

(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

(A)BOIRE ! [EXTRAIT DE NOS CARTES]

To drink (extract from our cards)

COCKTAILS AVEC ALCOOL with alcohol

Jeffsnesh	15 €
Gin Hendrick's, liqueur de rose, liqueur de Saint-Germain, menthe fraîche, Schweppes, concombre		
Maï tai "RoaAé"	15 €
Rhum Carta Blanca, Cointreau, Amaretto Disaronno, citron vert, jus d'ananas		
Pigooze	15 €
Aperol, vodka, purée de pêche, jus de citron, sucre de canne, jus de pamplemousse		
Mojito	13 €
Rhum, citron vert, sucre roux menthe fraîche		
Spritz	13 €
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		
Wake Pink	12 €
Fraise, framboise, jus de mangue, jus d'ananas,		
Le Virgin mojito	12 €
Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, ginger ale		
Le cocktail détox du jour	12 €

SOFTS & JUS DE FRUIT

Coca-Cola - Coca zéro - Orangina - Ice Tea pêche - Limonade (33 cl)	5.50 €
Orange - Tomate - Pomme - Pamplemousse (19 cl)	5.50 €
jus de fruits 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	16 €
Barons de Rothschild brut rosé	20 €

VIN AU VERRE (12 CL)

Blanc - Domaine de Fousseuq "Cuvée Valérie" - AOP Côtes de Provence	7 €
Rosé - Châtellenie de Mistral - AOP Côtes de Provence	8.50 €
Rouge - Château Canterane - AOP Saint-Emilion	9 €
Prosecco (vin pétillant italien)	8 €

(A)PÉRO

Finger food

Rado de saumon fumé d'Écosse à la ficelle et coppa [ABC] 18 €
gouttes de poivron, olives noires, gressins, rouille à l'aneth et pimenton*
Smoked Scottish salmon & cold cut coppa
pickled red pepper, black olives, grissini, pimenton and dill mayonnaise*

Poulpe flambé aux épices [LBEFM] 19 €
sauce tahini*, chorizo ibérique et oignon à l'aigre-doux
Grilled octopus with spices
tahini sauce, iberic chorizo and pickled onion*

Boite de petites sardines "Caudalie" (60 g) [C] 13 €
à l'huile d'olive vierge bio, toasts de pain grillé, beurre
Baby sardines can "Caudalie"
organic virgin olive oil, toast, butter

Bœuf kubes tataki* [AIFE] 16 €
marinade japonaise, cébette
*Beef tataki**
Japanese marinade, green onion

(A)PARTAGER [POUR 2/3 PERSONNES]

To share

Bagna cauda* [CAF] 23 €
petits légumes croquants, anchoïade tiède, gressins
Gardener's basket
vegetable assortment, warm anchovy dip, grissini

Charcuterie italienne "Norcineria Renzini" [FA] 28 €
oignons aigre-doux, gressins*
Selected italian "Norcineria Renzini" cold cuts
*sweet & pickled onion, grissini**

Foie gras de canard à la figue & Noisette "Cazette*" [EA] 29 €
chutney original et pain d'épices
Fig duck foie gras & "Cazette" hazelnut*
original chutney and gingerbread

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A) CRU

Raw

Thon & Pastèque [CAIFL] 22 €

façon tartare, avec avocat, tobiko*, ponzu*, persil plat, graines de sésame

Tuna & watermelon

tartar way, with avocado, tobiko, ponzu*, flat parsley, sesame seed*

Noix de Saint-Jacques & Pamplemousse rose [ME] 24 €

façon ceviche*, avec courgette, arôme truffé, citron vert, coriandre, amandes

Sea-Scallop & pink grapefruit

ceviche way, with zucchini, truffle aroma, lime, coriander, almonds*

Jambon cru "Norcineria Renzini" & Melon de pays [DE] 27 €

Pecorino truffé, fleur de Cazette*, oignons cipollini*

Prosciutto & Melon

truffle pecorino cheese, Cazette, cipollini onion**

Burratina des Pouilles & Tomates "couleur" de notre région [DE] 24 €

vinaigre balsamique, huile d'olive, framboises, estragon, pignons de pin

Pouilles's Burratina & Tomato

local tomato, balsamic vinegar, olive oil, raspberry, tarragon, pine nuts

(A) MÉLANGER

To mix

Cœur de Romaine & Suprême de poulet fermier grillé [ABCK] 20 €

tomates cerise, concombre, anchois, parmesan, citron, croûtons

Romaine lettuce heart & Grilled farmed chicken breast

cherry tomato, cucumber, anchovy, parmesan cheese, lemon, crouton

Sexy poke bowl [DEC] 24 €

saumon fumé à la ficelle, quinoa, concombre, pastèque, avocat, cebette, menthe,

yahourt au citron vert, pignons de pins, graines de pavot

Sexy poke bowl

smoked salmon, quinoa, cucumber, watermelon, avocado, spring onion, mint, lime yoghurt, pine nut, poppy seeds

Vegan Poke Bowl (VEGAN) [E] 22 €

Quinoa rouge, concombre, pastèque, avocat, cœur de palmier, cébette, coriandre,

amandes, vinaigrette citron vert

Vegan Poke Bowl

red quinoa, cucumber, watermelon, avocado, heart of palm, spring onion, coriander, almond, lime dressing

(A)LDENTE [PATES]

Pasta

Raviolis “nissarte” artisanaux [ABD] 20 €

daube de bœuf, vert de blette, tomate, ail, basilic, parmesan

Crafted raviolis from Nice

beef stew, swiss chard, tomato, garlic, basil, parmesan cheese

Tagliatelles artisanales & Pomodoro [ABD] 19 €

basilic, ail, pecorino truffé

Crafted tagliatelle & tomato

basil, garlic, truffled pecorino

Tagliatelles artisanales / Saumon fumé à la ficelle & Cazette* [ABDE] 22 €

sauce crème légère, câpres, aneth, parmesan

*Crafted tagliatelle / Smoked salmon & Cazette**

light cream sauce with dill & capers, parmesan

(A)LA PÊCHE

To fishing

Poisson du marché entier grillé aux aromates [DBC] 39 €

rouille à l'aneth et pimenton*, aubergine au parmesan

Whole grilled fish of the market with aromatics

pimenton and dill mayonnaise, baked eggplant with parmesan cheese*

Aïoli de Saint-Pierre “Bien-Être” [CAB] 34 €

carotte ancienne, pomme de terre, haricots plats, sucrose, ciboulette, œuf dur, sauce aïoli

John Dory's aïoli “Well Being”

carrot, potato, flat beans, lettuce leaves, spring onion, boiled egg, aïoli sauce

Noix de coquilles Saint-Jacques aux herbes du maquis [MIBJK] 33 €

sauce ail/gingembre, trio de riz façon wok aux œufs, légumes croquants

Sea scallops with Mediterranean mixed herbs scrub

ginger/garlic sauce, rice wok trio with egg drops, crunchy vegetables

Poêlée de gambas entières au pastis [HDB] 30 €

aubergine au parmesan, rouille à l'aneth et pimenton*

Pan-fried whole prawns with pastis

eggplant with parmesan cheese, pimenton and dill mayonnaise*

Tentacules de poulpe à la plancha [BFM] 36 €

poêlée d'haricots plats, poivrons piquillos, copeaux de chorizo ibérique, pesto d'oignon vert

Octopus tentacles “a la plancha”

flat bean, piquillos peppers, shaved iberico chorizo, green onion pesto

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

(A) LA BOUCHERIE

At the butcher shop

- Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande (300 g) [D]** 32 €
 beurre provençal au poivre vert, aubergine au parmesan, légumes croquants
Grilled beef rib eye with salt of Guérande (300 g)
green peppercorn provençal butter, baked parmesan cheese eggplant, crunchy vegetables
- Tartare de bœuf au couteau à l'Italienne (origine France - 180 g) [AJKD]** 25 €
 parmesan, tomates confites, olives, frites RBH
Hand cut beef tartar Italian way (180 g)
parmesan cheese, confit tomato, olives, RBH french fries
- Hambourgeois (origine France - 180 g) [JDA]** 25 €
 bœuf haché, laitue, ketchup de piquillos*, coppa de porc, comté, frites RBH
Hamburger (180 g)
ground beef, lettuce, ketchup with piquillo peppers, pork belly coppa, comté cheese, RBH french fries*
- Suprême de volaille confit au Miso* (Label Rouge) [AIFLD]** 24 €
 jus soja ail et gingembre, popcorn de riz noir, trio de riz façon wok aux œufs, légumes croquants
Miso chicken breast
ginger & garlic soy sauce, black rice popcorn, rice wok with egg drops, crunchy vegetables

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

(A) ACCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT]

Side orders

- Aubergine à la parmigiana [D]** 7 €
Baked eggplant with Parmesan cheese & tomato
- Légumes croquants au pesto [E]** 7 €
Crunchy mixed raw vegetables with pesto sauce
- Haricots plats "alla oglio"** 7 €
Flat wax beans with olive oil & garlic
- Trio de riz façon wok aux œufs [ABIK]** 7 €
Rice wok with egg drops
- Frites RBH** 7 €
RBH french fries
- Cœur de sucrine, vinaigrette [K]** 5 €
Green salad, dressing

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

For the youngsters (up to 10 years)

Steak haché nature [D] 14 €
Nature beef patty

Filet de poisson à la plancha [CD] 16 €
Fish fillet "à la plancha"

Suprême de volaille Label Rouge à la plancha [D] 12 €
Farmed chicken breast "à la plancha"

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

Votre restaurant est ouvert :

Your restaurant will be open:

- du 1^{er} juin au 30 septembre

Matin, midi et soir - Fermeture le lundi soir

Breakfast, lunch and dinner - Closed on Monday evening

- à partir du 1^{er} octobre

De 9h à 18h & vendredi et samedi soir

From 9h to 18h & Friday and Saturday evening

Ambiance

Une animation musicale par un DJ résident accompagnera vos cocktails et repas les jeudis, vendredis, samedis et dimanches soirs.

A musical entertainment by a resident DJ will accompany your cocktails and meals on Thursdays, Fridays, Saturdays and Sundays evenings.

Animations

Demandez le programme des animations de l'été.

Ask for the summer entertainment program

Feux d'artifice

Dîner et feux d'artifice devant la plus belle baie du monde :

Dinner and fireworks in front of the most beautiful bay in the world:

Juillet : 14 juillet - 21 juillet - 29 juillet

Août : 7 août - 15 août - 24 août

Il est conseillé de réserver votre table en avance !

Retrouvez toutes les infos, détails des animations, présentations des menus et buffets gourmands, prix...
sur facebook.com/RadoBeachHelen et instagram.com/radobeachhelen.

(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

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.

- Cipollini

Les oignons cipollini sont de petits oignons plats en forme de bouton. Ils présentent une saveur délicate de noisette, légèrement sucrée. Ils sont utilisés en cuisson ou en marinade.

Cipollini onions are small flat onions in the form of buds. They have a delicate nutty flavor, slightly sweet. They are used in cooking or marinating.

- 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'agrumes (yuzu).

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

- 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.