

[A]VANT DE COMMENCER

Before you begin

Histoire

La plage du Rado est une des plus anciennes plages de La Croisette, tenue par la même famille depuis 1958.

En 2019, elle fait partie des neuf premières à être totalement reconstruites, suivant une charte architecturale à la hauteur des objectifs de qualité de la ville de Cannes. Pour répondre à ce challenge structurel et culinaire, Olivier Rotondaro son propriétaire, s'associe à Eric-Helen Louis, le PDG d'Helen, le traiteur du Grand Sud reconnu depuis 1959 pour ses réceptions de prestige.

Chef

Un nouveau chef de cuisine se met au piano de RBH : Laurent Brunacci. Il a acquis son expérience dans les plus grands hôtels et restaurants français et étrangers : Hôtel de Tourrel (5* - Saint-Rémy-de-Provence), Hôtel Shangri-La (5* - Dubaï), The Hôtel on Rivington (4* - New-York), Restaurant Pit Stop Bistro (Brooklyn), Restaurant Provence (Auckland).

Il vous fera partager son amour des produits de qualité au sein de créations innovantes.

Circuits courts

Nous repensons notre manière de cuisiner en choisissant des produits locaux auprès de fournisseurs engagés auxquels nous avons communiqué notre charte d'achats responsables. Nos recettes sont élaborées à partir de produits de saison afin de profiter de leurs bienfaits et de leur fraîcheur au meilleur moment de l'année.

Privatisation

Rado Beach Helen est le lieu idéal pour organiser votre événement. Dans un cadre accueillant et convivial, nous vous créerons des souvenirs inoubliables en privatisant nos espaces pour un ou plusieurs jours.

Elaboré par les équipes RBH ou Helen, nous concevrons des prestations sur-mesure et mettrons en œuvre toute notre expérience pour préparer et servir ce qui deviendra un moment d'exception.

Feux d'artifice

Réservez votre table sur la plage pour les tirages des feux d'artifice de l'été. Six soirées magiques en juillet-août

faites de chaque journée un événement...



radobeachhelen.com



[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] BOIRE ! [EXTRAIT DE NOS CARTES]

To drink (extract from our cards)

COCKTAILS AVEC ALCOOL with alcohol

Jeffsnesh	15 €
Gin, liqueur de roses, liqueur de Saint-Germain, menthe fraîche, Schweppes, concombre		
Maï tai "RoaAé"	15 €
Rhum Havana 5 ans, Cointreau, Amaretto Disaronno, citron vert, jus d'ananas		
Dark N Stormy	15 €
Rhum, citron vert, Angostura bitter, ginger beer		
Mojito	13 €
Rhum, citron vert, sucre roux menthe fraîche		
Spritz	12.50 €
Aperol, Prosecco, Perrier, tranche orange		

COCKTAILS SANS ALCOOL alcohol-free

Le RBH	12 €
Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco, purée de passion		
L'Exotique	12 €
Jus d'ananas, jus de pomme, purée de framboise, menthe fraîche		
Le Virgin mojito	12 €
Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, ginger ale		

SOFTS & JUS DE FRUIT

Coca-Cola - Coca zéro - Orangina - Ice Tea pêche - Limonade (33 cl)	5.50 €
Orange - Tomate - Pomme - Pamplémousse (19 cl)	5.50 €
Détox Kookabarra : Fruits rouges - Carotte - Mangue	8 €
Pressés : Orange - Citron	7 €

BIÈRES PRESSION

Heineken (25 cl)	5 €
Heineken pinte (50 cl)	10 €

CHAMPAGNE À LA COUPE (12 CL)

Champagne Maison "RBH"	14 €	Kir royal	16 €
Barons de Rothschild brut rosé	20 €			

VIN AU VERRE (12 CL)

Blanc - Domaine de Foussenq "Cuvée Valérie" - AOP Côtes de Provence	6 €
Rosé - Château Font du Broc (Bio) - AOP Côtes de Provence	8.50 €
Rouge - Château Canterane - AOP Saint-Emilion	9 €



[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] PÉRO

Finger food

Champignons marinés

avec aromates, oignons, ail, huile d'olive

Marinated mushrooms

with aromatics, onion, garlic, olive oil

..... 9 €

Poulpe flambé aux épices

avec sauce tahini*, chorizo

Grilled octopus with spices

with tahini sauce, chorizo

..... 19 €

Bœuf cubes Tataki*

avec marinade japonaise, cébette

Beef Tataki

with japanese marinade, green onion

..... 15 €

[A] PARTAGER [POUR 2/3 PERSONNES]

To share

Poêlée de palourdes au vermouth

avec petit épeautre, ail, parmesan, coriandre, pimentón*

Pan-fried clams with vermouth

with spelt, garlic, parmesan cheese, coriander, smoked paprika

..... 29 €

Bagna Cauda*

avec petits légumes croquants, anchoïade tiède, gressins

Gardener's basket

with vegetable assortment, warm anchovy dip, gressini

..... 24 €

Charcuterie italienne "Norcineria Renzini"

avec oignons aigre-doux, gressins*

Selected italian "Norcineria Renzini" cold cuts

with sweet & sour red onion, gressini

..... 27 €

Foie gras de canard à la figue & Noisette "Cazette*"

avec chutney et pain d'épices

Fig duck foie gras & "Cazette" hazelnut

with chutney and gingerbread

..... 28 €

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

faites de chaque journée un événement...



radobeachhelen.com



[LBEFM]

[AIFE]

[MA]

[CAF]

[FA]

[EA]

[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] CRU

Raw

- [CAIFL] **Thon & Pastèque** 21 €
façon tartare, avec avocat, tobiko*, ponzu*, persil plat, graines de sésame
Tuna & watermelon
tartar way, with avocado, tobiko, ponzu, flat parsley, sesame seed
- [ME] **Noix de Saint-Jacques & Pamplemousse rose** 19 €
façon ceviche*, avec courgette, arôme truffé, citron vert, coriandre, amandes
Sea-Scallop & pink grapefruit
ceviche way, with zucchini, truffle aroma, lime, coriander, almonds

[A] MÉLANGER

To mix

- [ACBK] **Cœur de Romaine & Suprême de poulet fermier grillé** 19 €
salade avec anchois, parmesan, citron, croûtons
Romaine Lettuce heart & grilled farmed chicken breast
salad with anchovy, parmesan cheese, lemon, crouton
- [AD] **Fattoush* & Féta** (VEGAN SANS FETA) 19 €
salade avec roquette, crudités, tomate, menthe, persil, croûtons,
boulgour, sumac-zaatar* vinaigrette
Feta cheese Salad
salad with arugula, crunchy vegetable, tomato, mint, parsley, bulgur, sumac-zaatar dressing
- [E] **Chou chou* & Noix du Brésil** (VEGAN) 22 €
salade avec cœur de palmier, quinoa, avocat, orange, oignon rouge,
citron vert, herbes fraîches
Chayote & Brazil nut
salad with heart of palm, quinoa, avocado, orange, red onion, lime, mixed fresh herb

[ABCDEFGHIJKLMN]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

faites de chaque journée un événement...



[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] LA BOUCHERIE

At the butcher shop

- [CFEKD] **Entrecôte de bœuf grillée (origine France - 300 g)** 28 €
avec sauce gardiane orange et chocolat amer (mais à côté !), condiments frits,
pommes de terre grenaille rôties
Grilled beef rib eye (300 g)
with gardiane sauce (beside!), fried capers, roasted baby potato
- [AIFLD] **Suprême de volaille confit au Miso* (origine France - Label Rouge)** 22 €
avec jus soja ail et gingembre, popcorn de riz noir, trio de riz façon wok aux œufs
Miso chicken breast
with ginger & garlic soy sauce, black rice popcorn, rice wok with egg drops
- [ADJFD] **Hambourgeois (origine France)** 23 €
avec bœuf haché (180 g), laitue, tomate ancienne, ketchup de piquillos*,
coppa, comté, frites RBH au sel aux effluves de truffe
Hamburger
*with ground beef (180 g), lettuce, local tomato, ketchup with piquillo peppers,
coppa, comté cheese, RBH french fries with salt truffle's flavour*

[A] LA PÊCHE

To fishing

- [CBFK] **Poisson du marché entier grillé aux aromates** 38 €
avec rouille à l'aneth et pimentón*, pressé de légumes provençaux
Whole grilled fish of the market with aromatics
with smoked paprika & dill mayonnaise, provençal mixed vegetable
- [CAIF] **Tempura de filet de Saint-Pierre** 34 €
avec sauce asiatique, asperges vertes
Fillet of John Dory tempura
with asian dip, green asparagus
- [CHD] **Flambée de gambas au pastis** 29 €
avec nectar de crustacés, fenouil braisé, râpé de poivrons,
basilic Thaï, zeste d'orange confit
Flamed king prawns with pastis
*with shellfish sauce, braised fennel, shaved bell pepper, Thai basil,
candied orange zest*

Tous nos plats sont servis avec leur garniture adaptée - All our dishes are served with their appropriate garnish

faites de chaque journée un événement...



[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] ACCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT]

Side orders

	Pressé de légumes provençaux 7 €
	<i>Pressed provençal mixed vegetables</i>	
	Poêlée de pommes de terre grenaille 7 €
	<i>Roasted baby potatoes</i>	
	Asperges vertes 9 €
	<i>Green asparagus</i>	
[ABIK]	Trio de riz façon wok aux œufs 7 €
	<i>Rice wok with egg drops</i>	
	Frites RBH au sel aux effluves de truffe 7 €
	<i>RBH french fries with salt truffle's flavour</i>	
	Salade verte, vinaigrette maison, herbes fraîches 5 €
	<i>Green salad, house dressing, fresh herbs</i>	

[A] IDENTÉ [PATES & RISOTTO]

Pasta & Risotto

[ABD]	Raviolis "nissarte" artisanaux 19 €
	avec daube de bœuf, vert de blette, tomate, ail, basilic	
	<i>Craft raviolis from Nice</i>	
	<i>with beef stew, swiss chard, tomato, garlic, basil</i>	
[ABD]	Tagliatelles artisanales & Pomodoro 18 €
	avec basilic, ail, pecorino truffé	
	<i>Craft tagliatelle & tomato</i>	
	<i>with basil, garlic, truffled pecorino</i>	
[CHD]	Risotto de gambas 26 €
	avec nectar de crustacés, râpé de fenouil, parmesan	
	<i>Prawn risotto</i>	
	<i>with shellfish sauce, shaved fennel, parmesan cheese</i>	

[ABCDEFGHIJKLMN]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

faites de chaque journée un événement...



[A] DÉJEUNER

Lunch

[A] 10 ANS ! [POUR LES ENFANTS JUSQU'A 10 ANS]

For the youngsters (up to 10 years)

- [D] **Steak haché nature** 14 €
Nature beef patty
- [CD] **Filet de poisson à la plancha** 16 €
Fish fillet à la plancha
- [D] **Suprême de volaille rôti** 12 €
Roasted chicken supreme

Tous nos plats enfants sont servis avec frites, légumes ou pâtes - *All our children's dishes are served with fries, vegetables or pasta*

[A] LA FIN ! [EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES FROMAGES ET DESSERTS]

To the end [extract from our card cheese and desserts]

- [DE] **Fromages affinés** 14 €
au lait cru de vache, brebis, chèvre
chutney original, petite salade
Refine cheese
Raw cow milk, sheep, goat - original chutney, baby green
- [ABED] **Café gourmand** 14 €
Sélection de gourmandises
Gourmand coffee
Selection of delicacies
- Assiette de fruits frais de saison coupés** 12 €
Seasonal fresh cut fruit
- [EBD] **Duo de fraises à l'huile d'olive vanillée** 13 €
avec coulis de fruits rouges, glace nougat,
sucre au citron vert
Duo of strawberries with vanilla olive oil
with red fruit coulis, nougat ice cream, lime sugar
- [ABD] **Tarte tropézienne, la véritable !** 12 €
avec coulis fruits rouges
The true Saint-Tropez's pie
with red fruit coulis

faites de chaque journée un événement...



[A] ALLERGENES

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

[A] Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides)

[B] Œufs

et produits à base d'œuf

[C] Poissons

et produits à base de poisson

[D] Lait

et produits à base de lait

[E] Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, pistaches)

[F] Anhydride sulfureux

et sulfites

[G] Arachide

et produits à base d'arachide

[H] Crustacés

et produits à base de crustacés

[I] Soja

et produits à base de soja

[J] Céleri

et produits à base de céleri

[K] Moutarde

et produits à base de moutarde

[L] Graines de sésame

et produits à base de graines de sésame

[M] Mollusques

et produits à base de mollusques

[N] Lupin

et produits à base de lupin

Rado Beach Helen sera ouvert de 9 h à 18 h jusqu'à mi avril, puis de 9 h à minuit.

Rado Beach Helen will be open from 9 am to 6 pm until mid April, and then from 9 am to midnight.

Nous acceptons les règlements en espèces ou par cartes bancaires uniquement.

We accept cash or credit card payments only.

Nos prix sont nets, TTC, en euros.

Net prices in euros VAT

Le service est inclus

The service is included

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

[A] SAVOIR

To know

- Bagna Cauda

Le Bagna Cauda est un plat de la cuisine piémontaise emprunté à la cuisine provençale. Il s'agit d'une sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités à la manière d'une fondue.

Bagna Cauda is a dish of Piedmont cuisine borrowed from Provençal cuisine. It is a hot sauce made with anchovies, garlic and olive oil, in which each guest soaks raw vegetables in the manner of a fondue.

- Cazette

La Cazette c'est 100% de noisettes fraîches, torréfiées en Bourgogne selon une méthode brevetée. Son parfum et sa saveur sont uniques. Elles sont sur les plus grandes tables depuis 25 ans.

The "Cazette" is 100% fresh hazelnuts, roasted in Burgundy according to a patented method. Its fragrance and flavor are unique. They are on the biggest tables for 25 years.

- Ceviche

Le ceviche est un plat que l'on trouve tout le long de la côte pacifique de l'Amérique latine. L'appellation regroupe différentes déclinaisons de fruits de mer ou de poissons cuits dans une marinade et servis froids.

Ceviche is a dish found all along the Pacific coast of Latin America. The appellation includes different versions of seafood or fish cooked in a marinade and served cold.

- Chouchou

Le chouchou est un légume de la famille des cucurbitacés que l'on appelle aussi chayote en France métropolitaine ou christophine aux Antilles. Son fruit charnu à l'aspect d'une grosse poire biscornue se consomme cru ou cuit.

The "chouchou" is a vegetable of the family of cucurbitaceous that is also called chayote in metropolitan France or christophine in the West Indies. Its fleshy fruit with the appearance of a big quirky pear is consumed raw or cooked.

- Fattoush

Le fattoush est une salade de crudités qui fait partie du mezzé levantin comportant une épice nommée sumac, qui donne un goût acidulé.

The fattoush is a salad of raw vegetables that is part of the Levantine meze with a spice called sumac, which gives a tangy taste.

- Gressini ou gressin

Les gressins sont des petits pains allongés et secs originaires de la région de Turin en Italie.

The "gressini" are long and dry bread rolls from the Turin region of Italy.

- Miso

Le miso est un condiment salé japonais traditionnel composé de pâte de soja fermenté.

Miso is a traditional Japanese salty condiment made from fermented soy paste.

- Pimentón

Le Pimentón est un paprika doux fumé qui apporte une note de "fumé" naturelle. De couleur grenat, c'est une épice phare de la cuisine espagnole, qui possède des saveurs chaudes, suaves et fruitées.

Pimentón is a sweet smoked paprika that brings a note of "smoke" natural. Garnet in color, it is a flagship spice of Spanish cuisine, which has warm, sweet and fruity flavors.

- Piquillo

Le piquillo est un type de poivron produit à Lodosa en Navarre.

Piquillo is a type of pepper produced in Lodosa in Navarre.

- Ponzu

Le ponzu est une sauce de la cuisine japonaise à base de sauce soja et de jus d'agrume (yuzu).

The ponzu is a sauce of Japanese cuisine based on soy sauce and citrus juice (yuzu).

- Sumac/zaatar

Le sumac est une épice produite à partir des baies d'un arbuste touffu de la famille des anacardiacees (comme les baies roses ou les pistachiers), le rhus coriara. Il pousse dans les climats chauds, notamment au Moyen-Orient, dans le sud de l'Italie et en Sicile.

Le zaatar est un mélange d'épices contenant outre du sumac, du thym et des graines de sésame.

Sumac is a spice produced from the berries of a bushy shrub of the family Anacardiaceae (such as pink berries or pistachio trees), rhus coriara. It grows in warm climates, especially in the Middle East, southern Italy and Sicily.

Zaatar is a spice blend containing sumac, thyme and sesame seeds.

- Tahini

Le tahini est une crème de sésame utilisée dans la cuisine orientale comme condiment. Elle est réalisée à base de graines de sésame broyées, d'eau et d'un peu d'huile.

Tahini is a sesame cream used in oriental cuisine as a condiment. It is made from crushed sesame seeds, water and a little oil.

- Tataki

Le tataki est une technique de préparation dans la cuisine japonaise qui consiste à cuire en surface le poisson ou la viande marinés de manière à ce que l'intérieur reste cru.

Tataki is a preparation technique in Japanese cuisine that consists of cooking the fish or meat on the surface so that the interior remains raw.

- Tobiko

Tobiko est le mot japonais pour les œufs de poisson volant.

Tobiko is the Japanese word for flying fish eggs.