / Olive oil, garlic, and cherry tomatoes</i>	
LINGUINE AUX GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC .....	25 €
<i>crevettes flambées au cognac, sauce tomate, crème et persil / Shrimps flambee with cognac, with a creamy tomato sauce and parsley</i>	
GNOCCHI AU SAUMON FUMÉ ET ASPERGE.....	18 €
<i>gnocchi, saumon fumé, crème, asperge verte / Gnocchi, Smoked salmon, Cream, Green asparagus</i>	
PENNE ALL'ARRABBIATA .....	15 €
<i>penne sauce piquante / Penne pasta with a spicy sauce</i>	
TAGLIATELLE A LA BOLOGNAISE.....	16 €
<i>légumes, huile d'olive, ail, persil et basilic / Vegetables, olive oil, garlic, parsley and basil</i>	

### Plats Enfant

NUGGETS FRITES / NUGGETS SERVED WITH FRIES.....	13 €
PENNE TOMATES / PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE.....	12 €
PENNE BOLOGNAISE / PENNE PASTA WITH BOLOGNAISE SAUCE .....	13 €

### Desserts

MOUSE AU CHOCOLAT / CHOCOLAT MOUSSE .....	9 €
TIRAMISU.....	9 €
DÉLICE DE FRAISE / STRAWBERRY DELIGHT .....	14 €
PANNA COTTA SPECULOS ET CAMEL .....	9 €
SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS SALAD .....	11 €
COUPE DE FRAISE / FRESH STRAWBERRY BOWL .....	13 €

*Prix nets - Service compris*



ROYAL BEACH

## VINS - WINES

### *Les Blancs - White Wines 75cl*

Pinot Grigio, Delle Venetie .....	29.00 €
Les Jamelles, Chardonnay, Vin du Pays d'Oc.....	31.00 €
Les Charmes de Mistral, AOP Côtes de Provence .....	37.00 €
Petit Chablis, AOP Bourgogne .....	45.00 €
Sancerre Charles Pierre, AOP Loire .....	48.00 €

### *Les Rouges - Red Wines 75cl*

CHT Villote, Bordeaux supérieur .....	29.00 €
Domaine des Espiers, Côtes du Rhône  .....	35.00 €
Les Charmes de Mistral, AOP Côtes de Provence .....	37.00 €
Château Guibeu, l'Emotion, AOP Puissegin St Emilion  .....	45.00 €
Sancerre Charles Pierre, AOP Loire .....	48.00 €

### *Les Rosés - Rosé Wines 75cl*

Bailli de Provence, AOP Côtes de Provence .....	29.00 €
Lili Rose, Le Rouët, IGP Méditerranée.....	35.00 €
Les Charmes de Mistral, AOP Côtes de Provence .....	37.00 €
Château Maïme, Cuvée Héritage, AOP Côtes de Provence.....	45.00 €

### *Les Rosés Magnum et Jeroboam*

Lili Rose, Le Rouët, IGP Méditerranée, Magnum (1.5L) .....	70.00 €
Château Maïme, Cuvée Héritage, AOP Côtes de Provence, Magnum (1.5L) .....	90.00 €
Château Maïme, Cuvée Héritage, AOP Côtes de Provence, Jéroboam (3L) .....	180.00 €

### *Les Bulles - Bubbles 75cl*

Prosecco Brut Castello di Roncade DOC .....	35.00 €
Champagne Laurent Perrier Brut, La Cuvée.....	90.00 €
Champagne Langlet Blanc de Blanc .....	120.00 €
Champagne Laurent Perrier Rosé .....	150.00 €
Champagne Dom Pérignon Brut .....	300.00 €

*Prix nets & Service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



ROYAL BEACH

## BOISSONS

### Boissons chaudes

Café Espresso .....	3 €
Décaféine .....	3 €
Café Américain .....	3 €
Cappuccino.....	5 €
Café crème .....	4,5 €
Double café .....	5 €
Thé, infusion.....	4 €
Café frappé.....	7 €

### Boissons fraîches

Coca, Coca zéro, Fuze tea, Schweppes Tonic, Sprite, Fanta, Perrier (33cl) .....	5 €
RedBull (25cl) .....	7 €
Jus de fruits orange, tomate, pomme, banane, Ananas (25cl).....	5 €
Jus de fruits pressés orange, citron (25cl) .....	7 €
Eaux Tavina plate ou Pétillante (75cl) .....	7 €
Bières Pression Carlsberg (25cl) .....	5 €
Bières Pression Carlsberg (50cl) .....	9 €
Bières San Miguel Fresca (33cl).....	8 €

### Smoothie (33cl)

Fruit rouge, Ananas-coco, Fraise-banane, Mangue-Passion.....	8 €
---	-----

### Milk Shake (33cl)

Fruits Rouge, Ananas-Coco, Fraise-Banane, Chocolat, Vanille, Mangue-Passion .....	9 €
--	-----

### Apéritifs

Piscine de rosé (14cl) .....	10 €
Verre de vin Régular (14cl).....	7 €
Verre de vin Supérieur (14cl) .....	9 €
Verre de vin Excellent (14cl) .....	13 €
Martini, Porto (4cl).....	7 €
Américano, Campari (4cl).....	10 €
Pastis, Ricard (4cl) .....	6 €

### Champagnes

Coupe de Champagne (14cl).....	13 €
Piscine de Champagne (14cl) .....	15 €

### Alcools - 4cl

Rhum, Vodka, Gin, Whisky Regular .....	11 €
Rhum, Vodka, Gin, Whisky Supérieur.....	13 €

Accompagnement Soft .....	2 €
Accompagnement RedBull.....	4 €

### Digestifs - 4 cl

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Sambuca, Grappa, Baileys, Poire .....	9 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Zacapa .....	13 €

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