

(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 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.



(A)PÉRO Starters

- Panisse* traditionnel et son anchoïade* [C]..... 24 €**
Fried chickpea cake, Provençal anchovy sauce, mini pepper
- Bruschetta aux rillettes de sardines [CAD]..... 15 €**
Preserved sardines bruschetta, toasted country bread
- Tempura de crevettes, sauce sucré-salé [ED]..... 16 €**
Deep-fried shrimp with sweet and sour dip
- Terrine artisanale du moment avec ses condiments..... 19 €**
Artisanal terrine of the day, with condiment

(A)PARTAGER To share

- Inst'apéro #radobeachhelen [EDCAH]..... 28 € pour 2 pers / 49 € pour 4 pers**
*Harengs et saumon fumé, rillettes de sardines, tarama, légumes marinées, et condiments**
Seafood platter with, smoked salmon and herings, sardine rilette, tarama, marinated vegetables, and condiment
- L'assiette Italienne [AD]..... 28 € pour 2 pers / 49 € pour 4 pers**
Jambon de parme, pastèque, mozzarella de bufalonne, tomate de pays, riquette, artichaut, parmesan, gressins, huile d'olive et olives noires
Sicilian platter with Parma prosciutto, watermelon, buffalo mozzarella, local tomato, baby arugula, parmesan cheese, grissini, olive oil and black olive

(A)CRU Raw

- Cocktail de thon asiatique [CIJL]..... 19 €**
Avocat, tobiko, salade d'algues, pastèque, échalote, persil, ponzu*, oignon frit, sésame*
Asian tuna cocktail, avocado, tobiko, seaweed salad, watermelon, shallot, parsley, ponzu*, fried onion and sesame seed*
- Tartare de saumon croquant au pimenton* [ACDE]..... 18 €**
Crème fraîche, concombre, amandes, cébette, aneth, oignon frit et citron vert
Salmon tartar with pimenton fresh cream, cucumber, almond, scallion, dill, fried onion, lime*
- Piña-kow lada de noix de Saint-Jacques [CE]..... 25 €**
Quinoa, lait de coco, ananas, poivron vert, oignon rouge, citron vert, maïs et coriandre
Sea scallop piña-colada with quinoa, coconut milk, pineapple, green pepper, red onion, grilled corn, lime and coriander

(A)MELANGER To mix

Salade César, méchoui de suprême de poulet au zaatar* [ACDKL]..... 25 €
Cœur de romaine, tomate du pays, concombre, anchois, parmesan, citron et croûtons
Caesar salad with grilled chicken breast, romaine lettuce heart, local tomato, cucumber anchovy, parmesan cheese, lemon and crouton

Carpaccio de tomates du pays, thon à l'huile et rquette [CD] 21 €
Parmesan, vinaigre balsamique, cébette, olives noires et basilic
Tomato carpaccio with preserved tuna, baby arugula, parmesan cheese balsamic vinegar, scallion, black olives and basil

La belle Niçoise [BCK] 23 €
Rquette, tomate, légumes crus, œuf dur, thon à l'huile, anchois et olives noires
Our famous Niçoise salad baby arugula, tomato, crunchy vegetables, boiled egg preserved tuna, anchovy and black olives

La Croisette [K] **vegan 22 €**
Rquette, tomate, légumes crus, et olives noires, vinaigrette moutarde. *Crunchy vegetable salad baby arugula, tomato, crunchy vegetables and black olives, mustard dressing*

Carpaccio de tomates du pays et rquette [CD] **vegan 19 €**
Parmesan, vinaigre balsamique, cébette, olives noires et basilic
Tomato carpaccio with baby arugula, parmesan cheese, balsamic vinegar, scallion black olives and basil

(O)POKE-BOWL *Poke-bowl*

Au saumon fumé [CED]..... 28 €
Quinoa, purée d'avocat, pastèque, cœur de palmier, choux rouge, grains de pavot et sa sauce à part au yahourt, citron vert et coriandre
Smoked salmon poke-bowl with quinoa, mash avocado, watermelon, heart of palm, red onion and poppy seed, served with a lime juice/coriander yoghurt dressing on the side

L'exotique [KE] **vegan 24 €**
Quinoa, purée d'avocat, tomate, pastèque, cœur de palmier, ananas, choux rouge grains de pavot et sa vinaigrette moutarde à part
Exotic poke-bowl with quinoa, mash avocado, watermelon, heart of palm, pineapple, spring onion, poppy seed and mustard dressing on the side

(A) LA PÊCHE *To fishing*

Loup Frais entier rôti au fenouil sec, et flambé au pastis (500-600g) [BC] 39 €
 Pommes grenailles, aubergine à la parmigiana et sa rouille au paprika fumé
Whole grilled seabass with dry fennel sticks and flamed with Pastis baby potato, baked whole eggplant with parmesan cheese and a side of saffron mayonnaise

Bouille de noix de Saint Jacques à la fregula sarda* [BC] 35 €
 Pissalat au fenouil et sa rouille sur le crouton
Pan seared sea scallop in Provencal fish soup with Sardinian pasta confit of fennel bulb with anchovy and a saffron mayonnaise crouton

Tranche de saumon frais à la vapeur, citron/noisette/parmesan [CDE]..... 28 €
 Pommes grenailles, cœurs d'artichaud, riquette et tomates cerises
Steamed salmon scallop, lemon, hazelnut and parmesan cheese sauce baby potato, artichoke heart, baby arugula and cherry tomato

Selon l'arrivage ; Filet de poisson frais à la plancha [C]..... 26 €
 Coulis de tomate au basilic, panisse traditionnel et légumes croquants
Today's market fillet of fish "on the plancha" with tomato basil sauce, traditional fried chick pea cake and crunchy vegetable medley

Polpo, fiagolo e coppa [M] 36 €
 Tentacules de poulpe snackées, haricots blancs au jus tomaté, haricots plats et ventrèche
Roasted octopus tentacle, white beans casserole, flat wax bean and dried pork belly

Fish & Chips de colin et ses légumes croquants [C]..... 24 €
Pollock fish&chips with crunchy vegetables, and saffron mayonnaise

En pré-commande, pour votre plaisir (48 heures) pre- order 48 hours :

- Langouste grillée, garnie (prix par 100 g) 22 €
Grilled crayfish with its garnish priced per 100 gr
- Le poisson entier sauvage en croute de sel, garni (prix par 100 g) 12 €
Baked whole fish in salted crust with its garnish, priced per 100 gr
- Homard grillé, garni (prix par 100 g) 16 €
Grilled lobster with its garnish, priced per 100 gr

(A) IDENTE *Pasta*

Tagliatelles artisanales & Pomodoro [ABD] 21 €
 Tomates, basilic, ail et fromage pecorino truffé
Crafted tagliatelle & tomato^{SEP}, garlic and basil sauce with truffle pecorino cheese

Tagliatelles artisanales au saumon fumé [ABDC] 24 €
 Sauce crème légère au citron/noisette et son râpé de parmesan
Crafted tagliatelle with smoked salmon light cream sauce with lemon, hazelnut and parmesan

(A) LA BOUCHERIE *At the butcher shop*

Filet de bœuf grillé, fondue de roquefort au poivre vert (180 g) [D]..... 35 €
Pommes grenailles et son aubergine Parmigiana
*Grilled beef filet, roquefort blue cheese and green peppercorn sauce
baby potato and baked whole eggplant with parmesan cheese*

Suprême de volaille moelleux, jus provençal au marsala [LKIFA]^[SEP] 25 €
Panisse, haricots plats et légumes croquants
Juicy chicken breast^[SEP] with marsala wine jus, fried chick pea cake and flat wax bean

Paillard de veau grillée aux herbes du maquis [LKIFA]^[SEP] 29 €
Haricots blancs au jus tomaté, artichaut, riquette, tomate cerise et parmesan
*Grilled veal paillard with dry herb, white bean and tomato casserole, artichoke heart
baby arugula, cherry tomato, parmesan flakes*

L'hambourgeois, le classique américain! (180 g) [DJA] 26 €
Bœuf haché, ketchup au chipotle*, poitrine de porc fumée, cheddar, pickle
oignon rouge et laitue, servi avec ses frites
American classic cheddar cheese and smoked bacon burger, chipotle ketchup
pickle, red onion and lettuce, served with fries*

Notre steak tartare au pain doré (180 g) [AJKDB] 24 €
Son jaune d'Oeuf au sel de truffe, servi avec ses frites
Classic beef tartar with roasted bread and truffle salt yolk, served with fries

En pré-commande, pour votre plaisir (48 heures) pre- order 48 hours :

- La côte de bœuf grillée, garni (prix par 100 g) 12 €
Grilled beef chop with its garnish, priced per 100 gr
- Le gigot d'agneau rôti, garni (prix par 100 g) 11 €
Baked whole fish in salted crust with its garnish, priced per 100 gr
- Le chateaubriand de filet de bœuf rôti, garni (prix par 100 g) 15 €
Roasted center cut beef filet with its garnish, priced per 100 gr

*La traçabilité de nos viandes bovines est à votre disposition à l'accueil.
Customers are free to enquire the traceability of all our bovine meat*

(A) 12 ANS! *Up to 12 years*

Steak haché frais nature (180 g) 14 €
Nature pan-seared beef patty

Fish and chips de colin, sauce soja sucrée-salée [CAIJKB] 16 €
Pollack fish and chips with sweet and sour soy sauce

Suprême de volaille au jus 14 €
Juicy chicken breast with jus

Tous nos plats enfants sont servis avec ; frites, haricots verts plats où pâtes fraîches nature
All our children's dishes are served with ; French fries, flat wax green bean or fresh pasta

A) ACCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT] Side orders

- Pommes de terre grenaille [VEGAN]** 7 €
Baked baby potatoes with herbs
- Monsieur Panisse* au coulis de tomate ail et basilic [VEGAN]** 7 €
Fried Provençal chick pea cake, garlic and basil tomato coulis
- Haricots plats vapeur “alla oglio” [VEGAN]** 7 €
Steamed flat wax beans with olive oil and garlic
- Demi aubergine à la parmigiana [D]^[L][SEP]** 7 €
Baked half eggplant with tomato, basil and parmesan cheese
- Cœur de sucrine [VEGAN] [K]** 6 €
vinaigrette aux herbes fraîches et moutarde Baby gem heart, fresh herb and mustard dressing
- Frites [VEGAN]** 7 €
French fries

A) LA FIN! To the End

Notre petit extrait de la carte dessert :

- Tarte fine au fruit frais du marché [ABED]**.....12 €
Accompagné de sa boule de glace ou sorbet. Thin fresh fruit tart of the day, with it's scoop of sorbet or ice cream
- Sphère fondante au cœur de vanille bourbon [ABED]**.....14 €
Caramel coulant au sel de Camargue. Bourbon vanilla chocolate sphere, melted with hot and salted caramel fudge
- Kube tout choco-gianduja [ABED]**.....12 €
Feuillantine croquante à la cacahuète. Gianduja chocolate cube with crunchy peanut feuillantine
- Tiramisu RBH au citron de Menton, avec son shot de limoncello [ABED]**.....12 €
Tiramisu minute with its limoncello shot
- Mousse pistache en velours blanc [ABED]**.....12 €
Coulis de framboise à l'hibiscus. Pistachio mousse with white chocolate and raspberry-hibiscus coulis
- Le dessert du jour 12 €
Dessert of the day

La tentation gourmande RBH [ABED]

Selon l'inspiration de notre chef pâtissier Jean-Philippe, une planche de desserts à partager

According to the inspiration of our pastry chef Jean-Philippe, a board of desserts to share

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

- Anchoiade

Spécialité provençale à base d'anchois pour accompagner des crudités
Provençal specialty made from anchovy

- 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).

- Fregula Sarda

Petite pâte ronde de semoule de blé dur et légèrement toasté, origine Sardaigne.
Sardinian small round pasta made with hard wheat semolina, lightly toasted when dry.

- Muscat (cépage)

Vin doux naturel possédant une saveur fine, une consistance soyeuse et un goût fruité
Natural sweet wine with fine and smooth flavor, very fruity

- Choclo

Mais Péruvien, utilisé toasté et écrasé pour notre préparation
Peruvian corn used toasted and crushed for our recipe

- Tobiko

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

- Zaatar

Mélange d'épices Libanaise comprenant du thym sauvage, graines de sésame et sumac.
Lebanese mixed spices ; wild thyme, sesame seeds and sumac.