



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 €

Caipirinha (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 €

Caipiroska (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

COCKTAILS



ROYAL BEACH

MENU

Entrées

- SALADE CÉSAR / CHICKEN CAESAR SALAD** 20 €
Salade romaine, poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, bacon
Roman salad, chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, bread croutons, Caesar dressing, bacon
- SALADE NICOISE** 18 €
Salade croquante, tomates, concombre, œufs, anchois, thon, olives noires, poivrons rouges, oignons rouges et radis
Crunchy salad, tomatoes, cucumber, eggs, anchovies, tuna, black olives, red peppers, red onions and radish
- SALADE CALIFORNIENNE / CALIFORNIAN SALAD** 24 €
Mangue, ananas, avocat, orange, pamplemousse, saumon fumé, crevettes et betterave de Chioggia
Mango, pineapple, avocado, orange, grapefruit, smoked salmon, shrimps and Chioggia beetroot
- MOZZARELLA DI BUFALA SUR CARPACCIO DE TOMATES** 21 €
Cocktail de tomates, basilic et roquette / Cocktail of tomatoes, basil and roquette
- SALADE DE POULPES / OCTOPUS SALAD** 25 €
Poulpes, pommes de terre, tomates cerises, olives / Octopus, potatoes, cherry tomatoes, olives
- BURRATA 250Gr A PARTAGER / BURRATA 250Gr TO SHARE** 26 €
Accompagnements : Jambon de Parme, cocktail de tomates, roquette
Served as a side dish : Parma ham, cocktail of tomatoes, roquette
- TARTARE DE THON, ANANAS, CITRON VERT / TUNA TARTAR, ANANAS, LIME** 26 €
Accompagnement : Salade mixte / Served as a side dish : Mixed salad
- TARTARE SAUMON, AVOCAT, OIGNONS, PARMESAN / SALMON TARTAR, AVOCADO, PARMESAN** 24 €
Accompagnements : Salade mixte / Served as a side dish : Mixed salad

Côté Terre

- BROCHETTES DE POULET MARINÉ FINES HERBES ET AIL / MARINATED CHICKEN SKEWERS** 24 €
Sauce yaourt, ail, coriandre, citron vert – Accompagnements: purée maison & légumes de saison
Yogurt sauce, garlic, coriander, lime – Served as a side dish: mashed potatoes & season vegetables
- CHEESEBURGER** 23 €
Salade, tomate, oignons, cheddar, sauce burger / Salad, tomato, onions, cheddar cheese, burger sauce
- PAVÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE OU BÉARNAISE / PIECE OF BEEF, PEPPER SAUCE OR BEARNAISE** 32 €
Accompagnements : purée maison & légumes de saison
Served as a side dish: mashed potatoes & season vegetables
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS / CHAROLAIS BEEF TARTAR** 20 €

Origine des viandes : France, Italie, Allemagne, Irlande

Des cartes reprenant tous les allergènes sont disponibles sur demande.

Prix nets - Service compris



ROYAL BEACH

MENU

Côté Mer

FISH AND CHIPS.....	20 €
<i>Cabillaud pané et sauce tartare / Breaded cod deep fried with tartar sauce</i>	
PAVÉ DE MAIGRE CUIT SUR PEAU / FILET OF CROAKER COOKED ON SKIN.....	24 €
<i>Riz, tomates, asperges et câpres / Rice, tomatoes, asparagus and caper</i>	
STEAK DE THON MI-CUIT PANÉ ET CREME BALSAMIQUE / TUNA STEAK SEMI-COOKED	34 €
<i>Pommes de terre et poivrons aigre doux / Oven roast potatoes and vegetables</i>	
FRITTO MISTO	25 €
<i>Calamars, rougets, gambas, petites fritures avec sauce tartare</i>	
<i>Squid, mullet, Shrimps deep fried served with a tartar sauce</i>	
FILET DE LOUP AU FOUR / FILLET SEA BASS COOKED IN THE OVEN.....	32 €
<i>Pomme de terre et salade mixte / Potatoes and mixed salad</i>	
SPIEDINO DI GAMBAS / GAMBAS SKEWERS	34 €
<i>Riz et légumes de saison / Rice and season vegetables</i>	

Pâtes

LINGUINE AUX PALOURDES / LINGUINE WITH CLAMS	24 €
<i>Huile d'olive, ail et tomates cerises / Olive oil, garlic, and cherry tomatoes</i>	
LINGUINE CREVETTES FLAMBÉES AU COGNAC / LINGUINE GAMBAS FLAVOURED COGNAC ..	25 €
<i>Sauce tomate, crème et persil / Creamy tomato sauce and parsley</i>	
GNOCCHI SAUMON FUMÉ ET ASPERGE / GNOCCHI SMOKED SALMON AND ASPARAGUS	20 €
PENNE ALL'ARRABBIATA.....	15 €
<i>Penne sauce piquante / Penne pasta with a spicy sauce</i>	
LINGUINE AU THON FRAIS / LINGUINE WITH FRESH TUNA	22 €
<i>Thon frais, sauce tomate, câpres, olives, basilic / Fresh tuna, creamy tomato sauce, capers, olives, basil</i>	
TAGLIATELLE, PARMESAN, TRUFFE / TAGLIATELLE WITH PARMESAN AND TRUFFLES.....	29 €
<i>Crème de parmesan, truffes fraîches de saison / Parmesan cream, fresh season truffles</i>	

SUPPLEMENTS : Purée maison truffe 10€, Salade mixte 7€, Purée maison 6€, Frite 6€, Salade verte 5€
Truffle mashed potatoes 10€, Mixed salad 7€, Mashed potatoes 6€, Fries 6€, Salad 5€

Prix nets - Service compris

MENU



ROYAL BEACH

MENU

Pizza

MARINARA.....	18 €
<i>Tomates, ail, origan, basilic frais / Tomatoes, garlic, origano, fresh basil</i>	
MARGHERITA.....	19 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, basilic frais / Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, fresh basil</i>	
NAPOLI	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, anchois, câpres, olives noires, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, anchovies, capers, black olives, fresh basil</i>	
VESUVIO	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, jambon cuit, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, cooked ham, fresh basil</i>	
TONNO & CIPOLLA	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, oignons rouges, thon cuit, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, red onions, cooked tuna, fresh basil</i>	
REGINA	21 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, jambon cuit, champignons, olives noires, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, cooked ham, mushrooms, black olives, fresh basil</i>	
AMALFI	21 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, cherry tomatoes, roquette salad, prosciutto, parmesan cheese flake, fresh basil</i>	
BURRATA.....	24 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, burrata, oignons rouges, tomates cerises, roquette</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, burrata, red onions, cherry tomatoes, roquette salad</i>	
AL TARTUFO.....	32 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, stracciatella à la truffe et truffe fraîche de saison</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, truffles stracciatella, fresh seasonal truffles</i>	

Prix nets - Service compris

MENU



ROYAL BEACH

MENU

Focaccia

ROSMARINO.....	12 €
<i>Romatin / Rosemary</i>	
VEGETARIANA	18 €
<i>Roquette, tomates cerises, tomates séchées, artichauts, concombres, oignons</i>	
<i>Roquette Salad, cherry tomatoes, dried tomatoes, artichokes, cucumbers, onions</i>	
PARMA.....	20 €
<i>Jambon de Parme, Roquette</i>	
<i>Parme's ham, Roquette Salad</i>	
BURRATA	23 €
<i>Roquette, tomates cerises, burrata</i>	
<i>Roquette Salad, cherry tomatoes, burrata</i>	
BURRATA AL TARTUFO	30 €
<i>Roquette, tomates cerises, burrata à la truffe, truffes fraîches de saison</i>	
<i>Roquette Salad, cherry tomatoes, truffles burrata, fresh seasonal truffles</i>	

Plats Enfant (-de 16 ans)

NUGGETS FRITES / NUGGETS SERVED WITH FRIES	14 €
PENNE SAUCE TOMATE / PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE	13 €
STEAK HACHÉ FRITES / GROUND BEEF WITH FRIES.....	14 €

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT NUTELLA / NUTELLA CHOCOLATE MOUSSE	9 €
TIRAMISU CLASSIC.....	9 €
TIRAMISU TOBLERONE	10 €
DÉLICE DE FRAISE / STRAWBERRIES DELIGHT	14 €
PANNA COTTA SPECULOOS ET CARAMEL.....	9 €
SALADE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS SALAD.....	11 €

Prix nets - Service compris

MENU



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 €
Eau plate Aqua Panna (75cl)	7 €
Eau Pétillante San Pellegrino (75cl)	7 €
Bières Pression Carlsberg (25cl)	5 €
Bières Pression Carlsberg (50cl)	9 €
Bières San Miguel Fresca (33cl)	8 €

Smoothie (33cl)

Fraise-banane, Grenade-framboise-acérola, Mangue-passion-orange, Ananas-coco, Kiwi-pomme-menthe	9 €
---	-----

Milk Shake (33cl)

Fraise-banane, Fruits rouges, Chocolat, Vanille, Café	9 €
--	-----

Apéritifs

Piscine de rosé (14cl)	10 €
Verre de vin Régular (14cl)	7 €
Verre de vin Supérieur (14cl)	9 €
Verre de Minuty (14cl)	10 €
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

Les Blancs - White Wines 75cl

Pinot Grigio, Delle Venetie DOC.....	29.00 €
La cour des Dames, Chardonnay, IGP Pays d'Oc.....	31.00 €
Château du Rouët, Cuvée Esterelle, AOP Côtes de Provence	37.00 €
La Chablisienne Cuvée Le Vibrant AOP Petit Chablis	45.00 €
Domaine Charles Pierre, AOP Sancerre	48.00 €

Les Rouges - Red Wines 75cl

Château Bozelle, AOP Bordeaux	29.00 €
Domaine des Espiers, AOP Côtes du Rhône 	35.00 €
Château du Rouët, Cuvée Esterelle, AOP Côtes de Provence	37.00 €
Pinot Noir, Ruris AMOR AOP Bourgogne	45.00 €
Domaine Charles Pierre, AOP Sancerre	48.00 €

Les Rosés - Rosé Wines 75cl

LE ROSE BLANC, Domaine Amourdedieu, IGP Méditerranée.....	29.00 €
Bailli de Provence, AOP Côtes de Provence	30.00 €
Lili Rose, Le Rouët, IGP Méditerranée	33.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	45.00 €
Whispering Angel, AOP Côtes de Provence	60.00 €
Château Minuty, Rose et Or, AOP Côtes de Provence	60.00 €

Les Rosés Magnum et Jeroboam

Lili Rose, Le Rouët, IGP Méditerranée, Magnum (1.5L)	66.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence Magnum (1.5L).....	90.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence Jéroboam (3L)	180.00 €

Les Bulles - Bubbles 75cl

Castello di Roncade Prosecco Brut DOC Trévis	35.00 €
La Gioiosa DOC Prosecco Rosé Brut.....	35.00 €
Jacquart Brut, Mosaïque AOP Champagne	50.00 €
Laurent Perrier Brut, La Cuvée AOP Champagne	90.00 €
Jacquart Blanc de Blancs millésimé AOP Champagne	120.00 €
Laurent Perrier Rosé AOP Champagne	150.00 €
Dom Pérignon Brut AOP Champagne	300.00 €

Prix nets & Service compris

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