



**RBH**   
**RADO BEACH HELEN**





## À PARTAGER | To SHARE

- TATAKI DE THON (CRU) AU SÉSAME SAUCE TÉRIYAKI, GINGEMBRE CONFIT [CIL] ✕** 19 €  
RAW TUNA TATAKI WITH SESAME TERIYAKI SAUCE, CANDIED GINGER
- ÉMINCÉ DE POULPE FLAMBÉ AUX ÉPICES SAUCE AU TAHINI, CHORIZO IBÉRIQUE, OIGNONS CIPOLLINI [DELM] ✕** 26 €  
MINCED OCTOPUS FLAMBÉED WITH SPICES, TAHINI SAUCE, IBERIAN CHORIZO, CIPOLLINI ONIONS
- TEMPURA DE CREVETTES PANÉES AU PANKO, SAUCE SWEET CHILI [ABHIL]** 18 €  
PANKO BREADED SHRIMP TEMPURA, SWEET CHILI SAUCE
- L'INCONTURNABLE TATAKI BOEUF KUBE (CRU), SAUCE TERIYAKI, SÉSAME, CÉBETTE, OIGNONS FRITS [AIL]** 25 €  
THE UNMISSABLE KUBE BEEF TATAKI RAW, WITH TERIYAKI SAUCE, SESAME, SPRING ONION, FRIED ONIONS
- SASHIMI SAUMON FRAIS LABEL ROUGE, FRUIT DE LA PASSION & SAUCE SOJA SUCRÉE [CIL] ✕** 29 €  
RED LABEL FRESH SALMON SASHIMI, PASSION FRUIT & SWEET SOY SAUCE
- CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL (1.2KG) À PARTAGER (OU PAS!)... POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERT PERSILLÉS, SAUCE AU POIVRE VERT ET AUTRES [D]** 149 €  
SIMMENTAL BEEF RIB (1.2KG) TO SHARE (OR NOT!)... NEW POTATOES, PARSLEY GREEN BEANS, GREEN PEPPER SAUCE AND OTHERS

# ENTRÉES & SALADES

**CEVICHE DE SAINT-JACQUES** AU CITRON VERT, CORIANDRE, PAMPLEMOUSSE, COURGETTE ET AMANDES CONCASSÉES [ELM] ✂

SCALLOP CEVICHE WITH LIME, CORIANDER, GRAPEFRUIT, ZUCCHINI AND CRUSHED ALMONDS

28 €

**ÉMINCÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX SAVEURS D'ORIENT** EN GALETTE DE BLÉ, TOMATE, HOUMOUS, OIGNON, SALADE, CRÈME DE TAHINI, KETCHUP MAISON, SALADE D'HERBE [AD]

SLICED LAMB SHOULDER WITH ORIENTAL FLAVORS IN A WHEAT PANCAKE, TOMATO, HUMMUS, ONION, SALAD, TAHINI CREAM, HOMEMADE KETCHUP, HERB SALAD

25 €

**CROUSTILLANT DE CHÈVRE** CHAUD PANÉ AU PANKO, MAGRET DE CANARD FUMÉ, JEUNES POUSSÉS DE SALADE, TOMATES CONFITES, ÉMULSION POMME ÉRABLE [ABDEK]

CRISPY GOAT CHEESE BREADED WITH PANKO, SMOKED DUCK BREAST, YOUNG LETTUCE SHOOTS, CANDIED TOMATOES, MAPLE APPLE EMULSION

22.50 €

**TARTARE DE THON FACON THAÏ** COUPÉ À L'INSTANT, MANGUE, CITRONNELLE, GINGEMBRE, ÉCRASÉ D'AVOCAT, OIGNONS FRITS [ACIL]

INSTANTLY CUT THAI-STYLE TUNA TARTARE, MANGO, LEMONGRASS, GINGER AND MASHED AVOCADO, FRIED ONIONS

24 €

**SALADE CÉSAR FACON RBH...** FILET TENDRE DE POULET LABEL ROUGE, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE AU ZAATAR, SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE, CŒUR DE ROMAINE, CONCOMBRES, CROUTONS, COPEAUX DE PARMESAN [ACDK]

RBH-STYLE CAESAR SALAD... TENDER LABEL ROUGE CHICKEN FILLET, LOW TEMPERATURE COOKING ZAATAR, TRADITIONAL WHITE SAUCE, HEART OF ROMAINE, CUCUMBERS, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS

28 €

**SALADE DOUCEUR DE PRINTEMPS...** SALADE CROQUANTE DU PAYS, ASPERGES, FÈVES, ŒUF PARFAIT À 64°, MORTADELLE À LA TRUFFE, TOMATES CERISES, ARTICHAUTS MARINÉS [BEK] ✂

SWEET SPRING SALAD... CRUNCHY LOCAL SALAD, ASPARAGUS, BEANS, PERFECT EGG AT 64°, MORTADELLA WITH TRUFFLES, CHERRY TOMATOES, MARINATED ARTICHOKE

27 €

**POKE-BOWL DE SAUMON FRAIS** LABEL ROUGE EN SASHIMI, QUINOA, EDAMAME, ANANAS, CHOUX ROUGE, TOMATES CERISES, ÉCRASÉ D'AVOCAT, SAUCE YAHOURT-CORIANDE-CITRON VERT [CDEIL] ✂

POKE-BOWL OF FRESH LABEL ROUGE SALMON IN SASHIMI, QUINOA, EDAMAME, PINEAPPLE, RED CABBAGE, CHERRY TOMATOES, MASHED AVOCADO, YOGURT-CORIANDER-LIME SAUCE

29 €

**BOCONCCINI DI BUFALA**, TARTARE DE TOMATES CERISES & FRAISES DU PAYS À LA CRÈME DE BALSAMIQUE-ESTRAGON, GRESSINS, POUSSÉS DE SALADE, PESTO TRADITIONNEL [ADE] ✂

BOCONCINI DI BUFALA, TARTARE OF CHERRY TOMATOES & LOCAL STRAWBERRIES WITH BALSAMIC-TARRAGON CREAM, BREADSTICKS, SALAD LEAVES, TRADITIONAL PESTO

29 €

## FRUITS DE MER | SEA FOOD

### PLATEAU "MOMENT APÉRO ET PARTAGE"

4 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 4 BULOTS

4 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 PRAWNS, 4 WHELKS

22 €

### PLATEAU "L'ÉCAILLER"

5 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 6 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER, 2 MOULES

5 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3 4 PRAWNS, 6 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS, 2 MUSSELS

45 €

### PLATEAU "LE RBH"

5 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 3 HUÎTRES "SPÉCIALES", 1/2 TOURTEAU, 6 CREVETTES, 4 BULOTS, 2 AMANDES DE MER, 2 MOULES, CREVETTES GRISES

5 OYSTERS FINES DE CLAIRES N°3, 3 OYSTER "SPÉCIALES", 1/2 CRAB, 6 PRAWNS, 4 WHELKS, 2 CLAMS, 2 MUSSELS, GREY SHRIMPS

57 €

### PLATEAU "LA PALME D'OR"

8 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 HUÎTRES "SPÉCIALES", 8 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TOURTEAU, 6 AMANDES DE MER, 4 MOULES, CREVETTES GRISES, SASHIMI DE SAUMON

8 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 6 OYSTERS "SPÉCIALES", 8 PRAWNS, 8 WHELKS, 1 CRAB, 6 CLAMS, 4 MUSSELS, GREY SHRIMPS, SALMON SASHIMI

98 €

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

### BULOTS (250 GR)

WHELKS (250 GR)

14 €

### CREVETTES ROSES CALIBRE 30/40 (6PIÈCES)

PRAWNS CALIBER 30/40 (6PIECES)

16 €

### TOURTEAU | CRAB (400/600GR)

LE 1/2 TOURTEAU | THE HALF CRAB

LE TOURTEAU ENTIER | THE WHOLE CRAB

18 €

25 €

### HUÎTRES | OYSTERS

FINES DE CLAIRE N°3

LES 6 PIÈCES

LES 12 PIÈCES

18 €

36 €

"SPÉCIALES"

LES 6 PIÈCES

LES 12 PIÈCES

22 €

44 €

## SÉLECTION DE VINS

Verre (15cl)

Bouteille (75cl)

CHABLIS "1ER CRU" - CÔTES DE LÈCHET - BOURGOGNE

SANCERRE JOSEPH MELLOTT - "LA CHATELLENIE" - LOIRE

MUSCADET - "LES VIELLES VIGNES" - LOIRE

65 €

10 €

54 €

7.50 €

35 €

# VIANDES | MEAL

**FILET DE BOEUF SIMMENTAL (200GR) GRILLÉ À LA PLANCHA ET ASSAISONNÉ AU POIVRE NOIR DE KAMPOT AOP, POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERTS PERSILLÉS, SAUCE AU POIVRE VERT [D] ✕** 39 €

SIMMENTAL BEEF FILLET (200GR) GRILLED A LA PLANCHA AND SEASONED WITH KAMPOT AOP BLACK PEPPER, NEW POTATOES, PARSLEY GREEN BEANS, GREEN PEPPER SAUCE

**LA TRADITIONNELLE ESCALOPE DE VEAU "MILANAISE", LINGUINES, SAUCE TOMATE AU BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN [ABD]** 32 €

THE TRADITIONAL "MILANAISE" VEAL CUTLET, LINGUINE, TOMATO BASIL SAUCE, PARMESAN SHAVINGS

**TARTARE DE BŒUF (180GR) ASSAISONNÉ AU MOMENT, POMMES FRITES ET SALADE CROQUANTE DU PAYS [ABK]** 25 €

BEEF TARTARE (180GR) SEASONED AT THE MOMENT, FRENCH FRIES AND CRISP SALAD FROM THE COUNTRY

**TENDRE POULET MARINÉ AU PIMENTON DE LA VERA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, RIZ PILAF FAÇON IBÉRIQUE AU CHORIZO & POIVRON ROUGE, SAUCE TOMATE AU BASILIC [L] ✕** 28 €

TENDER CHICKEN MARINATED IN PIMENTON DE LA VERA, LOW TEMPERATURE COOKING, IBERIAN RICE PILAF WITH CHORIZO & RED PEPPER, TOMATO SAUCE WITH BASIL

**HAMBURGER TRADITIONS... BŒUF HACHÉ, KETCHUP AU CHIPOTLE, POITRINE DE PORC FUMÉE, CHEDDAR, CORNICHONS, OIGNONS ROUGE, SALADE, SERVI AVEC SES FRITES [ADL]** 27 €

TRADITIONS BURGER... GROUND BEEF, CHIPOTLE KETCHUP, SMOKED PORK BELLY, CHEDDAR, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SERVED WITH FRIES

**CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (1.2KG) À PARTAGER (OU PAS!)... POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERT PERSILLÉS, ET SES TROIS SAUCES (POIVRE VERT-JUS DE VEAU À L'AIL-TARTARE) [D] ✕** 149 €

SIMMENTAL BEEF RIB (1.2KG) TO SHARE (OR NOT!)... NEW POTATOES, PARSLEY GREEN BEANS, GREEN PEPPER SAUCE AND OTHERS

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

## POISSONS | FISHES

- FISH & CHIPS DE SAINT-PIERRE PANÉ AU PANKO**, SALADE CROQUANTE, FRITES, SAUCE TARTARE À LA MENTHE [ABCKL] 29 €  
JOHN DORY FISH & CHIPS BREADED WITH PANKO, CRUNCHY SALAD, FRIES, MINT TARTAR SAUCE
- CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE D'HERBES DU POTAGER**, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, PETITS POIS ET TOMATES CONFITES [ACD] 34 €  
ROASTED COD IN A VEGETABLE GARDEN HERB CRUST, MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL, PEAS AND CANDIED TOMATOES
- LOUP FRAIS ENTIER DE MÉDITERRANÉE (600/800GR)** RÔTI AU FENOUIL ET FLAMBÉ SUR L'INSTANT AU PASTIS, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON, AÏOLI PROVENÇAL [BCK] ✂ 48 €  
WHOLE FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS (600/800GR) ROASTED WITH FENNEL AND IMMEDIATELY FLAMBÉED WITH PASTIS, ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES, PROVENÇAL AIOLI
- TENTACULE DE POULPE**, RIZ PILAF FAÇON IBÉRIQUE AU CHORIZO & POIVRON ROUGE, SALADE CROQUANTE, JUS CORSÉ AU THYM ET À L'AIL [M] ✂ 38 €  
OCTOPUS TENTACLE, IBERIAN STYLE RICE PILAF WITH CHORIZO & RED PEPPER, CRUNCHY SALAD, STRONG THYME AND GARLIC JUS
- NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA**, ASPERGES, POMMES DE TERRE NOUVELLES, SAUCE BEURRE BLANC [DEM] ✂ 39 €  
GRILLED SCALLOPS, ASPARAGUS, NEW POTATOES, WHITE BUTTER SAUCE

## PASTA & RISOTTO

- LINGUINES AU SAUMON FRAIS**, BEURRE BLANC, NOISETTES, PARMESAN [ACDE] 28 €  
LINGUINE WITH FRESH SALMON, WHITE BUTTER, HAZELNUTS, PARMESAN
- RISOTTO DE LÉGUMES DE PRINTEMPS...** FÈVES, ASPERGES, PETITS POIS, PESTO, PECORINO, CROUSTILLANT DE PARMESAN [DEI] ✂ ✂ 27 €  
SPRING VEGETABLE RISOTTO... BEANS, ASPARAGUS, PEAS, PESTO, PECORINO, CRISPY PARMESAN
- LINGUINES POMODORO...** BURRATA DI BUFALA DES POUILLES, SAUCE TOMATE AU BASILIC, OLIVES, PECORINO [AD] ✂ 24 €  
LINGUINES POMODORO ... APULIA BUFFALO BURRATA, TOMATO SAUCE WITH BASIL, OLIVES, PECORINO

## ENFANTS - KID'S

### STEACK HACHÉ (180GR)\* [A]

CHOPPED STEAK (180GR)\*

14 €

### FISH & CHIPS DE COLIN SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE\* [ABC]

HAKE FISH & CHIPS SWEET AND SALTY SOY SAUCE\*

15 €

**\*SERVIS AVEC: FRITES OU PÂTES FRAÎCHES NATURE**

**\*SERVED WITH: FRENCH FRIES OR FRESH PASTA**

### NUGGETS DE POULET \*[AB]

CHICKEN NUGGETS\*

13 €

## GARNITURES | SIDE DISHES

### FRITES [A]

FRIES

7 €

### ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE

MASHED POTATO OLIVE OIL

7 €

### SALADE SUCRINE [K]

SUCRINE SALAD

7 €

### RIZ PILAF FAÇON IBÉRIQUE AU CHORIZO & POIVRON ROUGE

IBERIAN PILAF RICE WITH CHORIZO & RED BELL PEPPER

7 €

### POMMES NOUVELLES RÔTIÉS À L'AÏL ET AUX HERBES

ROASTED NEW POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

7 €

### ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON, AÏOLI [B]

ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES, AIOLI

8 €



# DESSERTS

<b>TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES</b> SERVIE TIÈDE, GLACE VANILLE [ABDEG] TART WITH CARAMELIZED APPLES SERVED WARM, VANILLA ICE CREAM		13 €
<b>DÔME DE NOUGAT GLACÉ</b> AU MIEL DE PROVENCE, COULIS DE FRUITS ROUGES & HIBISCUS [BDE] ICED NOUGAT DOME WITH PROVENCE HONEY, RED FRUIT & HIBISCUS COULIS		12 €
<b>KUBE TOUT CHOCOLAT</b> , CŒUR CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON [ABDE] ALL-CHOCOLATE KUBE, BOURBON VANILLA CREME BRULEE HEART		12 €
<b>PASSION GOURMANDE...</b> FINGER GLACÉ FRUIT DE LA PASSION, CROQUANT MERINGUÉ ET COULIS DE MANGUE [BD] GOURMET PASSION... FROZEN PASSION FRUIT FINGER, CRUNCHY MERINGUE AND MANGO COULIS		12 €
<b>TIRAMISU-SHOW AU CAFÉ</b> PRÉPARÉ DEVANT VOUS, CRÈME DE MASCARPONE À L'AMARETTO ET SAUPOUDRAGE CACAO [ABD] COFFEE TIRAMISU-SHOW PREPARED IN FRONT OF YOU, MASCARPONE CREAM WITH AMARETTO AND COCOA DUSTING		12 €
<b>SPHÈRE FONDANTE AU CHOCOLAT</b> , COEUR DE VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ [ABDE] MELTING CHOCOLATE SPHERE, VANILLA HEART, SALTED BUTTER CAMEL		14 €
<b>TENTATION GOURMANDE...</b> UN VOYAGE DE DOUCEURS SUR UNE PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER GOURMET TEMPTATION... A JOURNEY OF SWEETS ON A BOARD OF DESSERTS TO SHARE	pour 2pers. 28 €	pour 4pers. 48 €
<b>LE DESSERT DU JOUR</b> DESSERT OF THE DAY		12 €
<b>ALIBI DE GOURMANDISES</b> DU MOMENT, SERVI AVEC SON CAFÉ EXPRESSO ALIBI OF DELICACIES OF THE MOMENT, SERVED WITH ITS ESPRESSO COFFEE		14 €
<b>ASSIETTE DE FRAISES DU PAYS</b> AU NATUREL ( SUPPLEMENT CHANTILLY 1.50 €) PLATE OF STRAWBERRIES FROM THE COUNTRY NATURAL (ADDITIONAL WHIPPED CREAM 1.50 €)		14 €
<b>COUPE DE FRAISES DU PAYS FAÇON MELBA</b> CUP OF LOCAL STRAWBERRIES MELBA STYLE		16 €
<b>GLACES</b> ICE CREAM	2 boules 6 €	3 boules 9 €