



 **RADO**
BEACH
HELEN
CANNES

Bon appétit



APÉRO | TO SHARE

PINSA ROMANA À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SCAMORZA, COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES CONFITES [ABDE] **25 €**
(VEGGIE)

PINSA ROMANA WITH TRUFFLE CREAM, SCAMORZA, PARMESAN SHAVINGS AND CANDIED TOMATOES

TEMPURA DE CREVETTES PANÉES AU PANKO, SAUCE SWEET CHILI [ABIHL] **19 €**

BREADED SHRIMP TEMPURA WITH PANKO, SWEET CHILI SAUCE

GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE "FAIT MAISON", PARFUMÉ À L'ANETH, BLINIS ET FROMAGE FRAIS [CDE] **29 €**

HOMEMADE LABEL ROUGE SALMON GRAVLAX WITH DILL, BLINIS AND FRESH CHEESE

L'INCONTOURNABLE BŒUF CUBE TATAKI, SAUCE TERIYAKI, SÉSAME, CÉBETTES ET OIGNONS FRITS [IL] **23 €**

THE FAMOUS BEEF KUBE TATAKI, TERIYAKI SAUCE, SESAME, SPRING ONIONS AND FRIED ONIONS

ENTRÉES | STARTERS

TENTACULE D'ENCORNET GÉANT ÉMINCÉ À L'ORIENTALE ET FLAMBÉ AUX ÉPICES DOUCES, HOUMOUS DE LENTILLE CORAIL, CHORIZO IBÉRIQUE, PICKLES D'OIGNONS ROUGE ET SAUCE AU TAHINI [DELM] **26 €**

TENTACLE OF GIANT SQUID MINCED ORIENTAL STYLE AND FLAMBÉED WITH MILD SPICES, CORAL LENTIL HUMMUS, IBERIAN CHORIZO, PICKLED RED ONIONS AND TAHINI SAUCE

SALADE D'HIVER AU GRAVLAX DE SAUMON, GRANOLA AUX CRANBERRIES, BETTERAVES, COMTÉ, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY SMITH, ENDIVES CARMINES, VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE [CDELK] **29 €**

WINTER SALAD WITH SALMON GRAVLAX, CRANBERRY GRANOLA, BEETS, COMTÉ, CURLY LETTUCE, GRANNY SMITH APPLES, CRIMSON ENDIVES, MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

SALADE CÉSAR AU POULET, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE [DAC] **28 €**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, TRADITIONAL WHITE SAUCE

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES, BETTERAVES, PISTACHES ET VINAIGRETTE À L'ORANGE ET POIVRE DE TIMUT [MEK] **33 €**

CARPACCIO OF FRESH SCALLOPS, BEETS, PISTACHIOS AND ORANGE VINAIGRETTE AND TIMUT PEPPER

POISSONS | FISHES

TENTACULE DE POULPE À LA PLANCHA, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE, BROCCOLINI, JUS CORSÉ AU THYM ET À L'AIL [M] **36 €**

GRILLED OCTOPUS TENTACLE, MASHED POTATOES WITH OLIVE OIL, BROCCOLINI, THYME AND GARLIC JUS

NOIX DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES SNACKÉES À LA PLANCHA, FONDUE DE POIREAUX, GNOCCHIS, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME LÉGÈRE À L'ANETH [MADEB] **37 €**

GRILLED FRESH SCALLOPS, LEEK FONDUE, GNOCCHI, PARMESAN SHAVINGS, LIGHT DILL CREAM

NAGE DE SAINT-PIERRE, BOUILLON THAI COCO-CITRONNELLE, GRENADE, CORIANDRE ET NOUILLES UDON [CAIL] **29 €**

NAGE DE JOHN DORY, THAI COCONUT-LEMONGRASS BROTH, POMEGRANATE, CORIANDER AND UDON NOODLES

LOUP ENTIER FRAIS DE MÉDITERRANÉE RÔTI AU FENOUIL ET FLAMBÉ AU PASTIS, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON*, AÏOLI PROVENÇAL [BCD] **49 €**

WHOLE FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS ROASTED WITH FENNEL AND FLAMBÉED WITH PASTIS, ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES*, PROVENÇAL AIOLI

*LÉGUMES DE SAISON : POMME GRENAILLE, CAROTTE FANE, BROCCOLINI

*SEASONAL VEGETABLES : NEW POTATOES, CARROT TOPS, BROCCOLINI

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

Frites fraîches | Fresh fries [A] (VEGGIE) **7 €**

Salade sucrine | Sucrine salad [K] (VEGGIE) **7 €**

Écrasé de pomme de terre | Mashed potato (VEGGIE) **7 €**

Pommes grenaille rôties | Roasted new potatoes (VEGGIE) **7 €**

Gnocchis, fondue de poireaux | Gnocchi, leek fondue (VEGGIE) **7 €**

Légumes de saison : pomme grenaille, carotte fane, broccolini | Seasonal vegetables : new potatoes, carrot tops, broccolini (VEGGIE) **10 €**

VIANDES | MEATS

| | |
|---|-------------|
| FILET DE BŒUF SIMMENTAL 200GR , SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES GRENAILLE RÔTIES ET JEUNES POUSSÉS DE SALADE [DK] SIMMENTAL BEEF FILLET 200GR, GREEN PEPPERCORN SAUCE, ROASTED BABY POTATOES AND YOUNG SALAD SHOOTS | 48 € |
| T-BONE DE VEAU 400GR XXL CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE À LA TRUFFE, GNOCCHIS, PARMESAN, CAROTTE FANE LUSTRÉE AU BEURRE [ABDE] VEAL T-BONE 400GR XXL COOKED AT LOW TEMPERATURE, TRUFFLE SAUCE, GNOCCHI, PARMESAN, CARROT GLAZED WITH BUTTER | 39 € |
| PRESSÉ D'AGNEAU EFFILOCHÉ AUX ÉPICES ORIENTALES , PATATE DOUCE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET BROCCOLINI [D] SHREDDED LAMB PRESSED WITH ORIENTAL SPICES, SWEET POTATO, MASHED POTATOES AND BROCCOLINI | 29 € |
| HAMBURGER TRADITION AU CHEDDAR FUMÉ, BŒUF HACHÉ, POITRINE DE PORC FUMÉE, CORNICHONS AIGRE DOUX, SALADE, OIGNONS FRITS, KETCHUP MAISON AU CHIPOTLE ET FRITES FRAÎCHES [ABDL] TRADITIONAL SMOKED CHEDDAR BURGER, GROUND BEEF, SMOKED PORK BELLY, SWEET AND SOUR PICKLES, SALAD, FRIED ONIONS, HOMEMADE CHIPOTLE KETCHUP AND FRESH FRIES | 28 € |

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

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

| | |
|---|-------------|
| Frites fraîches Fresh fries [A] (VEGGIE) | 7 € |
| Salade sucrine Sucrine salad [K] (VEGGIE) | 7 € |
| Écrasé de pomme de terre Mashed potato (VEGGIE) | 7 € |
| Pommes grenaille rôties Roasted new potatoes (VEGGIE) | 7 € |
| Gnocchis, fondue de poireaux Gnocchi, leek fondue (VEGGIE) | 7 € |
| Légumes de saison : pomme grenaille, carotte fane, broccolini Seasonal vegetables : new potatoes, carrot tops, broccolini (VEGGIE) | 10 € |

PÂTES | PASTA

LINGUINES AU SAUMON FRAIS, SAUCE ONCTUEUSE À L'ANETH, CONTÉ RÂPÉ ET NOISETTES TORRÉFIÉES [ACDE] 28 €
LINGUINE WITH FRESH SALMON, CREAMY DILL SAUCE, GRATED COMTÉ CHEESE AND ROASTED HAZELNUTS

RISOTTO GOURMAND AU CHORIZO IBÉRIQUE ET PARMESAN [DE] 26 €
GOURMET RISOTTO WITH IBERIAN CHORIZO AND PARMESAN

GNOCCHIS FRAIS, CRÈME LÉGÈRE À LA TRUFFE, TRUFFE FRAÎCHE ET COPEAUX DE PARMESAN [ABDE] 29 €
FRESH GNOCCHI, LIGHT TRUFFLE CREAM, FRESH TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS (VEGGIE)

ENFANTS | KIDS

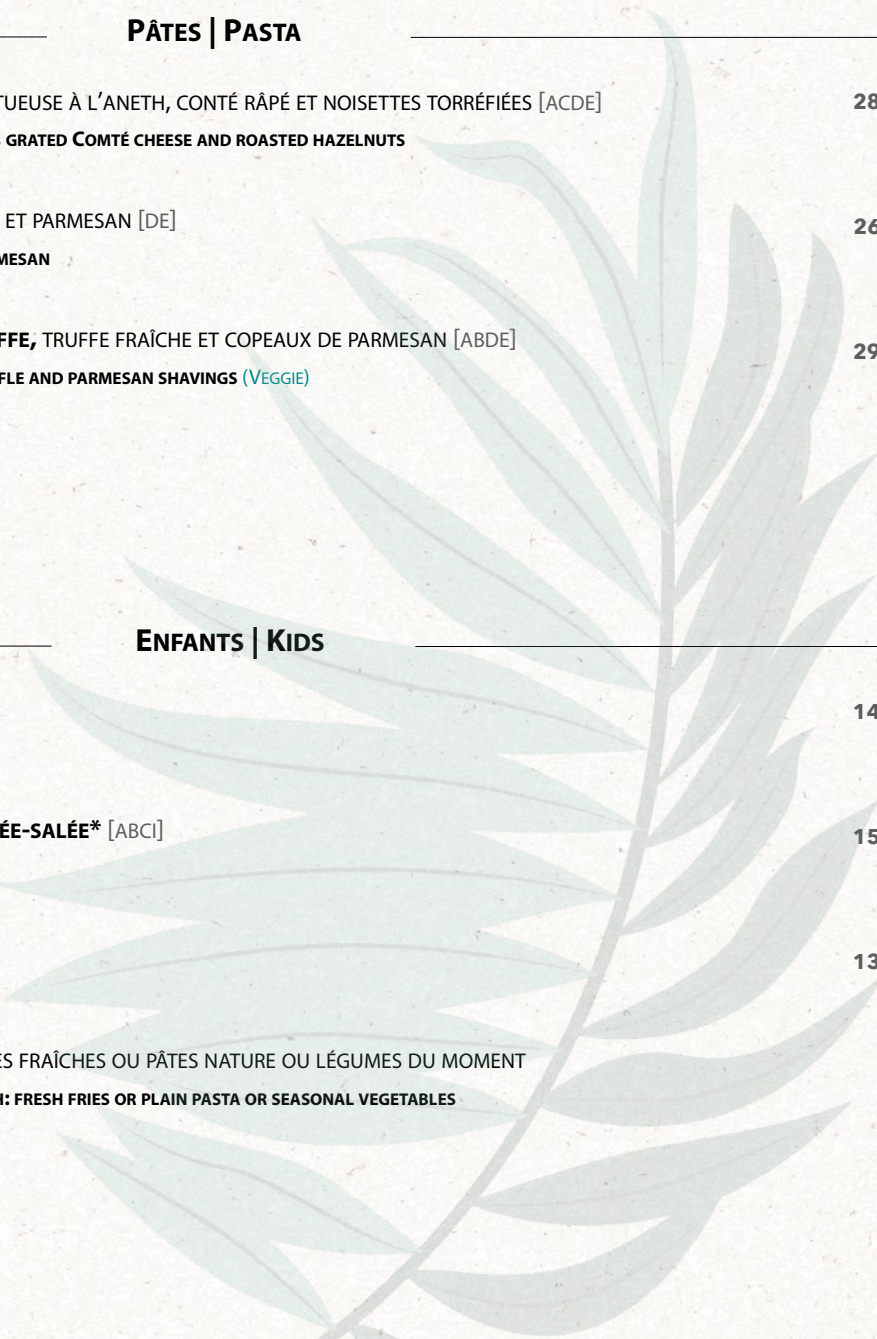
STEACK HACHÉ (180GR)* [A] 14 €
CHOPPED STEAK (180GR)*

FISH & CHIPS DE COLIN, SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* [ABCI] 15 €
HAKE FISH & CHIPS, SWEET AND SALTY SOY SAUCE*

NUGGETS DE POULET* [AB] 13 €
CHICKEN NUGGETS*

*SERVIS AVEC: FRITES FRAÎCHES OU PÂTES NATURE OU LÉGUMES DU MOMENT

*SERVED WITH: FRESH FRIES OR PLAIN PASTA OR SEASONAL VEGETABLES



PROFITEZ TOUTE L'ANNÉE DE NOTRE BELLE SALLE INTÉRIEURE, VUE MER, CHAUFFÉE ET ABRITÉE DU MAUVAIS TEMPS...



ENJOY ALL YEAR ROUND OUR BEAUTIFUL INDOOR ROOM, WITH SEA VIEW, HEATED AND SHELTERED FROM BAD WEATHER...

FRUITS DE MER | SEA FOOD

| | |
|--|--------------|
| PLATEAU "MOMENT APÉRO ET PARTAGE" | 25 € |
| 4 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 4 BULOTS 4 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 PRAWNS, 4 WHELKS | |
| PLATEAU "L'ÉCAILLER" | 54 € |
| 6 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 CREVETTES, 4 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER 6 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 6 PRAWNS, 4 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS | |
| PLATEAU "LE RADO BEACH HELEN" | 75 € |
| 6 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 HÙÎTRES "SPÉCIALES", 6 CREVETTES, 6 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES 6 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 OYSTERS "SPÉCIALES", 6 PRAWNS, 6 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS, GREY SHRIMPS | |
| PLATEAU "LA PALME D'OR" | 110 € |
| 12 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 HÙÎTRES "SPÉCIALES", 8 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TOURTEAU, 6 AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES, CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRAÎCHES 12 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 6 OYSTERS "SPÉCIALES", 8 PRAWNS, 8 WHELKS, 1 CRAB, 6 CLAMS, GREY SHRIMPS, CARPACCIO OF FRESH SCALLOPS | |



COQUILLAGES & CRUSTACÉS

| | |
|---|-------------|
| BULOTS (250GR) | 14 € |
| WHELKS (250GR) | |
| CREVETTES ROSES CALIBRE 30/40 (6 PIÈCES) | 16 € |
| PRAWNS CALIBER 30/40 (6 PIECES) | |
| TOURTEAU CRAB (400/600GR) | |
| LE 1/2 TOURTEAU THE HALF CRAB | 19 € |
| LE TOURTEAU ENTIER THE WHOLE CRAB | 26 € |



HÙÎTRES | OYSTERS

| | |
|---------------------|-------------|
| FINES DE CLAIRE N°3 | |
| LES 6 PIÈCES | 18 € |
| LES 12 PIÈCES | 36 € |
| "SPÉCIALES" | |
| LES 6 PIÈCES | 22 € |
| LES 12 PIÈCES | 44 € |

DESSERTS

| | | |
|---|----------------|----------------|
| TARTE FINE AUX POMMES , SAUCE CARAMEL, GLACE VANILLE [ABDEL] APPLE PIE WITH CARAMEL SAUCE AND VANILLA ICE CREAM | 14 € | |
| DÔME CHOCOLAT GIANDUJA EN CŒUR DE CRÈME BRULÉE PISTACHE [ABED] GIANDUJA CHOCOLATE DOME WITH A HEART OF PISTACHIO CRÈME BRULÉE | 14 € | |
| PAVLOVA AU PARFUM DE VANILLE ET SON SORBET LITCHI [BDEL] PAVLOVA WITH VANILLA AND LYCHEE SORBET | 13 € | |
| SPHÈRE FONDANTE TOUT CHOCOLAT , CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ [ABDEL] MELT-IN-THE-MOUTH CHOCOLATE SPHERE, LIGHT CHESTNUT CREAM, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE | 15 € | |
| DESSERT DU JOUR , CHAQUE JOUR NOTRE CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE UN NOUVEAU VOYAGE AU MONDE DES DOUCEURS DESSERT OF THE DAY, EVERY DAY OUR PASTRY CHEF OFFERS YOU A NEW JOURNEY TO THE WORLD OF SWEETS | 12 € | |
| TIRAMISÙ-SHOW AU CAFÉ PRÉPARÉ DEVANT VOUS, CRÈME DE MASCARPONE À L'AMARETTO ET SAUPOUDRAGE CACAO [ABDEL] TIRAMISÙ-SHOW WITH COFFEE PREPARED IN FRONT OF YOU, MASCARPONE CREAM WITH AMARETTO AND COCOA DUSTING | 14 € | |
| ALIBI DE GOURMANDISES DU MOMENT, SERVI AVEC SON CAFÉ EXPRESSO ALIBI OF DELICACIES OF THE MOMENT, SERVED WITH ITS ESPRESSO COFFEE | 14 € | |
| TENTATION GOURMANDE... UN VOYAGE DE DOUCEURS SUR UNE PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER GOURMET TEMPTATION... A JOURNEY OF SWEETS ON A DESSERT BOARD TO SHARE | Pour 2 28 € | Pour 4 48 € |

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR LA CROISSETTE :

TOUS VOS ÉVÉNEMENTS SONT RÉALISABLES AU RADO BEACH HELEN, TOUTE L'ANNÉE...

CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE ÉVÉNEMENTIELLE QUI METTRA TOUT EN ŒUVRE POUR FAIRE DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT INOUBLIABLE

events@radobeachhelen.com | www.radobeachhelen.com | 09.86.14.15.41

ORGANISE YOUR EVENT ON THE CROISSETTE:

ALL YOUR EVENTS ARE POSSIBLE AT THE RADO BEACH HELEN, ALL YEAR ROUND... CONTACT OUR EVENTS TEAM WHO WILL DO THEIR UTMOST TO MAKE YOUR EVENT AN UNFORGETTABLE MOMENT