



Dinner





Bienvenue...

DEPUIS 1958 | SINCE 1958

APÉRO | TO SHARE

TEMPURA DE CREVETTES PANÉES AU PANKO, SAUCE SWEET CHILI [ABIHL] 19,5 €

PANKO-BREADED SHRIMP TEMPURA WITH SWEET CHILI SAUCE

PINSA ROMANA CRÈME DE TRUFFE AU PARMESAN, STRACCIATELLA, ROQUETTE ET TOMATE CERISE [ABCE] 29 €

PINSA ROMANA, TRUFFLE CREAM WITH PARMESAN, STRACCIATELLA, ARUGULA AND CHERRY TOMATOES

BURRATA DES POUILLES ONCTUEUSE (300 GR) & FOCACCIA [AD] 32 €

CREAMY PUGLIESE BURRATA (300 GR) & FOCACCIA

L'INCONTOURNABLE BŒUF CUBE TATAKI, SAUCE TERIYAKI, SÉSAME, CÉBETTES ET OIGNONS FRITS [AIL] 25 €

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

TATAKI DE CŒUR DE THON AU SÉSAME, SAUCE SOJA SUCRÉE, WASABI ET GINGEMBRE MARINÉ [CIL] 29 €

TUNA HEART TATAKI WITH SESAME, SWEET SOY SAUCE, WASABI AND PICKLED GINGER

SCROCCHIARELLA GÉANTE, COULIS DE TOMATE AU BASILIC, COPEAUX DE PARMESAN, STRACCIATELLA DI BUFALA, OLIVES LECCINO [ABE] 59 €

GIANT SCROCCHIARELLA, TOMATO BASIL COULIS, PARMESAN SHAVINGS, STRACCIATELLA DI BUFALA, LECCINO OLIVES

TENTACULES D'ENCORNET GÉANT ÉMINCÉS, FLAMBÉS AUX ÉPICES DOUCES, CHORIZO IBÉRIQUE, OIGNON CIPOLLINI, TAPENADE DE POIVRONS ROUGE [ME] 23 €

SLICED GIANT SQUID TENTACLES, FLAMBÉED WITH SWEET SPICES, IBERIAN CHORIZO, CIPOLLINI ONION, RED BELL PEPPER TAPENADE



ENTRÉES | STARTERS

CARPACCIO DE POULPE VINAIGRETTE À L'ORANGE, TARTARE DE CRABE MANGUE / 44 €
AVOCAT ET CONDIMENTS [MLIKH]

OCTOPUS CARPACCIO WITH ORANGE VINAIGRETTE, MANGO / AVOCADO CRAB TARTAR AND CONDIMENTS

SALADE CÉSAR FAÇON RBH, FILET TENDRE DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 28 €
AU ZATAAR, CŒUR DE ROMAINE, CONCOMBRES, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN,
SAUCE BLANCHE TRADITIONNELLE [DAC]

RBH-STYLE CAESAR SALAD, TENDER CHICKEN FILLET COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH ZATAAR,
ROMAINE HEART, CUCUMBERS, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, TRADITIONAL WHITE SAUCE

TOMATE CŒUR DE BŒUF D'ANTAN, BURRATA DES POUILLES, OLIVES, PESTO 28 €
TRADITIONNEL, GRESSIN ARTISANAL, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS [ADEKL]

OLD-FASHIONED BEEF TOMATO, APULIAN BURRATA, OLIVES, TRADITIONAL PESTO, ARTISAN BREADSTICKS,
ROASTED PINE NUTS

THON-PASTÈQUE EN TARTARE, PERSIL, CORIANDRE, WAKAME, TOBIKO, PURÉE 29 €
D'AVOCAT ET OIGNONS FRITS [CLIA]

TUNA AND WATERMELON TARTARE, PARSLEY, CORIANDER, WAKAME, TOBIKO, AVOCADO PURÉE AND FRIED
ONIONS

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, FETA, ANETH, ÉCHALOTES, GRENADE ET 29 €
AMANDES TORRÉFIÉES [CDE]

RED LABEL SALMON TARTAR, FETA, DILL, SHALLOTS, POMEGRANATE AND ROASTED ALMONDS



TACOS (VÉRITABLES TORTILLAS DE MAÏS MEXICAINE | REAL MEXICAN CORN TORTILLAS)

TACOS DE CACTUS VÉGAN SAUCE SALSA, GUACAMOLE, CACTUS, JALAPEÑO, 18 €
TOMATES, MAÏS, CORIANDRE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT (VEGGIE)

VEGAN CACTUS TACOS WITH SALSA SAUCE, GUACAMOLE, CACTUS, JALAPEÑO, TOMATOES, CORN, CILANTRO, RED ONIONS, LIME

TACOS DE POULET MARINÉ AU CHIPOTLE, POULET , GUACAMOLE, JALAPEÑO, 22 €
TOMATES, MAÏS, CORIANDRE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT [L]

MARINATED CHICKEN TACOS WITH CHIPOTLE, CHICKEN, GUACAMOLE, JALAPEÑO, TOMATOES, CORN, CILANTRO, RED ONION, LIME

TACOS DE THON CRU, MARINADE ACHIOTE, THON, GUACAMOLE, JALAPEÑO, 26 €
TOMATES, MAÏS, CORIANDRE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT [CLI]

WARM TUNA TACOS, ACHIOTE MARINADE, TUNA, GUACAMOLE, JALAPEÑO, TOMATOES, CORN, CILANTRO, RED ONION, LIME

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*

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES* [AB] 14 €
CRISPY CHICKEN STRIPS*

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

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

POISSONS | FISHES

DAURADE FRAÎCHE ENTIÈRE (600/800 GR) DE MÉDITERRANÉE, RÔTIE AU FENOUIL ET AU PASTIS, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON, AÏOLI PROVENÇAL [CDB] **49 €**

FRESH WHOLE MEDITERRANEAN SEA BREAM (600/800 GR), ROASTED WITH FENNEL AND PASTIS, ASSORTED SEASONAL VEGETABLES, PROVENÇAL AIOLI

TENTACULE DE POULPE, RATATOUILLE, POMMES GRENAILLE, JUS CORSÉ AU THYM ET À L'AIL [M] **37 €**

OCTOPUS TENTACLE, RATATOUILLE, BABY POTATOES, THYME AND GARLIC JUS

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES, GNOCCHIS ARTISANAUX AU BEURRE BLANC, COURGETTES D'ICI [ACBDE] **36 €**

COD FILLET IN A FRESH HERB CRUST, HOMEMADE GNOCCHI WITH BEURRE BLANC, LOCAL ZUCCHINI

LOUP ENTIER (1 KG) DE MÉDITERRANÉE, EN CROÛTE DE SEL, ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON ET FRITES FRAÎCHES, AÏOLI PROVENÇAL [CBD] **89 €**

WHOLE MEDITERRANEAN SEA BASS (1 KG), SALT CRUSTED, ASSORTED SEASONAL VEGETABLES AND FRESH FRENCH FRIES, PROVENÇAL AIOLI

BELLE GAMBAS "BLACK TIGER", RIZ COCO CORIANDRE, BROCOLINIS, SAUCE VIERGE EXOTIQUE [HL] **48 €**

BLACK TIGER PRAWNS, COCONUT-CORIANDER RICE, BROCCOLINIS, EXOTIC SAUCE VIERGE

LANGOUSTE ENTIÈRE FRAÎCHE (1 KG), SAUCE VIERGE EXOTIQUE, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES FRAÎCHES [HKL] **169 €**

FRESH WHOLE LOBSTER (1 KG), EXOTIC SAUCE VIERGE, SEASONAL VEGETABLES AND FRESH FRENCH FRIES

SOLE MEUNIÈRE (600/800 GR), LÉGUMES DE SAISON ET FRITES FRAÎCHES [ACD] **98 €**

BEAUTIFUL SOLE MEUNIÈRE (600/800 GR), SEASONAL VEGETABLES AND FRESH FRIES

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

FRITES FRAÎCHES | FRESH FRIES (VEGGIE) **8 €**

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

SALADE MIXTE (SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES) | MIXED SALAD (LETTUCE, TOMATO, RED ONION) [K] (VEGGIE) **10 €**

RATATOUILLE (VEGGIE) **8 €**

BROCOLINIS (VEGGIE) **8 €**

RIZ PILAF COCO-CORIANDRE | COCONUT-CORIANDER RICE PILAF [DL] (VEGGIE) **8 €**

POMMES GRENAILLES RÔTIES | ROASTED POTATOES [D] (VEGGIE) **8 €**

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON (RATATOUILLE, COURGETTES RÔTIES, POMMES GRENAILLE) | ASSORTED SEASONAL VEGETABLES (RATATOUILLE, ROASTED ZUCCHINI, POMMES GRENAILLE) (VEGGIE) **14 €**

VIANDES | MEATS

HAMBURGER "TRADITION", AU CHEDDAR FUMÉ, BŒUF HACHÉ, KETCHUP AU CHIPOTLE, POITRINE DE PORC FUMÉE, CORNICHONS AIGRE/DOUX, OIGNONS FRITS, SALADE ET FRITES FRAÎCHES [ABDEL] **28 €**

TRADITIONAL HAMBURGER WITH SMOKED CHEDDAR, GROUND BEEF, CHIPOTLE KETCHUP, SMOKED BACON, SWEET AND SOUR PICKLES, FRIED ONIONS, SALAD AND FRESH FRIES

FILET DE BŒUF SIMMENTAL (200/220 GR), SAUCE AU POIVRE VERT, GNOCCHIS ARTISANAUX AU JUS DE VEAU MAISON, COURGETTES RÔTIES ET BROCOLINIS [AD] **49 €**

SIMMENTAL BEEF TENDERLOIN (200/220 GR) WITH PEPPER SAUCE, HOMEMADE GNOCCHI WITH VEAL JUS, ROASTED ZUCCHINI AND BROCCOLINIS

CÔTELETTES D'AGNEAU, RATATOUILLE, POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX AROMATES, JUS CORSÉ AU THYM [L] **48 €**

LAMB CHOPS, RATATOUILLE, ROASTED BABY POTATOES WITH HERBS, THYME JUS

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES NOIRES, PARMESAN, BASILIC, ÉCHALOTES, PERSIL PLAT, PIGNONS TORRÉFIÉS, FRITES FRAÎCHES [DEK] **28 €**

ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE, SUN-DRIED TOMATOES, BLACK OLIVES, PARMESAN, BASIL, SHALLOTS, FLAT-LEAF PARSLEY, ROASTED PINE NUTS, FRESH FRENCH FRIES

LA PIÈCE DE 1.2 KG DE CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL "À PARTAGER OU PAS", LÉGUMES DE SAISON, FRITES FRAÎCHES, SAUCE POIVRE ET KETCHUP DE POIVRON PIQUILLOS **145 €**

THE 1.2 KG PIECE OF SIMMENTAL BEEF RIB "TO SHARE OR NOT", SEASONAL VEGETABLES, FRESH FRENCH FRIES, PEPPER SAUCE AND PIQUILLO BELL PEPPER KETCHUP

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 (VEGGIE) **8 €**

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

SALADE MIXTE (SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES) | MIXED SALAD (LETTUCE, TOMATO, RED ONION) [K] (VEGGIE) **10 €**

RATATOUILLE (VEGGIE) **8 €**

BROCOLINIS (VEGGIE) **8 €**

RIZ PILAF COCO-CORIANDRE | COCONUT-CORIANDER RICE PILAF [DL] (VEGGIE) **8 €**

POMMES GRENAILLES RÔTIES | ROASTED POTATOES [D] (VEGGIE) **8 €**

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON (RATATOUILLE, COURGETTES RÔTIES, POMMES GRENAILLE) | ASSORTED SEASONAL VEGETABLES (RATATOUILLE, ROASTED ZUCCHINI, POMMES GRENAILLE) (VEGGIE) **14 €**

PÂTES | PASTA

LINGUINES POMODORO, COULIS DE TOMATE AU BASILIC, OLIVES, PECORINO ET BARRATA DI BUFALA DES POUILLES [AD] (VEGGIE) **25 €**

LINGUINE POMODORO, TOMATO COULIS WITH BASIL, OLIVES, PECORINO AND PUGLIESE BARRATA DI BUFALA

LINGUINES AU SAUMON FRAIS, BEURRE BLANC, NOISETTES PIÉMONTAISES ET PARMESAN [ACDE] **28 €**

LINGUINE WITH FRESH SALMON, BEURRE BLANC, PIEDMONT HAZELNUTS AND PARMESAN CHEESE

RAVIOLIS NIÇOIS ARTISANAUX, JUS DE VEAU MAISON, COULIS DE TOMATE ET COPEAUX DE PARMESAN [ADEM] **29 €**

ARTISANAL NIÇOIS RAVIOLI, HOMEMADE VEAL JUS, TOMATO COULIS AND PARMESAN SHAVINGS

GNOCCHIS ARTISANAUX, CRÈME ONCTUEUSE À LA TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN, ET CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ [ADE] (VEGGIE) **33 €**

ARTISANAL GNOCCHI, TRUFFLE CREAM, PARMESAN SHAVINGS AND SUMMER TRUFFLE CARPACCIO

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

FRITES FRAÎCHES | FRESH FRIES (VEGGIE) **8 €**

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

SALADE MIXTE (SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES) | MIXED SALAD (LETTUCE, TOMATO, RED ONION) [K] (VEGGIE) **10 €**

RATATOUILLE (VEGGIE) **8 €**

BROCOLINIS (VEGGIE) **8 €**

RIZ PILAF COCO-CORIANDRE | COCONUT-CORIANDER RICE PILAF [DL] (VEGGIE) **8 €**

POMMES GRENAILLES RÔTIES | ROASTED POTATOES [D] (VEGGIE) **8 €**

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON (RATATOUILLE, COURGETTES RÔTIES, POMMES GRENAILLE) | ASSORTED SEASONAL VEGETABLES (RATATOUILLE, ROASTED ZUCCHINI, POMMES GRENAILLE) (VEGGIE) **14 €**

FRUITS DE MER | SEAFOOD

PLATEAU "MOMENT APÉRO ET PARTAGE" 25 €

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

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

PLATEAU "L'ÉCAILLER" 58 €

6 HUÎTRES 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" 85 €

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

6 OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3, 4 OYSTERS "SPÉCIALES", 6 PRAWNS, 6 WHELKS, 1/2 CRAB, 2 CLAMS, GREY SHRIMPS, CRAB TARAMA

PLATEAU "LA PALME D'OR" 125 €

12 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3, 6 HUÎTRES "SPÉCIALES", 8 CREVETTES, 8 BULOTS, 1 TOURTEAU, 6 AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES, SASHIMI DE SAUMON, TARAMA AUX OURSINS

12 FINES DE CLAIRE N°3 OYSTERS, 6 "SPECIAL" OYSTERS, 8 PRAWNS, 8 WHELKS, 1 CRAB, 6 CLAMS, GREY SHRIMPS, SALMON SASHIMI, SEA URCHIN TARAMA



COQUILLAGES & CRUSTACÉS



Roumégous

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 €

HUÎTRES | OYSTERS

FINES DE CLAIRE N°3

LES 6 PIÈCES 18 €

LES 12 PIÈCES 36 €

"SPÉCIALES"

LES 6 PIÈCES 22 €

LES 12 PIÈCES 44 €

DEPUIS 1958 | SINCE 1958

DESSERTS

GRATIN DE FRAMBOISE TIÈDE, GLACE CITRON ET COULIS DE FRAISE [BD] **15 €**

WARM RASPBERRY GRATIN WITH LEMON ICE CREAM AND STRAWBERRY COULIS

SPHÈRE FONDANTE TOUT CHOCOLAT, CRÈME À LA VANILLE ET SAUCE CARAMEL **15 €**

BEURRE SALÉ [ABDEL]

ALL-CHOCOLATE MELTING SPHERE, VANILLA CREAM AND SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE

TARTE COUP DE SOLEIL, VANILLE ET FRUITS ROUGES, SORBET FROMAGE BLANC [ABDE] **15 €**

SUNSHINE TART, VANILLA AND RED FRUITS, FROMAGE BLANC SORBET

DESSERT DU JOUR, CHAQUE JOUR NOTRE CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSE UN **14 €**

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

TIRAMISÙ-SHOW AU CAFÉ PRÉPARÉ DEVANT VOUS, CRÈME DE MASCARPONE À **14 €**

L'AMARETTO ET SAUPOUDRAGE CACAO [ABDEL]

TIRAMISÙ-SHOW WITH COFFEE PREPARED IN FRONT OF YOU, MASCARPONE CREAM WITH AMARETTO AND COCOA DUSTING

ALIBI DE GOURMANDISES DU MOMENT, SERVI AVEC SON CAFÉ EXPRESSO **15 €**

ALIBI OF DELICACIES OF THE MOMENT, SERVED WITH ITS ESPRESSO COFFEE

ASSIETTE DE FRUITS

FRUIT PLATTER

Pour 2 Pour 4
38 € 72 €

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 Pour 4
25 € 49 €

ASSIETTE DE PASTÈQUE

WATERMELON PLATTER

13 €

FRAISES NATURE

PLAIN STRAWBERRIES

15 €

FRAISES CHANTILLY [D]

STRAWBERRIES CHANTILLY

16,5 €

FRAISES FAÇON MELBA (BOULE DE GLACE VANILLE, CHANTILLY) [DBL]

STRAWBERRIES MELBA STYLE (SCOOP OF VANILLA ICE CREAM, WHIPPED CREAM)

18,5 €

GLACES: VANILLE BOURBON, CHOCOLAT, CAFÉ, NOISETTE, RHUM/RAISINS, PISTACHE

ICE CREAM : VANILLA BOURBON, CHOCOLATE, COFFEE, HAZELNUT, RUM/RAISINS, PISTACHIO

SORBETS: FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, PÊCHE, ABRICOT

SORBETS, FLAVORS: STRAWBERRY, RASPBERRY, LEMON, PEACH, APRICOT

1 boule 2 boules 3 boules
4 € 6 € 9 €



Bon appétit...

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR LA CROISSETTE :

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

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...

RBH 
SINCE 1958

