



ROYAL BEACH

COCKTAILS

Les Spritz

Campari Spritz

Campari, Prosecco, eau pétillante 12 €

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, eau pétillante 12 €

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, eau pétillante 13 €

Saint Germain Spritz

Saint Germain, Prosecco, eau pétillante 13 €

Les Classiques

Mojito Rhum blanc, menthe, citron vert

sucre de canne, eau pétillante 13 €

Mojito Fruits (Fraise, Framboise, Exotique,

Pêche, Ananas) 14 €

Mojito Royal Rhum blanc, menthe, citron vert

sucre de canne, Champagne 16 €

Daïquiri

Rhum, jus de citron vert, sucre de canne .. 13 €

Daïquiri Fruits (Fraise, Framboise, Exotique,

Pêche, Ananas) 14 €

Caïpirinha

Cachaca, sucre de canne, citron vert..... 13 €

Caïpirinha Fruits (Fraise, Framboise, Exotique,

Pêche, Ananas) 14 €

Caïpiroska

Vodka, sucre de canne, citron vert 13 €

Caïpiroska Fruits (Fraise, Framboise, Exotique,

Pêche, Ananas) 14 €

Margarita

Tequila, triple sec, jus de citron vert 13 €

Piña Colada

Rhum, jus d'ananas, crème de coco 13 €

Sex on the Beach Vodka, crème de pêche

jus d'orange, jus de cranberry 13 €

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine .. 13 €

Cosmopolitan Vodka, triple sec,

jus de cranberry, jus de citron 13 €

Expresso Martini Vodka, expresso

kahlua, sucre de canne 13 €

Gin Fizz Gin, jus de citron vert,

sucre de canne, eau pétillante 13 €

Moscow Mule Vodka, citron vert,

sucre de canne, ginger beer 14 €

Long Island Ice Tea Vodka, gin, rhum blanc,

triple sec, tequila, jus de citron, coca cola . 16 €

Porn Star Martini Vodka infusée à la vanille,

purée de passion, jus de maracuja,
jus de citron, prosecco 16 €

Prix nets & Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS



ROYAL BEACH

COCKTAILS

Les Signatures

Le Royal

Champagne, Vodka Grey Goose, Chambord
purée de framboise, jus de cranberry,
citron vert 16 €

Sparrow

Rhum blanc, rhum ambré, purée de passion,
jus d'ananas, jus de citron, sucre roux..... 15 €

Pink Mimi

Gin Hendrick's, jus de citron, purée de fraise,
sirop de basilic, sirop de concombre,
eau pétillante 15 €

G'lamour

Gin Hendrick's, martini blanc, purée de framboise,
jus de citron, sucre de canne..... 15 €

Narcos

Mezcal, tequila, sirop de concombre,
jus de citron vert, ginger beer 15 €

Romantica

Champagne, Saint Germain, jus de cranberry,
jus de citron, sirop de pêche blanche..... 16 €

Sans Alcool

Virgin Mojito Menthe, citron vert,
sucre de canne, limonade 10 €

Virgin Mojito Fruits (Fraise, Framboise,
Exotique, Pêche, Ananas) 10 €

Virgin Piña Colada Jus d'ananas, crème de coco,
sucre de canne 10 €

Virgin Sex on the Beach Jus d'orange,
jus de cranberry, sirop de pêche 10 €

Virgin Fruits

Jus de banane, jus d'ananas, jus de citron,
purée de fraise 10 €

Virgin

Détox pomme, concombre, épinards..... 10 €

Prix nets & Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS



ROYAL BEACH

MENU

Entrées

- SALADE NIÇOISE 20 €
Salade croquante, tomates, concombre, œufs, anchois, thon, olives noires, poivrons rouges, oignons rouges et radis
Crunchy salad, tomatoes, cucumber, eggs, anchovies, tuna, black olives, red peppers, red onions and radish
- MOZZARELLA DI BUFALA SUR CARPACCIO DE TOMATES / BUFALA MOZZARELLA & TOMATOES 21 €
Cocktail de tomates, basilic et roquette / Cocktail of tomatoes, basil and roquette
- SALADE CÉSAR / CHICKEN CAESAR SALAD 22 €
Salade romaine, poulet, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, bacon, œuf dur
Roman salad, chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, Caesar dressing, bacon, hard-boiled egg
- SALADE CALIFORNIENNE / CALIFORNIAN SALAD 25 €
Mangue, ananas, avocat, orange, pamplemousse, saumon fumé, crevettes et betterave de Chioggia
Mango, pineapple, avocado, orange, grapefruit, smoked salmon
- SALADE DE POULPES / OCTOPUS SALAD 26 €
Poules, pommes de terre, tomates cerises, olives / Octopus, potatoes, cherry tomatoes, olives
- CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES / SEA BREAM CARPACCIO WITH CITRUS 26 €
Zestes de citron vert, oignons rouges et roquette
Lime zests, red onions and roquette
- BURRATA 250Gr A PARTAGER / BURRATA 250Gr TO SHARE 27 €
Accompagnements : Jambon de Parme, cocktail de tomates, roquette
Served as a side dish: Parma ham, cocktail of tomatoes, roquette
- CARPACCIO D'ARTICHAUTS ET GAMBAS / ARTICHOKE AND GAMBAS CARPACCIO 28 €
Roquette, parmesan, tomates cerises, zestes de citron
Roquette, parmesan cheese, cherry tomatoes, lemon zests

Pâtes

- MACCHERONI ALL'ARRABBIATA 17 €
Maccheroni sauce tomate piquante, crème et parmesan
Maccheroni pasta with a spicy tomato sauce, cream and parmesan
- LINGUINE AU THON FRAIS / LINGUINE WITH FRESH TUNA 23 €
Thon frais, sauce tomate, câpres, olives, basilic / Fresh tuna, creamy tomato sauce, capers, olives, basil
- LINGUINE AUX PALOURDES / LINGUINE WITH CLAMS 26 €
Huile d'olive, ail et tomates cerises / Olive oil, garlic, and cherry tomatoes
- TAGLIATELLE CREVETTES FLAMBÉES AU COGNAC / TAGLIATELLE GAMBAS COGNAC 26 €
Huile d'olive, ail et tomates cerises / Olive oil, garlic, and cherry tomatoes
- GIRASOLI RICOTTA 26 €
Parmesan, roquette, julienne de légumes / Parmesan cheese, roquette, julienne vegetables
- TAGLIATELLE AUX HOMARDS / TAGLIATELLE WITH LOBSTER 36 €
Sauce tomate, crème / Tomato sauce, cream

Des cartes reprenant tous les allergènes sont disponibles sur demande.

Prix nets - Service compris

MENU



ROYAL BEACH

MENU

Côté Terre

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS / CHAROLAIS BEEF TARTAR	22 €
POULET CROQUANT / CRUNCHY CHICKEN	24 €
<i>Sur un lit de tomates rôties, sauce yaourt, feta, citron, brocolis</i> <i>Served on a bed of roasted tomatoes, yaourt sauce, feta, lemon, brocolis</i>	
DOUBLE SMASH CHEESEBURGER.....	24 €
<i>Cheddar, oignons caramélisés / Cheddar, caramelized onions</i>	
TAGLIATTA DE BŒUF / BEEF TAGLIATTA	32 €
<i>Roquette, pommes de terre, parmesan, sauce Chimichouri</i> <i>Roquette, potatoes, parmesan cheese, Chimichouri sauce</i>	
FILET DE BOEUF / BEEF TENDERLOIN	45 €
<i>Pomme de Terre, légumes grillés, sauce crème de parmesan et truffe</i> <i>Potatoes, grilled vegetables, parmesan cream sauce and truffle</i>	

Côté Mer

FISH AND CHIPS.....	22 €
<i>Cabillaud pané et sauce tartare / Breaded cod deep fried with tartar sauce</i>	
TARTARE SAUMON, AVOCAT, OIGNON, PARMESAN / SALMON TARTAR, AVOCADO, PARMESAN	26 €
<i>Accompagnements : salade mixte / Served as a dish side : mixed salad</i>	
FRITTO MISTO	27 €
<i>Calamars, rougets, gambas, petites fritures avec sauce tartare</i> <i>Squid, mullet, shrimps deep fried served with a tartar sauce</i>	
FILET DE DAURADE / SEA BREAM FILLET	33 €
<i>Légumes au four, pommes de terre, sauce citron</i> <i>Vegetables cooked in oven, potatoes, lemon sauce</i>	
PAVÉ DE LOTTE AU CHORIZO / MONKFISH STEAK WITH CHORIZO	33 €
<i>Purée de patates douces, légumes grillés / Sweet potatoes puree, grilled vegetables</i>	
STEAK DE THON MI-CUIT PANÉ ET CREME BALSAMIQUE / TUNA STEAK SEMI-COOKED	36 €
<i>Pommes de terre et poivrons aigre doux / Oven roast potatoes and vegetables</i>	
POULPES SNACKÉS / SEARED OCTOPUS	36 €
<i>Purée de patates douces, persillade, légumes grillés</i> <i>Sweet potatoes puree, persillade, grilled vegetables</i>	

Origine des viandes : France

Des cartes reprenant tous les allergènes sont disponibles sur demande.

Prix nets - Service compris



ROYAL BEACH

MENU

Pizza

MARINARA	18 €
<i>Tomates, ail, origan / Tomatoes, garlic, origano</i>	
MARGHERITA	19 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, basilic frais / Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, fresh basil</i>	
NAPOLI	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, anchois, câpres, olives noires</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, anchovies, capers, black olives</i>	
VESUVIO	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, jambon cuit, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, cooked ham, fresh basil</i>	
TONNO & CIPOLLA	20 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, oignons rouges, thon cuit, basilic frais</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, red onions, cooked tuna, fresh basil</i>	
REGINA	21 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, jambon cuit, champignons, olives noires</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, cooked ham, mushrooms, black olives</i>	
AMALFI	21 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, roquette, jambon cru, copeaux de parmesan</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, cherry tomatoes, roquette salad, prosciutto, parmesan cheese flake</i>	
BURRATA	24 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomates, burrata, oignons rouges, tomates cerises, roquette</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, tomatoes, burrata, red onions, cherry tomatoes, roquette salad</i>	
AL TARTUFO	32 €
<i>Mozzarella Fior di Latte, stracciatella à la truffe et truffe fraîche de saison</i>	
<i>Mozzarella Fior di Latte, truffles stracciatella, fresh seasonal truffles</i>	

Foccacia

ROSMARINO	13 €
<i>Romarin, tomates cerises, roquette / Rosemary, cherry tomatoes, roquette</i>	
VEGETARIANA	18 €
<i>Roquette, tomates cerises, tomates séchées, artichauts, concombres, oignons</i>	
<i>Roquette Salad, cherry tomatoes, dried tomatoes, artichokes, cucumbers, onions</i>	
PARMA	20 €
<i>Jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan</i>	
<i>Parmé's ham, roquette, cherry tomatoes, parmesan</i>	
BURRATA	23 €
<i>Roquette, tomates cerises, burrata, oignons</i>	
<i>Roquette, cherry tomatoes, burrata, onions</i>	
BURRATA AL TARTUFO	30 €
<i>Roquette, tomates cerises, burrata à la truffe, truffes fraîches de saison</i>	
<i>Roquette, cherry tomatoes, truffles burrata, fresh seasonal truffles</i>	

Prix nets - Service compris

MENU



ROYAL BEACH

MENU

Plats Enfant (-de 16 ans)

PENNE SAUCE TOMATE / PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE	14 €
NUGGETS FRITES / NUGGETS SERVED WITH FRIES	15 €
STEAK HACHÉ FRITES / GROUND BEEF WITH FRIES.....	15 €

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT NUTELLA / NUTELLA CHOCOLATE MOUSSE	9 €
TIRAMISU CLASSIC.....	9 €
PANNA COTTA MANGUE, ZESTE DE CITRON / MANGO PANNA COTTA, LIME ZEST	10 €
CHEESECAKE	11 €
DÉLICE DE FRAISE / STRAWBERRIES DELIGHT	14 €
COUPE DE FRAISE / STRAWBERRIES BOWL.....	14 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET DE SAISON / FRESH AND SEASONAL FRUITS PLATE (2 pers).....	28 €

Prix nets - Service compris

MENU



ROYAL BEACH

BOISSONS / ALCOOLS

Boissons chaudes

Café Espresso, Ristretto, Déca, Américain	3 €
Noisette.....	3.5 €
Café crème	4.5 €
Double café	5 €
Cappuccino.....	5 €
Latte Macchiato	5 €
Chocolat	5 €
Chocolat Viennois	7 €
Café Viennois	7 €
Irish coffee	12 €

Thés et Infusions

(Malongo Bio Tea)

Thé Noir Earl Grey, Thé Noir English Breakfast, Thé Vert Gunpowder, Thé Vert à la menthe ou Thé Vert au Jasmin	5 €
Infusion Verveine, Infusion Tilleul ou Rooibos thé rouge sans théine	5 €
Thé maison.....	7 €

Boissons frappées

Café Frappé	7 €
Cappuccino Frappé	8 €

Boissons fraîches

Sodas

Sirop (fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat, pêche)	3 €
Diabolo (fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat, pêche).....	5 €
Coca, Coca zéro, Fuze tea, Schweppes Tonic, Sprite, Fanta, Perrier (33cl)	5 €
Ginger Beer	5 €
RedBull (25cl)	7 €

Jus de fruits

Jus de fruits Granini Orange, Pomme, Ananas, Banane, Tomate	6 €
Jus de fruits pressés Orange, Citron.....	8 €

Eaux

Eau plate Aqua Panna (75cl)	8 €
Eau Pétillante San Pellegrino (75cl).....	8 €

Apéritifs

Pastis 51, Ricard (3cl)	5 €
Moresque, Tomate, Perroquet (3cl)	6 €
Martini Rouge, Martini Blanc (6cl)	7 €
Porto Rouge, Porto Blanc (8cl)	7 €
Campari (6cl).....	7 €
Américano.....	10 €
Negroni	10 €
Kir (Cassis, Pêche)	10 €
Kir Royal (Cassis, Pêche).....	14 €

Bières

Bière pression Carlsberg (25cl)	5 €
Bière pression Carlsberg (50cl)	9 €
Panaché, Monaco ou pression avec supplément sirop (25cl).....	6 €
Panaché, Monaco ou pression avec supplément sirop (50cl).....	10 €
San Miguel Fresca Bouteille (33cl)	8 €
Bières sans alcool (33cl)	5 €



ROYAL BEACH
ALCOOLS

Bulles

Coupe de Prosecco (10cl).....	9 €
Piscine de Prosecco (14cl).....	12 €
Coupe de Champagne (10cl)	14 €
Piscine de Champagne (14cl) (Fraise, Pêche, fruit de la passion).....	16 €

Rhums (4cl)

Captain Morgan	10 €
Bacardi Carta Blanca	10 €
Bacardi Carta Oro.....	11 €
Zacapa	14 €

Whiskys (4cl)

JB.....	11 €
Jack Daniel's	12 €
Chivas	14 €

Vodkas (4cl)

Eristoff.....	11 €
Grey Goose.....	13 €

Gins (4cl)

Gordon's	11 €
Bombay	12 €
Bombay Saphir	14 €
Hendrick's	14 €

Tequilas (4cl)

San José.....	11 €
Patron Silver.....	14 €
Patron Café	14 €
Accompagnement Soft	4 €
Accompagnement RedBull.....	5 €

Digestifs (6cl)

Get 27, Get 31.....	9 €
Baileys.....	9 €
Grappa (4cl)	9 €
Sambuca (4cl).....	9 €
Limoncello.....	9 €
Amaretto.....	9 €
Eau de vie Poire Williams (4cl)	10 €
Cognac (4cl)	13 €
Armagnac (4cl).....	13 €
Calvados (4cl).....	13 €

Shots (4cl)

7 €

Prix nets & Service compris -L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



ROYAL BEACH

VINS - WINES

Les Blancs - White Wines 75cl

Domaine Amourdedieu, blanc de blanc, 100% Viognier, IGP Méditerranée	30.00 €
La Cour des Dames, Chardonnay, IGP Pays d'Oc	31.00 €
Sancerre AOP Charles Pierre.....	45.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	50.00 €
Chablis AOP Chablisienne, Les Vénérables	50.00 €

Les Rouges - Red Wines 75cl

Lambrusco Reggiano Dolce Doc Medici Ermete	30.00 €
Château Bozelle, AOP Bordeaux	33.00 €
Les Caprices d'Antoine, AOP Côtes du Rhône 	35.00 €
Chianti Fiasque BIO , DOCG Chianti	42.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	50.00 €

Les Rosés - Rosé Wines 75cl

Domaine Amourdedieu, le Rosé Blanc, IGP Méditerranée	30.00 €
Bailli de Provence, AOP Côtes de Provence	32.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	50.00 €
Whispering Angel, AOP Côtes de Provence	59.00 €
Château Minuty, Rosé et Or, AOP Côtes de Provence	60.00 €

Clos de Caille, Côtes de Provence 1Litre « THE ONE »	52.00 €
--	---------

Les Rosés Magnum et Jeroboam

Bailli de Provence, AOP Côtes de Provence (1.5L)	64.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence Magnum (1.5L).....	100.00 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence Jéroboam (3L)	200.00 €

Les Bulles - Bubbles 75cl

Castello di Roncade, Prosecco Brut DOC Trévisé	38.00 €
La Gioiosa Rosé Brut, DOC Prosecco.....	39.00 €
Jacquart Mosaïque Brut, AOP Champagne	60.00 €
Laurent Perrier Brut, La Cuvée, AOP Champagne	100.00 €
Jacquart Blanc de Blancs millésimé, AOP Champagne.....	140.00 €
Laurent Perrier Rosé, AOP Champagne	180.00 €
Dom Pérignon Brut, AOP Champagne	400.00 €

Prix nets & Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération