



Rado Plage

CANNES LA CROISSETTE

**Menu
by Night**

« Il n'y a pas de passion de la cuisine
sans l'amour des convives »



Aperitivo Signature

MOLEZA PER SE, MEZCAL, LIQUEUR DE MÛRE, FEVER TREE ELDERFLOWER	18€
DAYDREAMING ST-GERMAIN, BOMBAY SAPPHIRE, CITRON VERT, SIROP DE ROMARIN	18€
FANCY CHAMP' BELVEDERE AUX KUMQUAT, CITRON VERT, SIROP D'AGRUME, CHAMPAGNE	24€
A TASTY DRINK RAMAZZOTTI, CHARTREUSE VERTE, CITRON VERT, SODA PAMPLEMOUSSE MAISON	19€
KOSO NOLO JNPR N°2, KOSO DE FRAISE, FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	16€






Petites entrées à partager Small plates to share

AVOCADO TOAST CREAM CHEESE, POMEGRANATE, SEEDS, CORIANDER 	15€
STRACCIATELLA FIG, NECTARINE & KAMPOT PEPPER 	18€
POULPE GRILLÉ AU ZAATAR OCTOPUSS, TAHINI CREAM, CHORIZO, CIPOLLINI ONION 	18€
HOUMOUS D'AVOCAT AVOCADO & CHICK PEAS HUMUS, RAW VEGGIES, FLAT BREAD 	16€
FRITES DE PANISSE CHICK PEAS FRIES, GARLIC MAYONNESE « AÏOLI »  	14€
CRUDO DE THON RAW TUNA, FETA, GREEK OLIVE, SPRING ONION 	18€

Suppléments | Adds

SAUMON FUMÉ SMOKED SALMON	8€	OEUF MOLLET BOILLED EGG	5€	BURRATA BURRATA	8€
STRACCIATELLA STRACCIATELLA	8€	FETA FETA	6€	TRUFFE TRUFFLE	10€





Entrées | Starters

CEVICHE DE DAURADE PONZU MAISON, MANGUE & NOIX DE CAJOU, CORIANDRE SEA BREAM CEVICHE, PONZU, MANGO, CASHEW NUTS, CILANTRO		32€
CARPACCIO DE GAMBERRO ROSSO DI MAZARA, GRENADE & PISTACHE DE BRONTE RAW ITALIAN SHRIMP CARPACCIO, POMEGRANATE & PISTACHIO		36€
THON & PASTÈQUE EN TARTARE, GUACAMOLE, TOBIKO & ALGUES WAKAME TUNA & WATERMELON TARTAR, GUACAMOLE, TOBIKO & WAKAME		32€
VITELLO TONATO VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS		28€
TARTARE DE SAUMON & CREAM CHEESE AUX HERBES FRAÎCHES RAW SALMON, DILL, SHALLOTS, ROASTED ALMONDS, POMEGRANATE, CREAM CHEESE & HERBS		26€
SALADE D'ÉPINARDS À LA TRUFFE & PARMESAN TRUFFLE SPINASH SALAD & PARMESAN	 	28€





À partager | To share

PINSA ROMANA STRACCIATELLA DI BUFALA, TRUFFLE & PARMESAN		29€
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA 500GR BRAIDED MOZZARELLA, TOMATO & ARUGULA SALAD	 	58€
SÉLECTION DE CRUDO : THON, DAURADE, GAMBERRO ROSSO RAW FISH SELECTION : TUNA, SEA BREAM, RED SHRIMP		69€

Poissons | Fishes

DOS DE CABILLAUD RÔTI EN CROUTE D'HERBES, RISOTTO ACQUARELLO CITRONNÉ, SAUCE VIERGE COD FILLET, LEMON RISOTTO & VIRGIN SAUCE		36€
PAVÉ DE TURBOT RÔTI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, SAUCE BISQUE ROASTED TURBOT FILLET, MASHED POTATOES, BISQUE SAUCE		49€
POULPE SNACKÉ, CAPONATA & POMMES GRENAILLE, JUS CORSÉ ROASTED OCTOPUS, EGGPLANT CAPONATA & ROASTED BABY POTATOES, REDUCED JUICE		38€
LA BELLE CAMARON SAUVAGE RÔTIE AU FOUR, RIZ PILAF, SAUCE VIERGE & BISQUE AU PIMENT D'ESPELETTE ROASTED WILD JUMBO PRAWN, RICE, VIRGIN SAUCE & SPICY LOBSTER BISQUE		56€
SOLE FRAÎCHE CUITE AU BEURRE, LÉGUMES DU MOMENT DOVER SOLE, PARSLEY BUTTER, VEGETABLES		72€
DAURADE ENTIÈRE RÔTIE & FLAMBÉE AU PASTIS, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE AÏOLI WHOLE SEA BREAM FLAMBEED WITH PASTIS, VEGETABLES, GARLIC SAUCE		42€

Viandes | Meats

TARTARE DE CHAROLAIS TRADITIONNEL FAIT MINUTE, FRITES FRAÎCHES THE TRADITIONAL BEEF TARTAR DONE ON THE MINUTE, FRESH FRIES		28€
CÔTELETTES D'AGNEAU FRANÇAIS MARINÉES AUX HERBES, CAPONATA & JUS MAISON FRENCH LAMB CHOPS MARINATED WITH HERBS, EGGPLANT CAPONATA & REDUCED JUICE		39€
CÔTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE (500GR), MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, SAUCE CHIMICHURI VEAL CHOP COOKED IN LOW TEMPERATURE, MASHED POTATOES & CHIMICHURI SAUCE		72€
FILET DE BOEUF SIMMENTAL À LA PLANCHA 250GR, SAUCE AU POIVRE VERT, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE KALAMATA FILET MIGNON SIMMENTAL 250GR, PEPPER SAUCE & POMME PURÉE		49€
BURGER DE BOEUF FRANÇAIS, TALEGGIO, POITRINE FUMÉE, KETCHUP PIMENTON DE LA VERA, PICKLES, TOMATE, SALADE & FRITES FRAÎCHES FRENCH BEEF BURGER, TALEGGIO CHEESE, BACON, SPICY KETCHUP, PICKLES, TOMATO & SALAD, FRIES		32€

Spécialités à partager ou non Speciality to share or not

LOUP ENTIER EN CROUTE DE SEL, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE AÏOLI WHOLE SEA BASS SALT CRUST, VEGETABLES, GARLIC SAUCE		12€/100GR
LANGOUSTE OU HOMARD DU VIVIER, LINGUINE AL POMODORO WHOLE LOBSTER, PASTA AL POMODORO		MP
TAGLIATA DE RUMSTEAK ARGENTIN 500GR, ROQUETTE, OLIVES & PARMESAN BEEF TAGLIATA 500GR, ARUGULA SALAD, OLIVES & PARMESAN		76€
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1KG MATURÉE, SAUCES MAISON & FRITES FRAÎCHES DRY AGED BEEF RIB SIMMENTAL 1KG, HOME MADE SAUCE & FRIES		125€

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

Paste e Risotto

RISOTTO ACQUARELLO CITRONNÉ AUX BAIES DE GOJI LEMON RISOTTO & GOJI BERRY	 	29€
LINGUINE RUMMO AU SAUMON, BEURRE BLANC, AMANDES, RICOTTA RAPÉE SALMON PASTA, WHITE BUTTER SAUCE, ALMOND, RICOTTA		32€
GNOCCHIS ARTISANAUX À LA TRUFFE, STRACCIATELLA & PARMESAN TRUFFLE CRAFT GNOCCHIS, STRACCIATELLA & PARMESAN		32€
LINGUINE RUMMO AL POMODORO, OLIVES & PECORINO PASTA AL POMODORO, OLIVES & PECORINO		26€












Garnitures | Side dishes

POMMES GRENAILLES ROASTED BABY POTATOES	8€	HARICOTS VERTS PERSILLÉS GREEN BEAN	10€
FRITES FRAÎCHES FRESH FRIES	8€	MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE MASHED POTATOES	9€
SUCRINE BABY LETTUCE	8€	À LA TRUFFE WITH TRUFFLE	16€
RIZ PILAF PILAF RICE	8€	COURGETTES RÔTIÉS ROASTED ZUCCHINI	10€
CAPONATA D'AUBERGINE EGGPLANT CAPONATA	9€		



Tous les accompagnements sont végétariens et sans gluten.

Desserts

TARTELETTE ABRICOT & RIZ CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC APRICOT & WHITE CRISPY RICE CHOCOLATE TART		16€
BABA MAISON AU RHUM, ANANAS RÔTI, CHANTILLY CITRON VERT HOMEMADE RUM BABA, ROASTED PINEAPPLE, LIME CHANTILLY		18€
LA FAMEUSE MELBA, FRAISE OU FRAMBOISE THE FAMOUS MELBA ICE CREAM, STRAWBERRY OR RASPBERRY	 	18€
SPHÈRE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA, CRUMBLE AMANDE & SPONGE CAKE CACAO DARK CHOCOLATE SPHERE, CHOCOLATE MOUSSE, ALMOND CRUMBLE & COCOA SPONGE CAKE		18€
SÉLECTION DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY VANILLE MAISON CHEF SELECTION RED FRUIT, HOMEMADE CHANTILLY	 	24€
SOUFFLÉ RHUM AGRUMES SAUCE CHOCOLAT (10 min) RUM & CITRUS SOUFFLE, CHOCOLATE SAUCE supplément rhum flambé add flambeed rum		20€
ASSIETTE DE PASTÈQUE WATER MELON	 	1 personne 19€ 4 personnes 76€
ANANAS FRAIS PINEAPPLE	 	18€
SÉLECTION DE MIGNARDISES		15€

À partager | To share

COOKIE MINUTE (10 min) NOISETTES CARAMELISÉES, CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE CARAMELIZED HAZELNUT CHOCOLATE MINUTE COOKIE, VANILLA ICE CREAM		28€
SÉLECTION DE FRUITS FRAIS FRESH SEASONAL FRUITS SELECTION	 	48€
LA CRÈME CARAMEL CREME CARAMEL	 	28€

Coffee & More...

AFFOGATO	12€
IRISH COFFEE	18€
EXPRESSO GOLD MARTINI VODKA BELUGA GOLD LINE & MIX	45€

Encore meilleur avec un Dessert...

	8cl
PORTO RAMOS PINTO 10 ANS	14€
MUSCAT « JOIA », DOMAINE DES SCHISTES 2022	10€



Végétarien vegetarian



Sans gluten Gluten free

Prix nets en Euros - Service compris.

Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. If you have any allergies, please inform your waiter
La liste des allergènes est disponible sur demande. The allergen list is available on request.

Since 1958



FOLLOW US

ON INSTAGRAM



@radobeachhelen.cannes

