

(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)PÉRO

Finger food

Poulpe à l'orientale flambé aux épices [DLFM] 23 €

sauce au tahini*, chorizo ibérique, oignon à l'aigre-doux

Grilled octopus with spices

Tahini sauce, iberic chorizo, pickled onion*

Panisse* traditionnel et son anchoïade [C] 9 €

galette de pois chiches frits, sauce aux anchois et poivrons gouttes

Fried chick pea cake,

Provençal anchovy sauce, mini pepper

Crevettes façon Manga [HBLAKJ] 16 €

mangue, salade d'algue, mayonnaise wasabi*, oignon frit, graines de sésame

Wasabi shrimp cocktail,*

mango, seaweed salad, mayonnaise, fried-onion, sesame seeds

Petites sardines de Biarritz "Caudalie" à l'huile d'olive bio [CAD] 14 €

beurre et pain de campagne toasté

Preserved mini sardines bio, in olive oil

butter and toasted country bread

(A)PARTAGER (pour 2)

To share

Inst'apéro #radobeachhelen [EDCAH]

Sélection d'"antipasti" : terrine du moment, légumes marinées, tarama traditionnel, mozzarella di bufala, charcuterie, gressins, condiments

Inst'apéro #radobeachhelen

Antipasti selection of the day with condiment

Pour 2 25 €

Pour 4 48 €

Mozzarella di bufala (250 g) e prosciutto di Parma al tartufo [D] 28 €

riquette, huile d'olive et olives noires Riviera

Bufala mozzarella and truffle parma proscuitto

baby arugula, olive oil, ligure black olive

(A) CRU

Raw

Bœuf cubes tataki* [AIEJ] 16 €

marinade japonaise yakitori, cébette, poivrons gouttes, noisette

Beef cubes tataki style*

yakitori japanese marinade, green onion, mini pepper, hazelnut

Tiradito* de dos de saumon à la péruvienne [C] 21 €

poisson cru mariné, quinoa, pulpe de fruit de la passion, citron vert, cebette, maïs gros grains croquants

*Salmon loin tiradito**

with quinoa, passion fruit pulp, lime juice, green onion, grilled corn

Tartare de thon asiatique [CAGEFIJ] 16 €

purée d'avocat, tobiko*, salade d'algues, échalote, persil,

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

Tuna tartare

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

(A) MÉLANGER

To mix

Cœur de Romaine & Suprême de poulet grillé [ACDK] 21 € to-

mates cerise, concombre, anchois, parmesan, citron, croûtons

Romaine lettuce heart & Grilled chicken breast

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

Poke-bowl crevettes [HED] 23 €

quinoa, purée d'avocat, tomates cerise, melon, cœur de palmier, cébette, grains de pavot

sauce à part au yahourt, citron vert et coriandre

Shrimp poke-bowl

quinoa, avocado purée, cherry tomato, melon, heart of palm, spring onion and poppy seed

lime juice and coriander yoghurt dressing on the side

Baie des Anges [BCK] 22 €

riquette, tomate, légumes crus, œuf dur, thon à l'huile, anchois, olives noires, basilic

baby arugula, tomato, crunchy vegetables, boiled egg, preserved tuna, anchovy, black olives, basil

(A)LDENTE [PATES]

Pasta

Tagliatelles artisanales & Pomodoro [ABD] 22 €

tomate, basilic, ail et fromage moliterno truffé

Crafted tagliatelle & tomato

basil and garlic sauce with truffle moliterno cheese

Tagliatelles artisanales au saumon fumé [ABDC] 23 €

sauce crème légère aux câpres et à l'aneth, parmesan regiano

Crafted tagliatelle with smoked salmon

light cream sauce with caper and dill, regiano parmesan cheese

Toutes nos pâtes proviennent de la Maison Caro Teluto de Cannes

VEG(A)N

Vegan

Croisette [K] 20 €

riquette, tomate, légumes crus, olives noires, basilic et vinaigrette moutarde

Vegetable salad

baby arugula, tomato, crunchy vegetables, ligure black olives, basil and mustard vinaigrette

Poke-bowl exotique [KE] 23 €

quinoa, purée d'avocat, tomates cerise, melon, cœur de palmier, cébette, grains de pavots
sauce à part aux herbes fraîches et à la moutarde

Exotic poke-bowl

*quinoa, avocado puree, cherry tomato, melon, heart of palm, spring onion and poppy seed
fresh herb and mustard dressing on the side*

Marché de Provence 22 €

assiette de légumes cuits du marché sur leur coulis de tomate au basilic et à l'ail

Provençal market

mixed vegetables plate with tomato, basil and garlic coulis

(A) LA PÊCHE

To fishing

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

pommes de terre grenaille, timbale de légumes grillés et sa rouille au pimenton*

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

baby baked potatoes, mixed grilled vegetable timbale and pimenton / saffron mayonnaise*

Aïoli de dos de morue demi-sel "Bien-Être" [BC] 24 €

carotte, pomme de terre, haricots plats, tomate, sucrose, cébette, œuf dur et sauce aïoli

Salted codfish aioli "Well Being"

carrot, baby potato, flat beans, cherry tomato, lettuce heart, spring onion, boiled egg and garlic mayonnaise

Tempura de colin façon asiatique [ACIJBLF] 22 €

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

Pollack tempura Asian style

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

Tentacules de poulpe et son croquant de chorizo Ibérique [MC] 36 €

panisse, poivrons piquillos, sauce anchoïade

Octopus tentacles "a la plancha" with crunchy Iberic chorizo

fried chick pea cake, piquillos red pepper and classic anchovy sauce

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

Découvrez les moments apéro du RBH

Discover the aperitif moments of the RBH

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A) LA BOUCHERIE

At the butcher shop

Filet de bœuf grillé au sel de Camargue (180 g) [D] 32.50 €

pommes de terre grenaille, timbale de légumes grillés et sauce au poivre vert à part

Grilled beef filet with salt of Camargue

baked baby potato, mixed grilled vegetable timbale with olive oil & garlic and green peppercorn sauce on the side

Hambourgeois auvergnat (180 g) [JDA] 24 €

bœuf haché, laitue, ketchup de piquillos*, poitrine de porc fumée, bleu d'Auvergne,

"The Auvergnat" beef burger

Beef patty, lettuce, ketchup with piquillo peppers, smoked bacon, blue cheese, French fries*

Suprême de volaille confit au miso* [LKIFA] 24 €

jus soja ail et gingembre, trio de riz façon wok aux œufs, choux croquants

Miso chicken breast

ginger & garlic soy sauce, rice wok with egg drops, crunchy cabbage

Pavé de gigot d'agneau grillé à la provençale (160 g) [A] 26 €

pommes de terre grenaille, timbale de légumes grillés, coulis de tomate et persillade

Grilled leg of lamb steak

baked baby potato, mixed grilled vegetable timbale with olive oil & garlic, tomato coulis and parsley

Tartare de bœuf au couteau (180 g) - Le classique ! [AJKB] 22 €

frites, croquant d'oignon, gressins

Classic hand cut beef tartar and French fries

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

Rosé

Château Minuty rose et or - Cru classé de Provence

Bouteille (75 cl) ... 67 € **Verre (12 cl)** ... 12.50 €

Blanc

Chardonnay "Secret de Lunès" (Bio) - IGP Pays d'Oc

Bouteille (75 cl) ... 31 € **Verre (12 cl)** ... 7 €

(A) ACCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT]

Side orders

Pommes de terre grenaille [D] 7 €
<i>Baked baby potatoes</i>	
Monsieur Panisse* au coulis de tomate ail et basilic [VEGAN] 7 €
<i>Fried Provençal chick pea cake, garlic and basil tomato coulis</i>	
Haricots plats vapeur au sel de Camargue “alla oglio” [VEGAN] 7 €
<i>Steamed flat wax beans with Camargue salt and olive oil</i>	
Timbale de légumes grillés [VEGAN] 7 €
<i>Mixed grilled vegetable timbale with olive oil & garlic</i>	
Cœur de sucrine, vinaigrette aux herbes fraîches et moutarde [K] [VEGAN] 5 €
<i>Baby gem heart, fresh herb and mustard dressing</i>	
Trio de riz façon wok aux œufs [ABIKFJL] 7 €
<i>Rice wok with egg drops</i>	
Frites [VEGAN] 7 €
<i>French fries</i>	

(A) 12 ANS ! [POUR LES ENFANTS JUSQU'A 12 ANS]

For the youngsters (up to 10 years)

Steak haché nature (180 g) 14 €
<i>Nature pan-seared beef patty</i>	
Fish and chips de colin, sauce soja sucrée-salée [CAIJMKHB] 14 €
<i>Pollack fish and chips with sweet and sour soy sauce</i>	
Suprême de volaille au miso* [I] 14 €
<i>Miso marinated chicken breast</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

Flower Raft	15 €
Vodka, citron vert, menthe, cassonade, liqueur de pêche, liqueur de rose, soda		
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)	6 €
Orange - Tomate - Pomme - Pamplemousse (19 cl)	6 €
jus de fruits pressés : Orange - Citron	7.50 €

BIÈRES PRESSION

1664 (25 cl)	6 €
1664 pinte (50 cl)	12 €

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	11 €
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

- 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.

- Panisse

La Panisse est une spécialité provençale à base de farine de pois chiche.
Panisse is a Provençal specialty made from chickpea flour.

- 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.

- Tiradito

Le tiradito est un plat péruvien de poisson cru, coupé en forme de sashimi, d'aspect similaire au carpaccio.
Tiradito is a Peruvian dish of raw fish, cut into a sashimi shape, similar in appearance to carpaccio.

- Tobiko

Tobiko est le mot japonais pour les œufs de poisson volant.
Tobiko is the Japanese word for flying fish eggs.

- Wasabi

Le wasabi est une espèce de plante originaire du Japon, très proche du raifort. Sa tige est utilisée sous forme de pâte comme condiment dans la cuisine japonaise.
Wasabi is a plant species native to Japan, very close to horseradish. Its stem is used as a paste as a condiment in Japanese cuisine.

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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION