

BEACH GOES BIO

Beau, Bio et Bon !

Notre vision est de rechercher et vous proposer les meilleurs produits du point de vue nutritionnel et gustatif. Nos techniques de préparation respectent au maximum toutes les propriétés organoleptiques des produits.

Le pain, d'origine biologique, est préparé et cuit dans nos cuisines tous les matins. En accompagnement, plutôt qu'avec du beurre, nous le servons avec de l'huile extra vierge d'olive de production biologique, ingrédient reconnu par l'Unesco comme un élément essentiel pour la santé du corps humain, et une crème d'olives afin d'en profiter au maximum.

Une mention toute particulière pour nos tomates biologiques, cultivées sur nos terrains dans la commune de Menton, ainsi que les aubergines, salades, courgettes, herbes aromatiques, fraises

Nous choisissons nos viandes blanches, volailles et, bien sûr notre agneau en élevage biologique. L'élevage bovin appauvrit notre planète ; et il n'y a pas de ferme biologique locale dans un rayon de 500 km. De plus, le transport des viandes pollue notre belle région.

La pizza 100% bio pour tous ses ingrédients : la farine « del Molino Grassi di Parma », l'huile d'olive extra vierge de la Ligurie, tomates et basilic de notre potager de Menton et la « mozzarella » de Naples.

Les pâtes du Cavalier Cocco de Farra San Martino en Abruzzo, faites avec la farine de Kamut, sont étirées aux bronzes et laissées sécher pendant trois jours. Toutes les sauces sont à base d'ingrédients biologiques, cuites en quelques minutes à feu doux afin d'en exalter le goût et de préserver la qualité des produits.

Les poissons, restent les classiques dans l'histoire du Monte Carlo Beach et ceci depuis 85 ans.

Les glaces sont préparées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés ; du lait aux fruits, la sélection de nos parfums se concentre sur ce que nous savons faire de mieux.

Chers amis, voici ce que nous mangeons, ceci est ce en quoi nous croyons, et nous serions heureux de vous compter parmi nous dans ce projet de biodiversité, de protection de notre planète et de son environnement, en prenant soin de nous-même et de notre santé!

Paolo Sari

BEACH GOES BIO

Beautiful, Organic and Good !

Our vision is to find and offer you the best products in terms of taste and nutrition. Our preparation techniques meet up all the organoleptic product properties.

The bread, made with organic ingredients is prepared and cooked in our kitchen every morning. As an accompaniment, rather than butter, we serve it with extra virgin organic olive oil, ingredient recognized by UNESCO as an essential element for the health of the human body, and a cream of olives to enjoy it to the maximum.

A special mention for our organic tomatoes, grown on our land in the village of Menton and the eggplant, salads, zucchini, herbs, strawberries as well...

We choose our organic, white meat, poultry, and of course lamb. The cattle consume our planet; and there is no local organic farm within 500km. Moreover, the transport of meat pollutes our beautiful region.

The pizza, the big news this season obviously with 100% organic ingredients: flour from "Molino Grassi di Parma", the extra virgin olive oil from Liguria, tomatoes and basil from our garden in Menton and "mozzarella" of course organic from Naples.

Cavalier Cocco from Farra San Martino in Abruzzo pasta, made with kamut wheat flour, are stretched with bronze and left to dry for three days. All sauces are made with organic ingredients, cooked in few minutes over low heat in order to exalt the taste and preserve the quality of products.

Fish remain classics in the history of the Monte Carlo Beach and this since 85 years.

Ice cream are made with closely selected ingredients, from milk to fruit, the selection of our fragrances focuses on what we are able to do the best.

Dear friends, this is what we eat, this is what we believe in, and we would be happy to have you with us in this project of biodiversity, protection of our planet and its environment, taking care of our self and our health!

Paolo Sari



LES CLASSIQUES BIO VEGETARIENS DE LA RIVIERA ET DE LA MEDITERRANEE

Panier de crudités du maraîcher	27 €
Salade mixte, feuilles de petites laitues, concombre, tomates, carottes, radis	19 €
Toutes les tomates en salade avec basilic, huile extra vierge d'olives et fleur de sel	23 €
Salade Niçoise	27 €
Best de la Riviera, la grande salade du Chef	35 €
Légumes grillés et parfumés aux herbes de Provence	21 €
Minestrone de légumes	18 €
Gaspacho de tomate et ses bâtonnets de légumes d'été	20 €

HORS-D'ŒUVRE ET PETITS PLATS

Prosciutto di Parma Riserva 20 mois et melon	25 €
Mozzarella di bufala Dop, tomates et basilic, collection bio 2015	25 €
Saumon d'Irlande fumé par nos soins	31 €
Queues de crevettes géantes à la vapeur, avocat, salade et sauce cocktail	36 €
Composition de crabe sur salade de quinoa, mangue et cœur de sucrine	34 €
Tartare de saumon et son caviar, fils de cebette, petits concombres croquants, purée aux citrons de Menton	35 €
Salade Caesar et filet de poulet fermier	29 €
Club Sandwich « BgB »	24 €
Omelette aux œufs fermiers au choix	17 €

LA PIZZA

Rouge	
Regina Margherita - sauce tomate, mozzarella, basilic, tomate cerise	25 €
Prosciutto e Funghi - sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc	35 €
Parmigiana - sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergine	35 €
Apéro - sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, olives Grecque, chorizo	35 €
Carciofi - sauce tomate, mozzarella, artichauts à la barigoule, pecorino	35 €
Bio Beach - sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerise, légumes grillés	35 €
Tonno - sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, basilic, thon, bottarga, sauce vierge	35 €

Focaccia

Classique - Romarin, huile d'olive	25 €
Caprese - Mozzarella di bufala, roquette, tomates, basilic	35 €
Bresaola - Bresaola, cœur de sucrine, roquette, parmigiano Reggiano, huile extra vierge	35 €
Quattro Formaggi - Mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, chèvre	35 €

...Et Pour Nos Enfants

Mini Margherita - sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerise	17 €
Mini Bio Beach - sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates cerise, légumes grillés	19 €
Mini Caprese - Mozzarella di bufala, roquette, tomates, basilic	19 €

LES PATES DE GRANO DURO DE GRAGNANO

Spaghetti à la tomate et basilic	22 €
Linguine alle vongole veraci	36 €
Trofie en sauce, langoustines et tomates fraîches piquantes	35 €

LES VIANDES BLANCHES ET LE VEAU

Suprême de volaille fermier	29 €
Milanaise de poulet fermier collection 2015	34 €
Paillard de jeune veau rosé	38 €

POUR LES AMOUREUX DU BŒUF (Provenance France Montluçon reg. Auvergne, race Limousine)

Filet de Bœuf grillé	47 €
Hamburger	25 €
Cheeseburger	26 €
Steak tartare	25 €
Carpaccio, salade d'artichauts épines, parfum de citron	26 €

LE POISSON, TRADITION DU BEACH

Escalope de saumon Irlandais poêlé à l'huile d'olives	29 €
Sole grillée ou meunière	62 €
Homard Breton du vivier (les 100gr)	25 €
Langouste du vivier (les 100 gr)	29 €
Friture de calamars et crevettes	39 €

GARNITURES

Bouquetière de légumes	15 €	Légumes	15 €
Cœur de Sucrine	12 €	Pommes Frites	10 €
Changement de garniture	7 €		

FRUITS

Fruits rouges du moment	25 €	Sélection de fruits frais de saison	36 €
Tranche de Pastèque	23 €	Ananas 1/2	21 €

GLACES, SORBETS ET DESSERTS MAISON

La coupe simple trois boules	12 €
La coupe large cinq boules garniture fruits des bois	25 €
Pâtisserie du jour	15 €

Prix nets – Taxes et service inclus



ORGANIC VEGETARIAN CLASSICS FROM THE RIVIERA AND THE MEDITERRANEAN

Farmer's basket of vegetable crudités	27 €
Mixed salad, small lettuce leaves, cucumber, tomatoes, carrots, radishes	19 €
All tomatoes salad with basil, virgin olive oil and flower of salt	23 €
Niçoise salad	27 €
Best from the Riviera, Chef's giant salad	35 €
Grilled vegetables flavored with herbs of Provence	21 €
Vegetable Minestrone	18 €
Tomato gazpacho with his summer vegetables sticks	20 €

APPETIZERS AND SMALL DISHES

Prosciutto di Parma Riserva 20 months and melon	25 €
Mozzarella di bufala Dop, tomato and basil, organic 2015 collection	25 €
Smoked Irish salmon, prepared by our Chef as for the old recipes	31 €
Steamed king prawns, avocado, salad and cocktail sauce	36 €
Composition of crab on quinoa salad, mango and lettuce heart	34 €
Salmon tartar and its caviar, chives and baby cucumbers. Menton's lemons purée	35 €
Caesar salad and filet of farm chicken	29 €
Club Sandwich « BgB »	24 €
Omelette with organic farmer eggs to choose	17 €

PIZZA

Red	
Regina Margherita – tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes	25 €
Prosciutto e Funghi - tomato sauce, mozzarella, basil, ham, mushrooms	35 €
Parmigiana - tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant parmigiana	35 €
Apéro - tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, Greek olives, chorizo	35 €
Carciofi – tomato sauce, mozzarella, stewed artichokes, pecorino cheese	35 €
Bio Beach - tomato sauce, mozzarella, basil, tomatoes cerise, grilled vegetables	35 €
Tonno - tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, tuna, bottarga, vierge sauce	35 €

Focaccia

Caprese – bufala mozzarella, rocket salad, tomatoes, basil	35 €
Bresaola – bresaola, lettuce, rocket salad, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil	35 €
Quattro Formaggi – Mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, goat cheese	35 €

....And For Our Kids

Mini Margherita – tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes	17 €
Mini Bio Beach – tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, grilled vegetables	19 €
Mini Caprese – bufala mozzarella, rocket, tomatoes, basil	19 €

PASTA GRANO DURO DE GRAGNANO

Spaghetti with organic tomato and basil	22 €
Linguine alle vongole veraci	36 €
Trofie with craw fish sauce and fresh spicy tomatoes	35 €

WHITE MEAT & THE VEAL

Supreme of farmer chicken	29 €
Milanaise of farmer chicken, 2013 collection	34 €
Young veal grilled paillard steak	38 €

FOR BEEF LOVERS (from France Montluçon reg. Auvergne, Limousin breed)

Grilled Beef tenderloin	47 €
Hamburger	25 €
Cheeseburger	26 €
Tartare steak	25 €
Carpaccio, Chef Sauce, artichoke salad	26 €

FISH, BEACH TRADITION

Pan fried scallop of Irish salmon	29 €
Grilled or meunière sole	62 €
Breton lobster from the fish tank (for 100gr)	25 €
Spiny lobster from the fish tank (for 100gr)	29 €
Fried calamari and shrimp	39 €

SIDE DISH

Assorted baby vegetables	15 €	Vegetables	15 €
Heart of sucrine lettuce	12 €	French fries	10 €
Change of side dish	7 €		

FRUIT

Seasonal berries from our gardens	25 €	Selection of fresh season fruit	36 €
Slice of watermelon	23 €	Pineapple ½	21 €

ICE CREAM, SORBET AND HOUSE MADE DESSERT

Simple cup three scoops	12 €
Large cup five scoops garnish with berries	25 €
Pastry of the day	15 €

Tax and service charge included



CHAMPAGNES

Brut Apanage de Pommery	90 €
Moët & Chandon Brut Impérial	115 €
Fleury - Rosé de saignée	130 €
De Sousa - Réserve Grand Cru - Blanc de blancs	150 €
Moët & Chandon - Dom Pérignon - 2004	430 €
Roederer - Cristal - 2006	455 €



CHAMPAGNES A LA COUPE

Coupe de champagne brut SA	20 €
Coupe de champagne brut - rosé	22 €

VINS AU VERRE

Côtes de Provence - Minuty Prestige - blanc	9,5 €
Côtes de Provence - Château Leoube - AB - rosé	9,5 €
Côtes de Provence - La Tour de Vidaux « cuvée Farnoux » - AB - rouge	9,5 €

VINS EN PETITS FORMATS

Rosé

Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque "Pétale de Rose" -2014- AR - 50 cl	34 €
Côtes de Provence - Château Valentine -2014- AB - 50 cl	38 €
Côtes de Provence - Château de Selle - Domaine Ott -2014 - 37,5 cl	42 €

Blanc

Sancerre - Grande réserve - Domaine H.Bourgeois - 2013 - 37,5 cl	29 €
Côtes de Provence - Les Planes - Blanc de Blancs - 2014 - AB - 50 cl	34 €
Côtes de Provence - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - Domaine Ott - 2012 - 37,5 cl	38 €

Rouge

Côtes de Provence - Domaine Saint André de Figuière "Vieilles vignes" 2010 - 50 cl	38 €
--	------

VINS EN.....

Rosés

	BOUTEILLE	MAGNUM
Côtes de Provence - Domaine Gavoty "Clarendon" - 2014 -	35 €	
Côtes de Provence - Château Leoube - « Le secret » - 2014 -	61 €	115 € (2014)
Côtes de Provence - Château La Tour de l'Evêque "Pétale de Rose" - 2014-	49 €	105 € (2013)
Côtes de Provence - Domaine des planes « Cuvée Tiboulen » - 2014 -	60 €	
Côtes de Provence - Château de Selle - Domaine Ott -2014-	78 €	166 €

Blancs

Côtes de Provence - Château du Mas de Cadenet - 2014 -	36 €	
Sancerre - Domaine H.Bourgeois "Grande réserve"- 2013 -	52 €	
Côtes de Provence - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - Domaine Ott - 2013 -	71 €	143 €
Chassagne Montrachet - « Les Enseygneries » - P. Collin - 2012 -	135 €	
Pouilly Fumé - Baron de "L" - 2009	171 €	342 €

Rouges

Saint Julien - Château Terrey gros cailloux 2000	52 €	
Côtes de Provence - La Tour de Vidaux « Cuvée Farnoux » - 2011	40 €	

Eaux Minérales

Evian, San Pellegrino - 50 cl	6 €	
Badoit, San Pellegrino, Perrier - 100 cl	9 €	
Evian, Volvic en magnum - 150 cl	11 €	

Bières (33 cl)

Monaco	9 €	
Heineken Long Neck, Bud Long neck,	9 €	
Meumarkter Lammsbräu(Biologique)	11 €	

Jus de fruits & Nectars (25 cl)

Jus ananas, tomate, pêche, Nectar abricot, ACE, Fruits & Fraise, Minute Maid pomme	7 €	
--	-----	--

Sodas (33 cl)

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Zero	7 €	
Schweppes Tonic, lemon, Orangina, Sprite, Nestea	7 €	
Red Bull, Red Bull free sugar - 25 cl	11 €	