



 **RADO**  
**BEACH**  
**HELEN**  
**CANNES**

*Bon appétit*



---

## APÉRO | TO SHARE

---

- TATAKI DE THON** AU SÉSAME, GINGEMBRE CONFIT ET WASABI [CIKL] 29 €  
TUNA TATAKI WITH SESAME, CANDIED GINGER AND WASABI
- PETITS POULPES** SAUTÉS À LA PROVENÇALE, CITRON & PERSILLADE [M] 23 €  
SAUTÉED SMALL OCTOPUS PROVENÇAL STYLE, LEMON & PARSLEY
- TEMPURA DE CREVETTE** PANKO SAUCE SWEET CHILI [AH] 19,5 €  
PANKO SHRIMP TEMPURA WITH SWEET CHILI SAUCE
- L'INCONTURNABLE BŒUF CUBE TATAKI**, SAUCE TERIYAKI, SÉSAME, CÉBETTES ET OIGNONS FRITS [IL] 25 €  
THE FAMOUS BEEF KUBE TATAKI, TERIYAKI SAUCE, SESAME, SPRING ONIONS AND FRIED ONIONS
- SASHIMI DE SAUMON FRAIS** LABEL ROUGE, SAUCE SOJA SUCRÉE, WASABI & GINGEMBRE CONFIT [CI] 26 €  
FRESH RED LABEL SALMON SASHIMI, SWEET SOY SAUCE, WASABI & CANDIED GINGER
- SCROCCHIARELLA GÉANTE (POUR 4 OU 6 PERSONNES)**, COULIS DE TOMATE-BASILIC, STRACCIATELLA DI BUFALA, JAMBON  
CUIT À LA TRUFFE, OLIVES LECCINO [AD] 59 €  
GIANT SCROCCHIARELLA (FOR 4 OR 6 PEOPLE), TOMATO-BASIL COULIS, STRACCIATELLA DI BUFALA, COOKED HAM WITH TRUFFLE, LECCINO OLIVES

---

## ENTRÉES | STARTERS

---

**TARTARE DE THON FAÇON THAÏ** À LA MANGUE, FÈVES DE SOJA, TOBIKO, SALADE D'ALGUES, PURÉE D'AVOCAT, CORIANDRE [CIL] **28 €**

THAI STYLE TUNA TARTAR WITH MANGO, SOY BEANS, TOBIKO, SEAWEED SALAD, AVOCADO PURÉE, CORIANDER

**TAGLIATA DE BŒUF SIMMENTAL** AUX OLIVES LECCINO, COPEAUX DE PARMESAN, JEUNES POUSSÉS DE ROQUETTE ET TOMATES CERISES CONFITES [DEK] **29 €**

TAGLIATA OF SIMMENTAL BEEF WITH LECCINO OLIVES, PARMESAN SHAVINGS, BABY ARUGULA AND CANDIED CHERRY TOMATOES

**SALADE CÉSAR AU POULET**, ROMAINE, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE [DAC] **29 €**

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

**CROUSTILLANTS DE CHÈVRE CHAUD PANÉS**, SAUCE TARTARE, ASPERGES, TOMATES CONFITES, JEUNES POUSSÉS DE SALADE DU PAYS NIÇOIS [ABDK] **28 €**

BREADED HOT GOAT CHEESE CRISPS, TARTAR SAUCE, ASPARAGUS, TOMATO CONFIT, YOUNG SALAD SHOOTS FROM THE NIÇOIS REGION

**POKE-BOWL DE SAUMON FRAIS** LABEL ROUGE EN SASHIMI, QUINOA, EDAMAME, MANGUE, CHOU ROUGE, TOMATES CERISES, ÉCRASÉ D'AVOCAT, SAUCE YAOURT-CORIANDRE-CITRON VERT [ACDL] **29,5 €**

FRESH RED LABEL SALMON POKE-BOWL SASHIMI, QUINOA, EDAMAME, MANGO, RED CABBAGE, CHERRY TOMATOES, AVOCADO CRUSH, YOGURT-CORIANDER-LIME SAUCE

**SALADE DOUCEUR DE PRINTEMPS...** BURRATA DI BUFALA DES POUILLES AOP, SALADE CROQUANTE DU PAYS, ASPERGES, FÈVES, PETITS POIS, JAMBON CUIT À LA TRUFFE, TOMATES CERISES, ARTICHAUTS MARINÉS [DK] **29 €**

SWEET SPRING SALAD... BURRATA DI BUFALA FROM PUGLIA PDO, CRISP LOCAL SALAD, ASPARAGUS, BEANS, PEAS, HAM COOKED WITH TRUFFLES, CHERRY TOMATOES, MARINATED ARTICHOKE

**BOCCONCINI DI BUFALA**, TARTARE DE TOMATES CERISES & FRAISES DU PAYS À LA CRÈME BALSAMIQUE-ESTRAGON, GRESSINS, POUSSÉS DE SALADE, PESTO TRADITIONNEL [ADE] (VEGGIE) **28 €**

BOCCONCINI DI BUFALA, CHERRY TOMATO & STRAWBERRY TARTAR WITH BALSAMIC-TARRAGON CREAM, BREADSTICKS, SALAD SHOOTS, TRADITIONAL PESTO

---

## VIANDES | MEATS

---

**FILET DE BŒUF SIMMENTAL (200GR)**, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET MÉLANGE DE SALADE DU HAUT PAYS NIÇOIS [D] **49 €**

**SIMMENTAL BEEF TENDERLOIN (200GR)**, GREEN PEPPER SAUCE, NEW POTATOES, PARSLEYED GREEN BEANS AND MIXED SALAD FROM THE NIÇOIS HIGH COUNTRY

**TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE**, FRITES FRAÎCHES ET POUSSÉS DE SALADE DU PAYS [BDEK] **27 €**

**ITALIAN BEEF TARTAR WITH FRESH FRIES AND LOCAL SALAD SHOOTS**

**1.2 KG DE CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À PARTAGER (OU PAS)**, LÉGUMES DE SAISON, FRITES FRAÎCHES, JUS DE VEAU MAISON ET KETCHUP AU CHIPOTLE [D] **135 €**

**1.2 KG OF SIMMENTAL BEEF RIB TO SHARE (OR NOT)**, SEASONAL VEGETABLES, FRESH FRIES, HOMEMADE VEAL JUICE AND CHIPOTLE KETCHUP

**HAMBURGER LE CLASSIQUE**, BŒUF HACHÉ, KETCHUP AU CHIPOTLE, POITRINE DE PORC FUMÉE, CHEDDAR, CORNICHONS, OIGNONS ROUGE, SALADE & FRITES FRAÎCHES [ADL] **28 €**

**CLASSIC BURGER**, GROUND BEEF, CHIPOTLE KETCHUP, SMOKED PORK BELLY, CHEDDAR CHEESE, PICKLES, RED ONIONS, SALAD & FRESH FRIES

**PITA D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE**, SAUCE BLANCHE, TOMATES, OIGNONS, SERVI AVEC FRITES FRAÎCHES [AD] **28 €**

**LAMB SHOULDER PITA CONFIT**, WHITE SAUCE, TOMATOES, ONIONS, SERVED WITH FRESH FRIES

**ESCALOPE DE VEAU MILANAISE**, LINGUINES AU COULIS DE TOMATE-BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN [ABD] **36 €**

**VEAL CUTLET MILANAISE**, LINGUINE WITH TOMATO-BASIL SAUCE AND PARMESAN SHAVINGS

*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)** **8 €**

**SALADE SUCRINE | SUCRINE SALAD [K] (VEGGIE)** **8 €**

**PURÉE DE PETITS POIS | MASHED PEAS [D] (VEGGIE)** **8 €**

**POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIÉS | ROASTED NEW POTATOES (VEGGIE)** **8 €**

**ASPERGES MAYONNAISE | ASPARAGUS MAYONNAISE [B] (VEGGIE)** **8 €**

**LÉGUMES DE SAISON : MINI POIVRON FARCI ÉPINARD-RICOTTA, POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERTS | SEASONAL VEGETABLES : MINI BELL PEPPER STUFFED WITH SPINACH-RICOTTA, NEW POTATOES, GREEN BEANS [D] (VEGGIE)** **12 €**

**HARICOTS VERTS PERSILLÉS | GREEN BEANS WITH PARSLEY (VEGGIE)** **8 €**

---

## POISSONS | FISHES

---

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>FISH &amp; CHIPS DE SAINT-PIERRE AU PANKO</b> , SALADE CROQUANTE DU PAYS, FRITES FRAÎCHES ET SAUCE TARTARE [ABCK]<br>ST. PIERRE FISH & CHIPS WITH PANKO, CRISP COUNTRY SALAD, FRESH FRIES AND TARTAR SAUCE                                                                           | <b>29,5 €</b> |
| <b>LOUP ENTIER DE MÉDITERRANÉE (600/800GR)</b> RÔTI AU FENOUIL ET FLAMBÉ AU PASTIS, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON, AÏOLI PROVENÇAL [BC]<br>WHOLE MEDITERRANEAN SEA BASS (600/800GR) ROASTED WITH FENNEL AND FLAMBÉED WITH PASTIS, ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES, PROVENÇAL AIOLI | <b>49 €</b>   |
| <b>TENTACULE DE POULPE</b> , PURÉE DE PETITS POIS, MINI POIVRON FARCI ÉPINARD RICOTTA, JUS CORSÉ AU THYM ET À L'AIL [BDM]<br>OCTOPUS TENTACLE, PEA PURÉE, MINI BELL PEPPER STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA, SPICY JUICE WITH THYME AND GARLIC                                          | <b>37 €</b>   |
| <b>CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE D'HERBES</b> AU BEURRE BLANC, ASPERGES, POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIES ET PETITS POIS [ACD]<br>ROASTED COD IN A HERB CRUST WITH WHITE BUTTER, ASPARAGUS, ROASTED NEW POTATOES AND PEAS                                                                    | <b>36 €</b>   |
| <b>THON MI-CUIT SAUCE VIERGE</b> , CROÛTONS DE TAPENADE, HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET TOMATES CERISES CONFITES [AC]<br>SEMI-COOKED TUNA WITH VIRGIN SAUCE, TAPENADE CROUTONS, PARSLEYED GREEN BEANS AND CANDIED CHERRY TOMATOES                                                          | <b>36 €</b>   |
| <b>BELLE SOLE MEUNIÈRE (±500GR)</b> , LÉGUMES DE SAISON ET FRITES FRAÎCHES [ACD]<br>BEAUTIFUL SOLE MEUNIÈRE (±500GR), SEASONAL VEGETABLES AND FRESH FRIES                                                                                                                               | <b>86 €</b>   |

---

## ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

---

|                                                                                                                                                                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>FRITES FRAÎCHES   FRESH FRIES</b> [A] (VEGGIE)                                                                                                                                                                      | <b>8 €</b>  |
| <b>SALADE SUCRINE   SUCRINE SALAD</b> [K] (VEGGIE)                                                                                                                                                                     | <b>8 €</b>  |
| <b>PURÉE DE PETITS POIS   MASHED PEAS</b> [D] (VEGGIE)                                                                                                                                                                 | <b>8 €</b>  |
| <b>POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIES   ROASTED NEW POTATOES</b> (VEGGIE)                                                                                                                                                | <b>8 €</b>  |
| <b>ASPERGES MAYONNAISE   ASPARAGUS MAYONNAISE</b> [B] (VEGGIE)                                                                                                                                                         | <b>8 €</b>  |
| <b>LÉGUMES DE SAISON : MINI POIVRON FARCI ÉPINARD-RICOTTA, POMMES DE TERRE NOUVELLES, HARICOTS VERTS   SEASONAL VEGETABLES : MINI BELL PEPPER STUFFED WITH SPINACH-RICOTTA, NEW POTATOES, GREEN BEANS</b> [D] (VEGGIE) | <b>12 €</b> |
| <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS   GREEN BEANS WITH PARSLEY</b> (VEGGIE)                                                                                                                                                    | <b>8 €</b>  |

---

## PÂTES | PASTA

---

|                                                                                                                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>LINGUINES AU SAUMON FRAIS</b> , BEURRE BLANC, NOISETTES & COPEAUX DE PARMESAN [ACDE]<br>LINGUINE WITH FRESH SALMON, BEURRE BLANC, HAZELNUTS & PARMESAN SHAVINGS                                              | 28 € |
| <b>RISOTTO VERDE</b> , PESTO, FÈVES, ASPERGES ET PETITS POIS [DE] (VEGGIE)<br>RISOTTO VERDE, PESTO, BEANS, ASPARAGUS AND PEAS                                                                                   | 26 € |
| <b>LINGUINES AUX PETITS POULPES</b> SAUTÉS À LA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATE-BASILIC, OLIVES ET PECORINO [ADM]<br>LINGUINE WITH SMALL OCTOPUS SAUTÉED PROVENÇAL STYLE, TOMATO-BASIL COULIS, OLIVES AND PECORINO | 26 € |

---

## ENFANTS | KIDS

---

|                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>STEACK HACHÉ (180GR)*</b> [A]<br>CHOPPED STEAK (180GR)*                                                          | 14 € |
| <b>FISH &amp; CHIPS DE COLIN</b> , SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* [ABCI]<br>HAKE FISH & CHIPS, SWEET AND SALTY SOY SAUCE* | 15 € |
| <b>NUGGETS DE POULET*</b> [AB]<br>CHICKEN NUGGETS*                                                                  | 13 € |

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

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

## FRUITS DE MER | SEA FOOD

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>PLATEAU "MOMENT APÉRO ET PARTAGE"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>25 €</b>  |
| 4 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 CREVETTES, 4 BULOTS<br>4 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 PRAWNS, 4 WHELKS                                                                                                                                                                                                              |              |
| <b>PLATEAU "L'ÉCAILLER"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>54 €</b>  |
| 6 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 CREVETTES, 4 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER<br>6 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 6 PRAWNS, 4 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS                                                                                                                                                           |              |
| <b>PLATEAU "LE RADO BEACH HELEN"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>85 €</b>  |
| 6 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 4 HÙÎTRES "SPÉCIALES", 6 CREVETTES, 6 BULOTS, 1/2 TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER,<br>CREVETTES GRISES, TARAMA AU CRABE<br>6 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 OYSTERS "SPÉCIALES", 6 PRAWNS, 6 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS, GREY SHRIMPS, CRAB TARAMA                                            |              |
| <b>PLATEAU "LA PALME D'OR"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>125 €</b> |
| 12 HÙÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 HÙÎTRES "SPÉCIALES", 8 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TOURTEAU, 6 AMANDES DE MER,<br>CREVETTES GRISES, SASHIMI DE SAUMON, TARAMA AUX OURSINS<br>12 FINES DE CLAIRE N°3 OYSTERS, 6 "SPECIAL" OYSTERS, 8 PRAWNS, 8 WHELKS, 1 CRAB, 6 CLAMS, GREY SHRIMPS, SALMON SASHIMI, SEA URCHIN<br>TARAMA |              |



### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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



### HÙÎTRES | OYSTERS

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

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                        |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| <p><b>GRATIN DE FRAMBOISE</b>, CRÈME CHIBOUSTÉ AU CITRON ET SON SORBET [ABDEL]<br/> RASPERRY GRATIN WITH LEMON CHIBOUSTE CREAM AND SORBET</p>                                                                                         |                       | <b>15 €</b>            |                        |
| <p><b>FINGER TOUT CHOCOLAT</b>, CROQUANT ROCHER AUX AMANDES &amp; CRÈME ANGLAISE [ABDL]<br/> ALL-CHOCOLATE FINGER, ALMOND ROCHER CRUNCH &amp; CUSTARD</p>                                                                             |                       | <b>14,5 €</b>          |                        |
| <p><b>PAVLOVA</b> AUX FRAISES EN MERINGUE CROQUANTE AU CITRON VERT [BDAEL]<br/> STRAWBERRY PAVLOVA WITH LIME MERINGUE</p>                                                                                                             |                       | <b>15 €</b>            |                        |
| <p><b>SPHÈRE FONDANTE TOUT CHOCOLAT</b>, CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE [ABDEL]<br/> MELT-IN-THE-MOUTH CHOCOLATE SPHERE, LIGHT CHESTNUT CREAM, SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE, VANILLA ICE CREAM</p> |                       | <b>15 €</b>            |                        |
| <p><b>DESSERT DU JOUR</b>, CHAQUE JOUR NOTRE CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE UN NOUVEAU VOYAGE AU MONDE DES DOUCEURS<br/> DESSERT OF THE DAY, EVERY DAY OUR PASTRY CHEF OFFERS YOU A NEW JOURNEY TO THE WORLD OF SWEETS</p>               |                       | <b>14 €</b>            |                        |
| <p><b>TIRAMISÛ-SHOW</b> AU CAFÉ PRÉPARÉ DEVANT VOUS, CRÈME DE MASCARPONE À L'AMARETTO ET SAUPOUDRAGE CACAO [ABDEL]<br/> TIRAMISÛ-SHOW WITH COFFEE PREPARED IN FRONT OF YOU, MASCARPONE CREAM WITH AMARETTO AND COCOA DUSTING</p>      |                       | <b>14 €</b>            |                        |
| <p><b>ALIBI DE GOURMANDISES</b> DU MOMENT, SERVI AVEC SON CAFÉ EXPRESSO<br/> ALIBI OF DELICACIES OF THE MOMENT, SERVED WITH ITS ESPRESSO COFFEE</p>                                                                                   |                       | <b>15 €</b>            |                        |
| <p><b>TENTATION GOURMANDE...</b> UN VOYAGE DE DOUCEURS SUR UNE PLANCHE DE DESSERTS À PARTAGER<br/> GOURMET TEMPTATION... A JOURNEY OF SWEETS ON A DESSERT BOARD TO SHARE</p>                                                          | Pour 2<br><b>25 €</b> | Pour 4<br><b>49 €</b>  |                        |
| <p><b>FRAISES INFUSÉES</b> HIBISCUS-VERVEINE ET SON SORBET [A]<br/> HIBISCUS-VERBENA INFUSED STRAWBERRIES AND SORBET</p>                                                                                                              |                       | <b>17 €</b>            |                        |
| <p><b>FRAISES DU PAYS</b> NATURE OU AU SUCRE<br/> LOCAL STRAWBERRIES, PLAIN OR WITH SUGAR</p>                                                                                                                                         |                       | <b>16 €</b>            |                        |
| <p><b>BULLES GOURMANDES</b>, AVEC SON ARC EN CIEL DE DOUCEURS (SERVI AVEC COUPE DE CHAMPAGNE BRUT)<br/> GOURMET BUBBLES, WITH ITS RAINBOW OF SWEETS (SERVED WITH A GLASS OF BRUT CHAMPAGNE)</p>                                       |                       | <b>26 €</b>            |                        |
| <p><b>GLACES, PARFUMS</b> : VANILLE BOURBON, CHOCOLAT, CAFÉ NOISETTE, RHUM/RAISINS<br/> ICE CREAM : VANILLA BOURBON, CHOCOLATE, COFFEE HAZELNUT, RUM/RAISINS</p>                                                                      | 1 boule<br><b>4 €</b> | 2 boules<br><b>6 €</b> | 3 boules<br><b>9 €</b> |
| <p><b>SORBETS, PARFUMS</b> : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, PÊCHE, ABRICOT<br/> SORBETS, FLAVORS: STRAWBERRY, RASPERRY, LEMON, PEACH, APRICOT</p>                                                                                         |                       |                        |                        |

**ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR LA CROISSETTE :**  
Tous vos événements sont réalisables au RADO BEACH HELEN, toute l'année...  
[events@radobeachhelen.com](mailto:events@radobeachhelen.com) | [www.radobeachhelen.com](http://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...