

Beaumier

LES ROCHES ROUGES

FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA

LES ENTRÉES

STARTERS

BOHÉMIENNE D'AUBERGINES CONFITES & OLIVES NOIRES 14€
Candied eggplant "bohémienne" & black olives

PISSALADIÈRE NIÇOISE 19€
"Niçoise pissaladière"

SALADE DE TOMATES, HERBES FRAÎCHES & HUILE D'OLIVE 20€
Tomato salad, fresh herbs & olive oil

SALADE NIÇOISE AUX ANCHOIS 22€
"Niçoise" salad with anchovies

SALADE DE POIS-CHICHES VERTS, FROMAGE BLANC AUX HERBES & ROQUETTE 23€
Green chickpeas salad, white plain cheese with herbs & arugula

BURRATA 250GR DE SAINT-LAURENT-DU-VAR, AIL, BASILIC & PIGNONS DE PIN 24€
Burrata 250gr from Saint-Laurent-du-Var, garlic, basil & pine nuts

TARTARE DE THON D'OLIVIER BARDOUX MARINÉ AUX AGRUMES 29€
Tuna tartar fished by Olivier Bardoux marinated in citrus fruits

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

LES PLATS

MAIN COURSES

RISOTTO D'ORGE À LA COURGETTE & HERBES FRAÎCHES, TUILE AU PARMESAN	24€
<i>Barley risotto with zucchini & fresh herbs, parmesan cheese tile</i>	
RAVIOLES À LA NIÇOISE, ROQUETTE & PECORINO ROMANO AOP	28€
<i>"Niçoise"-style ravioli, arugula & pecorino romano PDO</i>	
L'AÏOLI : CABILLAUD DEMI-SEL & LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE	32€
<i>The aioli : salted codfish & vegetables with olive oil</i>	
MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI, DÉCLINAISON DE FENOUIL	34€
<i>Roasted Mediterranean meagre & fennel declination</i>	
POULPE GRILLÉ, FONDUE DE TOMATES AUX OLIVES, JUS DE ROCHES	37€
<i>Grilled octopus, tomato and olive, rock-fish gravy</i>	
ESPADON D'OLIVIER BARDOUX AUX ANCHOIS, COEUR DE LAITUE BRAISÉE EN PERSILLADE	37€
<i>Olivier Bardoux's swordfish with anchovies, lettuce grilled with parsley</i>	
POITRINE DE VOLAILLE AU CITRON CONFIT, CÉLERI & PIGNONS DE PIN	32€
<i>Candied lemon chicken breast, celery & pine nuts</i>	
AGNEAU BRAISÉ, MIJOTÉ DE POIS-CHICHES, AUBERGINES & PIMENTS DOUX	44€
<i>Braised lamb, chickpeas stew, eggplants & sweet pepper</i>	

À PARTAGER (2 PERSONNES)

TO SHARE (2 PERSONS)

PÊCHE ENTIÈRE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLE & COURGETTES EN PERSILLADE	60€/PERSONNE
<i>Catch of the day served with «grenaille» potatoes & zucchini with parsley</i>	
CÔTE DE BOEUF SERVIE AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLE & COURGETTES EN PERSILLADE	78€/PERSONNE
<i>Prime rib served with «grenaille» potatoes & zucchini with parsley</i>	

LES DESSERTS

DESSERTS

CHÈVRE FRAIS, CONDIMENTS OIGNONS & OLIVES <i>Fresh goat cheese, onions & olives condiments</i>	18€
TARTE TROPÉZIENNE <i>Tropezienne tart</i>	14€
LA PÊCHE VERVEINE <i>The peach with verbena</i>	16€
CRÉMEUX AGRUMES & BASILIC SABLÉ HUILE D'OLIVE & MERINGUE ACIDULÉE <i>Creamy citrus & basil, olive oil shortbread & tangy meringue</i>	15€
ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN, CRÉMEUX ANDOA & SORBET ABRICOT <i>Roasted apricot with rosemary, "andoa" chocolate cream & apricot sorbet</i>	16€
NAGE DE FRUITS ROUGES À LA SAUGE, SORBET FRAMBOISE <i>Fresh redberries in a sage syrup, raspberry sorbet</i>	16€
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS <i>Ice-cream & sorbets selection</i>	5€/BOULE <i>5€/scoop</i>