

(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.

Totalement reconstruite suivant une charte architecturale à la hauteur des objectifs de qualité de la ville de Cannes, Rado Beach Helen a réouvert ses portes en mars 2019. Pour répondre à ce challenge structurel et culinaire, Olivier Rotondaro son propriétaire, s'est associé à Eric-Helen Louis, le PDG d'Helen, le traiteur du Grand Sud reconnu depuis 1959 pour ses réceptions de prestige.

Chef

Le chef Laurent Brunacci a pris la direction de la cuisine. Il a acquis son expérience dans les plus grands hôtels et restaurants français et étrangers : Hôtel de Turrel (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.

(A)PARTAGER [POUR 2/3 PERSONNES]

To share

Poulpe flambé aux épices [LEFM] 19.50 €

Sauce au tahini*, chorizo ibérique, oignon à l'aigre-doux et graines de sésame

Grilled octopus with spices

Tahini sauce, iberic chorizo, pickled onion and sesame seed*

Tempura de crevettes, sauce soja sucrée-salée [ABDHIJK] 22 €

Shrimp tempura, sweet and sour soy sauce

Terrine de foie gras de canard à la figue & noisette "Cazette*" [EA] 28 €

Gelée de coing et pain de campagne

Duck liver terrine with fig and hazelnut

Quince jelly and slice of country bread

(A)MÉLANGER

To mix

Salade gourmande au foie gras de canard maison et poire rôtie [E] 19 €

Feuilles de sucrine, céleri rave, oignon rouge au vinaigre de vin,

gelée de coing, vinaigrette à l'huile de noisette

Duck liver salad and roasted pear

Baby lettuce leaves, celeriac, pickled red onion, quince jelly, hazelnut oil dressing

Salade d'automne (VEGAN) [E] 19 €

Cèpes bouchon, feuille de chêne, courge rôtie, poireau,

vinaigrette au raisin, arôme truffé et châtaigne

Autumn salad

Porcini mushroom, oak leaves lettuce, roasted butternut squash, leek, grape dressing, truffle aroma and chestnut

Soupe de poisson aux spaghettis d'encornets [ABCDKHM] 16 €

Garniture classique, rouille, croutons et gruyère

Fish soup with squid spaghetti

Garlic croutons, saffron mayonnaise and gruyère cheese

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A)CRU

Raw

Caviar Sturia osciètre classic, goût iodé, long en bouche - 30g [ABCD] 80 €

Crème fraîche à la ciboulette, mini blinis, citron

Caviar Sturia classic, iodized taste, long on the palet - 30g

Double cream with chive, lemon, and blinis

Caviar Sturia osciètre classic, goût iodé, long en bouche - 50g [ABCD] 120 €

Crème fraîche à la ciboulette, mini blinis, citron

Caviar Sturia classic, iodized taste, long on the palet - 50g

Double cream with chive, lemon, and blinis

Bœuf kubes tataki* [AEI] 16 €

Marinade japonaise, cébette, oignon frit et noisette Cazette*

*Beef tataki**

Japanese marinade, green and fried onion, hazelnut

Noix de Saint-Jacques & pamplemousse rose [BME] 24 €

Façon ceviche*, avec tobiko*, céleri rave, gingembre rose, arôme truffé

Sea-scallop & pink grapefruit

Ceviche way, with tobiko*, celeriac, pickled ginger, truffle aroma, lime, coriander and almond*

Tartare de thon RBH [CAMEG] 18 €

Purée d'avocat, tobiko*, salade d'algues, échalotte, ciboulette,

sauce soja sucrée-salée, ponzu*, oignon frit, cacahuète

Tuna tartare

Avocado purée, tobiko, seaweed salad, shallot, chive, sweet and sour soy sauce, ponzu, fried onion and peanut*

(A)IDENTE [PATES]

Pasta

Risotto de riz noir complet au homard [HID] 32 €

Haricots de soja, parmesan aux cèpes

Long grain black rice risotto with lobster

Soy bean, porcini flavored parmesan cheese

Tagliatelles artisanales & pomodoro [ABD] 19 €

Tomate, basilic, ail, pecorino truffé

Artisanal tagliatelle & tomato

Basil, garlic, truffle pecorino cheese

(A) LA PÊCHE

To fishing

Loup de mer entier grillé au fenouil, flambé au Ricard (400-600g) [BGC] 34 €

Rouille au safran et pimentón*, citron,

demi avocat à la plancha à la vinaigrette chimichuri* et cacahuète

Whole grilled sea bass with dry fennel sticks and flamed with Ricard

Saffron and pimentón mayonnaise, half pan-seared avocado with chimichuri vinaigrette and peanut*

Tempura de filet de Saint-Pierre [ADBC] 30 €

Trio de riz wok aux œufs, purée d'avocat, sauce demi-glace à l'ail et gingembre

John dory fillet tempura

Wok rice trio with egg drop, avocado purée, garlic and ginger sauce

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées mi-cuites [AMBHED] 33 €

Gnocchis de pomme de terre artisanaux et poireau grillé,

sauce homard à l'Américaine, frites d'orange confite à la noisette Cazette*

Pan-seared sea scallops

Artisanal potato gnocchis, grilled leek, American lobster sauce, candied orange with hazelnut

“La Bouille RBH” [ABCDKHM] 29 €

Filet de poissons du jour, mollusque et crustacé, soupe de poisson,

pommes de terre grenaille, poireau, carotte ancienne,

garniture classique : croutons à l'ail, rouille au safran et pimentón*, gruyère

Braised fish fillet and shellfish selection, in Provençal fish soup

Baby potato, leek, carrot, garnished with garlic croutons, saffron and pimentón mayonnaise, gruyère*

Filet de dorade royale à la plancha [BGC] 19.50 €

Rouille au safran et pimentón*, citron,

demi avocat à la plancha à la vinaigrette chimichuri* et cacahuète

Pan-seared fillet of royal seabream

Saffron and pimentón mayonnaise, half avocado with chimichuri vinaigrette and peanut*

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

la formule autour de la suggestion du jour

(hors week-ends, jours fériés et vacances scolaires)

..... 19.50 €

Entrée & Plat

ou

Plat & Dessert

(A) LA BOUCHERIE

At the butcher shop

Filet de bœuf grillé au sel de Guérande (200 g) [D] 32 €

Gratin de courge façon Dauphinois, sauce au poivre vert
Grilled 7.5oz beef filet with Guérande sea salt
Butternut squash gratin, green peppercorn sauce

L'hambourgeois Auvergnat (180 g) [JDA] 24 €

Bleu d'Auvergne, poitrine de porc fumée, laitue,
sauce barbecue et chipotle*, frites
"The Auvergnat" 6.5oz beef burger
Blue cheese, smoked bacon, lettuce, chipotle barbecue sauce, French fries*

Suprême de volaille "label rouge" rôti au miso* [AIFL] 22 €

Sauce demi-glace au soja, ail et gingembre et graines de sésame
trio de riz façon wok aux œufs, poireaux en vinaigrette asiatique
Roasted miso free range chicken breast
Wok rice trio with egg drop, leek with asian vinaigrette, garlic and ginger sauce, sesame seed

Magret de canard IGP du Sud-Ouest à la plancha au sel de Guérande [D] 25 €

Gratin de courge façon Dauphinois, sauce au poivre vert
Pan-seared duck breast with Guérande sea salt
Butternut squash gratin, green peppercorn sauce

Pavé de moelleux de veau braisé au vin rouge et salpicon de cèpes [BDA] 25 €

Gnocchis de pomme de terre artisanaux, poivron piquillos,
chips de chorizo, parmesan aux cèpes
Braised calf's lane in red wine sauce
*Diced porcini mushroom, artisanal potato gnocchis, piquillos pepper,
chorizo chips and porcini flavored parmesan cheese*

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

le vin du mois

Wine selection of the month

Rouge

Mouton-Cadet Baron Philippe de Rothschild **Bouteille (75 cl)** ... 29 €

Mouton-Cadet Baron Philippe de Rothschild **Verre (12 cl)** ... 29 €

Blanc

Châteauneuf-du-Pape Domaine des Pères de l'Église **Bouteille (75 cl)** ... 89 €

(A)CCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT]

Side orders

| | |
|---|-----------|
| Poireaux en vinaigrette asiatique | 7 € |
| <i>Warm steamed leek with asian vinaigrette</i> | |
| Demi avocat à la plancha, vinaigrette chimichuri* et cacahuètes [E] | 7 € |
| <i>Pan-seared half avocado with chimichuri vinaigrette and peanut</i> | |
| Gratin de courge façon Dauphinois [D] | 7 € |
| <i>Butternut squash gratin with gruyère cheese</i> | |
| Trio de riz façon wok aux œufs [ABIK] | 7 € |
| <i>Rice wok with egg drops</i> | |
| Gnocchis artisanaux, sauce homard à l'Américaine et gruyère [ABHDK] | 9 € |
| <i>Artisanal potato gnocchis with american lobster sauce and gruyère cheese</i> | |
| Frites | 7 € |
| <i>French fries</i> | |
| Cœur de sucrine vinaigrette [K] | 6 € |
| <i>Baby lettuce leaves tossed in vinaigrette</i> | |

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

For the youngsters (up to 10 years)

| | |
|--|------------|
| Steak haché nature à la plancha | 14 € |
| <i>Nature pan-seared beef patty</i> | |
| Fish and chips de colin, sauce soja sucrée-salée [ABCJKIMH] | 14 € |
| <i>Pollack fish and chips with sweet and sour soy sauce</i> | |
| Suprême de volaille "label rouge" rôti | 16 € |
| <i>Farmed chicken breast "à la plancha"</i> | |

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

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(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 | | |

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) 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

(A) SAVOIR

To know

- 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.

- Chimichurri

Le chimichurri est un condiment sud-américain à base de piment, originaire d'Argentine et d'Uruguay. C'est une variante de la sauce verte. Il est utilisé en assaisonnement des viandes grillées.

Chimichurri is a South American pepper-based condiment from Argentina and Uruguay. It is a variant of the green sauce. It is used in seasoning grilled meats.

- Chipotle

Le chipotle est une préparation séchée et fumée du piment jalapeño. On le retrouve dans de nombreuses variétés de sauces et dans les plats de la cuisine mexicaine.

The chipotle is a dried and smoked preparation of the jalapeño pepper. It is found in many varieties of sauces and dishes of Mexican cuisine.

- 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.

- 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.

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