



Rado Plage

CANNES LA CROISSETTE

**Menu
Lunch**

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





Rado Plage

CANNES LA CROISSETTE

Aperitivo Signature

MOLEZA PERSE, 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€
PALMETTO JNPR N°2, CORDIALE CONCOMBRE, FEVER TREE ELDERFLOWER	14€

Petites entrées à partager Small plates to share

AVOCADO TOAST CREAM CHEESE, GRENADE, GRAINES, CORIANDRE CREAM CHEESE, POMEGRANATE, SEEDS, CORIANDER		15€
STRACCIATELLA DATTES MEDJOL, NOIX DE CAJOU, PAIN PITA MEDJOL DATES, CASHEW NUTS, FLAT BREAD		18€
SAUMON FUMÉ MAISON BEURRE CONVIETTE AOP, PAIN PITA HOMEMADE SMOKED SALMON, CONVIETTE BUTTER, FLAT BREAD		16€
CRUDO DE THON PONZU TRUFFE & CREAM CHEESE TRUFFE RAW TUNA, TRUFFLE PONZU SAUCE & TRUFFLE CREAM CHEESE		18€
PETITS CALAMARS INFARINATA JALAPENO, SAUCE TARTARE MAISON FRIED SQUIDS, JALAPENO, HOMEMADE TARTAR SAUCE		18€
FOIE GRAS MAISON RÉDUCTION DE VIN AUX ÉPICES, BAGUETTE TOASTÉE HOMEMADE FOIE GRAS, REDUCE SPICED WINE, TOASTED BREAD		24€

Since 1958

À partager | To share

PINSA ROMANA
STRACCIATELLA DI BUFALA, TRUFFLE & PARMESAN



29€

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP AU FOUR
CONDIMENTS DE POMMES, BAGUETTE TOASTÉE
ROASTED CAMEMBERT, APPLE CONDIMENT, TOASTED BREAD



24€

Entrées | Starters - Salades | Salads

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRAICHES, ORANGE & PISTACHE DE SICILE, POIVRE DE TIMUT
FRESH SCALLOPS CARPACCIO, ORANGE & SICILIAN PISTACHIOS, TIMUT PEPPER



32€

TARTARE DE SAUMON & CREAM CHEESE AUX HERBES FRAÎCHES
RAW SALMON, DILL, SHALLOTS, ROASTED ALMONDS, POMEGRANATE, CREAM CHEESE & HERBS



26€

SALADE D'ÉPINARDS & BOCCONCINI DI BUFALA
TRUFFE & PARMESAN
TRUFFLE SPINASH SALAD, BABY MOZZARELLA & PARMESAN



28€

SALADE GOOD VIBES
SALADE FRISÉE, SAUMON FUMÉ MAISON, GRANOLA CRANBERRIES, GUACAMOLE,
GRANNY SMITH, ENDIVES CARMINES, VINAIGRETTE SIROP D'ÉRABLE
CURLY SALAD, HOMEMADE SMOKED SALMON, GRANOLA & CRANBERRIES, GUACAMOLE,
GRANNY SMITH, CARMINE, MAPLE SYRUP DRESSING

28€

LA FAMEUSE CESAR DU RADO
THE CAESAR BY RADO, ROMAINE, CUCUMBER, CROUTONS, PARMESAN, HOME MADE DRESSING

TENDRE POULET
CHICKEN

28€

OU GAMBAS RELEVÉES
OR SPICY KING PRAWNS

35€

Suppléments | Adds

SAUMON FUMÉ MAISON 8€
HOMEMADE SMOKED SALMON

OEUF MOLLET 5€
BOILLED EGG

BOCCONCINI DI BUFALA 8€
BABY MOZZARELLA

STRACCIATELLA 8€
STRACCIATELLA

FETA 6€
FETA

TRUFFE 10€
TRUFFLE

Spécialités à partager ou non Speciality to share or not

LOUP ENTIER EN CROUTE DE SEL, LÉGUMES DU MOMENT, BEURRE BLANC
WHOLE SEA BASS SALT CRUST, VEGETABLES, WHITE BUTTER SAUCE



11€/100GR

LOUP ENTIER À LA PLANCHA, LÉGUMES DU MOMENT, BEURRE BLANC
WHOLE ROASTED SEA BASS, VEGETABLES, WHITE BUTTER SAUCE



9€/100GR

LA PAELLA AUX GAMBAS, MOULES, SUPPIONS & CHORIZO (2 PERS)
KING PRAWNS PAELLA, MUSSELS, BABY SQUIDS, CHORIZO (2 PERS)



79€

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES, POMMES GRENAILLES (2 À 3 PERS)
SHOULDER OF LAMB CONFIT WITH SPICES, BABY POTATOES



128€

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

DOS DE CABILLAUD RÔTI EN CROUTE DE CHORIZO, RIZ FAÇON PAELLA, SAUCE BISQUE
COD FILET & CHORIZO CRUST, SAFRAN RICE, SPICY LOBSTER BISQUE

36€

POULPE SNACKÉ, PURÉE DE BUTTERNUT, POMMES GRENAILLES, JUS DE VEAU MAISON
ROASTED OCTOPUS, BUTTERNUT PUREE, BABY POTATOES, REDUCED JUICE



36€

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE & FLAMBÉE AU PASTIS, LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE BEURRE BLANC
WHOLE SEA BREAM FLAMBEED WITH PASTIS, VEGETABLES, BUTTER SAUCE



42€

SAINT-JACQUES FRAÎCHES À LA PLANCHA, RISOTTO ACQUERELLO AUX MORILLES,
PICKLES DE GIROLLES & PARMESAN
SEARED FRESH SCALLOPS, MOREL RISOTTO, GIROLLE PICKLES & PARMESAN



38€

Viandes | Meats

TARTARE DE CHAROLAIS TRADITIONNEL FAIT MINUTE, FRITES FRAÎCHES
THE TRADITIONAL BEEF TARTAR DONE ON THE MINUTE, FRESH FRIES



28€

CÔTE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
CRÈME LÉGÈRE AUX MORILLES
VEAL CHOP COOKED IN LOW TEMPERATURE, MASHED POTATOES, LIGHT MOREL SAUCE



45€

FILET DE BOEUF SIMMENTAL À LA PLANCHA 250 GR, SAUCE AU POIVRE VERT,
POMMES DE TERRE GRENAILLE
FILET MIGNON SIMMENTAL 250GR, PEPPER SAUCE & BABY POTATOES



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€

DAUBE DE JOUES DE PORC AU VIN ROUGE, GNOCCHIS ARTISANAUX, OLIVES TAGGIASCHE & PARMESAN
PORK STEW WITH RED WINE, GNOCCHIS, OLIVES & PARMESAN

36€

MP : Market price

Since 1958

Paste

LINGUINE RUMMO AU SAUMON, BEURRE BLANC, AMANDES, RICOTTA RAPÉE SALMON PASTA, WHITE BUTTER SAUCE, ALMOND, RICOTTA	32€
GNOCCHIS ARTISANAUX À LA TRUFFE, STRACCIATELLA & PARMESAN, JUS DE VEAU TRUFFLE CRAFT GNOCCHIS, STRACCIATELLA & PARMESAN, REDUCED VEAL JUICE	32€
LINGUINE RUMMO AUX GAMBAS, BISQUE MAISON KING PRAWNS PASTA, SPICY LOBSTER BISQUE	34€

Garnitures | Side dishes

POMMES GRENAILLES ROASTED BABY POTATOES	8€	BROCCOLINI BROCCOLINI	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 SAFRANÉ SAFRAN RICE	9€	PURÉE DE BUTTERNUT BUTTERNUT PUREE	8€



Tous les accompagnements sont végétariens et sans gluten / All sides are vegetarian and gluten-free

Enfants | Kid's

pour les enfants de moins de 12 ans/for children under 12

STEAK HACHÉ* GROUND STEAK* 	15€
FISH & CHIPS DE COLIN SAUCE SOJA SUCRÉE-SALÉE* FISH & CHIPS SWEET AND SALTY SOY SAUCE*	15€
TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS* CRISPY CHICKEN TENDERS*	15€

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

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

À partager | To share

SUNDAY BELLE HÉLÈNE

POIRE, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, POP-CORN CARAMELISÉS
PEAR, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, CARAMELIZED POP-CORN



25€

COOKIE MINUTE (10 MIN) CHOCOLAT-PISTACHE, GLACE PISTACHE
CHOCOLATE & PISTACHIOS MINUTE COOKIE, PISTACHIO ICE CREAM



28€

Desserts

SOUFFLÉ ANANAS-COCO, SAUCE CHOCOLAT BLANC ESTRAGON (10 MIN)
PINEAPPLE & COCONUT SOUFFLE, WHITE CHOCOLATE & TARRAGON SAUCE (10 MIN)



16€

PANETTONE PERDU, CRUMBLE, NOCCIOLATA MAISON, CHANTILLY
PANETTONE FRENCH TOAST, CRUMBLE, HOMEMADE NOCCIOLATA, CHANTILLY



14€

« PETIT GÂTEAU » CHOCOLAT COEUR COULANT, CRÈME ANGLAISE & CHANTILLY (8 MIN)
CHOCOLATE MELTED CAKE, CUSTARD & CHANTILLY (8 MIN)



14€

TARTE TATIN AUX POMMES, GLACE VANILLE
APPLE TATIN TART, VANILLA ICE CREAM



14€

RIZ AU LAIT COCO-AGRUMES
RICE PUDDING COCONUT & CITRUS



14€

SÉLECTION DE MIGNARDISES
SMALL BITES SELECTION



15€

Coffee & More...

AFFOGATO

12€

IRISH COFFEE

18€

EXPRESSO GOLD MARTINI VODKA BELUGA GOLD LINE & MIX

45€

Encore meilleur avec un Dessert...

PORTO RAMOS PINTO 10 ANS

8cl

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

