

Tapas à partager

Jambon de Parme <i>affiné 24 mois</i>	12 €
Bresaola de Valtellina <i>viande de bœuf élevé en plein air longuement affinée</i>	10 €
Culatello di Zibello <i>jambon cru salé et séché</i>	14 €
Mortadelle <i>délicieuse charcuterie italienne à base de porc</i>	12 €
Poivrons à l'huile 🌿🌿 <i>cuits au four, huile d'olive, ail et petits croûtons</i>	10 €
Légumes grillés 🌿🌿 <i>assiette de légumes de saison</i>	12 €
Crudités & Anchoïade <i>panier pour 1 personne</i>	12 €
Petite friture du jour <i>selon arrivage</i>	10 €
Anchois panés <i>servis avec sauce tartare</i>	12 €
Arancini du jour <i>boulettes de risotto pané</i>	9 €
Petits poulpes alla Liguria <i>avec câpres, olives noires, anchois, tomates cerise</i>	14 €
Moules marinières <i>dans la sauce à base de vin blanc, échalotes, beurre et persil</i>	15 €
Mozzarella di Bufala 250 g <i>campana AOP</i>	10 €
Burrata d'Andria 125 g <i>la Golosa di Puglia</i>	8 €
Burrata à la truffe <i>burro di Tartufo</i>	9 €
Burrata en tempura <i>burrata frit, sauce tomate</i>	16 €



Pâtes fraîches

Trofie alla Genovese <i>avec pistou de basilic, haricots verts et pommes de terre</i>	19 €
Spaghetti Chittara <i>alla Carbonara</i> <i>avec œufs, Parmesan, lards fumés</i>	24 €
Tagliolini truffe d'été <i>pâtes au beurre avec truffe râpée</i>	28 €
Tagliolini au homard <i>avec sauce tomate et ½ homard</i>	32 €

Pâtes

Linguine aux palourdes <i>avec huile d'olive, ail, persil</i>	26 €
Paccheri aux fruits de mer <i>avec sauce tomate, tomates cerises, persil, ail, huile d'olive, mix de fruits de mer</i>	28 €

Salades & Carpaccio

Salade Caprese Classique <i>avec tomates, Mozzarella, basilic</i>	18 €
Salade César <i>avec romaine, tomates cerises, poulet croustillant, croûtons, sauce César, Parmesan</i>	18 €
Salade de chèvre chaud <i>avec pousses d'épinards, raisins, pignons, miel</i>	19 €
Tartare de thon <i>avec salade de fenouil et mangue</i>	21 €
Carpaccio de bœuf <i>avec roquette et sauce Castelmagno</i>	22 €
Vitello Tonnato <i>avec sauce de thon, anchois, câpres et citron</i>	22 €
Salade de Poulpe <i>avec pommes de terre, olives et herbes</i>	24 €
Saumon Gravelax <i>avec fruits de la passion, câpres, olives taggiasche émincées</i>	24 €



Restaurant & Plage

BUSINESS LUNCH 22 €

du lundi au vendredi midi
hors période estivale

- Salade mixte
- Plat du jour
- Dessert du jour

Menu enfants 15€

- Nuggets & frites
- ou
- Pâtes beurre ou sauce tomate
- ou
- Petite pizza Marguerite
- Dessert : boule de glace

À L'ARDOISE

SELON ARRIVAGE

- Pêche du jour
- &
- Sélection du Boucher

Viandes

Tartare de bœuf classique <i>recette maison avec frites</i>	24 €
Burger classique <i>pain céréales, burger de Black Angus, tomates, romaine, cheddar, sauce bbq</i>	24 €
Magret de canard au miel <i>avec petits légumes</i>	28 €
Oreille d'éléphant <i>escalope panée, frites</i>	30 €
Côtes d'agneau grillées <i>avec caponata de légumes et jus d'agneau</i>	32 €
Filet de bœuf grillé <i>avec frites</i>	34 €

Sauces

Poivre, roquefort, truffe	3 €
---------------------------	-----

Poissons

Cœur de Cabillaud <i>vapeur avec légumes verts au beurre blanc</i>	24 €
Tataki de thon <i>avec asperges de mer et mayo au soja</i>	26 €
Guazzetto de la mer <i>mix de poissons & coquillages avec sauce tomate épicée et croûtons</i>	26 €
Cuoppo de friture mixte <i>calamars, gambas avec petits légumes et sauce tartare</i>	28 €
Gambas grillées <i>avec petits légumes</i>	34 €
Mix grill de la mer <i>crustacés & poissons au grill</i>	38 €

Accompagnement

Salade verte	6 €
Frites	6 €
Riz	6 €
Légumes grillés	6 €

Pizzas

Foccacia <i>huile d'olive, romarin, sel</i>	11 €
Marguerite <i>tomate, mozzarella, basilic, origan</i>	14 €
Diavola 🌶️ <i>tomate, mozzarella, salami piquant</i>	15 €
Reine <i>tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons</i>	16 €
Neptune <i>tomate, mozzarella, thon, oignons</i>	16 €
4 fromages <i>mozzarella, chèvre, gorgonzola, brie</i>	17 €
4 saisons <i>tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives</i>	17 €
Napolitaine <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i>	17 €
Végétarienne <i>mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes</i>	18 €
Calzone <i>tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons</i>	18 €
Fruits de mer <i>tomate, fruits de mer, persil</i>	22 €
Solenzara <i>mozzarella Bufala, jambon de Parme, roquette, tomates cerise, coupeaux de Grana Padano, truffe</i>	22 €
Côte d'Azur <i>mozzarella, burrata, tomates cerise, bresaola, coupeaux de Grana Padano</i>	24 €

Supplements

Truffe	7 €
Jambon de Parme	6 €
Burrata	3 €
Œuf, champignons ou autres	2 €



Solenzara plage



@solenzaraplage



accueil@plage-solenzara.fr
4 av Robert Schumann, 06190 Roquebrune-Cap-Martin
+33 4 22 17 03 13
TVA inclus Service Compris Chèques non acceptés



plage-solenzara.fr



tripadvisor.fr



Cocktails alcool 25cl

SPRITZ	
Apérol	11 €
<i>apérol, prosecco, Perrier</i>	
Fruit Love	11 €
<i>limoncello, prosecco, Perrier</i>	
Campari Spritz	12 €
<i>campari, prosecco, Perrier</i>	
Hugo Spritz	12 €
<i>Saint Germain, prosecco, Perrier</i>	
SOUR	
Solenzara sour	14 €
<i>bourbon, sirop de canne, purée de fruit de passion, blanc d'œuf, jus de citron, gingembre</i>	
Pisco sour	12 €
<i>pisco, sirop de canne, Angostura, blanc d'œuf, jus de citron</i>	
Amaretto sour	12 €
<i>Amaretto, sirop de canne, blanc d'œuf, citron</i>	
VERMOUTH	
Americano	10 €
<i>vermouth italien, bitter Campari, Perrier</i>	
Negroni	12 €
<i>vermouth italien, bitter Campari, gin</i>	
RHUM	
Mojito	12 €
<i>rhum, Perrier, Angostura, sucre roux, citron vert, menthe</i>	
Mojito Royal	14 €
<i>rhum, champagne, Angostura, sucre roux, citron vert, menthe</i>	
Daïquiri	12 €
<i>rhum blanc, jus de citron vert, sirop de canne</i>	
Mai Tai	12 €
<i>rhum, cointreau, sirop d'orgeat, citron vert</i>	
Piña Colada	14 €
<i>rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Caipirhina	12 €
<i>cachaça, ½ citron vert, sirop de canne</i>	
VODKA	
Cosmopolitan	12 €
<i>vodka, cointreau, cranberry, citron vert</i>	
Sex on the Beach	12 €
<i>vodka, crème de pêche, orange, ananas, cranberry, grenadine</i>	
Caipiroska	12 €
<i>vodka, ½ citron vert, sucre de canne</i>	
Porn Star	14 €
<i>vodka, vanille, fruit de passion, prosecco</i>	
Bloody Mary	14 €
<i>vodka, jus de tomate, sel de céleri, tabasco, sauce Worcester</i>	
Moscow Mule	14 €
<i>vodka, ginger beer, citron vert</i>	
GIN, TEQUILA	
Gin-Fizz	10 €
<i>gin, sirop de canne, jus de citron, Perrier</i>	
Margarita	12 €
<i>tequila, cointreau, jus de citron vert</i>	

Cocktails sans alcool 25cl

Bora Bora	8,5 €
<i>jus d'ananas, jus de maracuja, grenadine</i>	
Virgin Piña	8,5 €
<i>jus d'ananas, crème de coco, sirop d'orgeat</i>	
Virgin Mojito	9 €
<i>limonade, citron vert, menthe</i>	
Virgin Mary	9 €
<i>jus de tomate, sel de céleri, tabasco, sauce Worcester</i>	
Citron / Orange Pressée 20cl	6 €
Citronnade	10 €
<i>citron, menthe, sucre de canne, Perrier</i>	
Orangeade	10 €
<i>orange, citron, Perrier</i>	

Apéritif alcool

Pastis 2cl	4 €
Ricard 2cl	4 €
Porto rouge ou blanc 4cl	6,5 €
Suze 4cl	6,5 €
Campari 4cl	6,5 €
Martini rouge ou blanc 4cl	6,5 €
Kir 15 cl	8,5 €
Kir Royal 15 cl	12,5 €

Apéritif sans alcool

Bitter San Pellegrino 10cl	4 €
----------------------------	-----

Bières pression

Bière pression Premium 25 cl	4,5 €
Bière pression Premium 50 cl	9 €

Bières 25 cl / 33 cl

Bière sans alcool	7 €
Bière blanche, Heineken blonde	7 €
Pelforth brune	7 €
Corona	8 €

Eaux 50 cl

Eau plate	5,5 €
Eau gazeuse	5,5 €



Restaurant & Plage

NOTRE SÉLECTION

À L'ARDOISE

Vins au verre
&
cocktail du jour

Sodas 25cl

Coca Classic ou Zero	
Fanta, Orangina	
Fuzetea Pêche	
Limonade	5 €
Perrier	
Schweppes Tonic ou Agrumes	
Jus de fruits	
<i>orange, pomme, ananas, pêche, tomate</i>	
Supplément Sirop	0,5 €

Sirops 2 cl

Grenadine, menthe, orgeat, pêche, cassis, citron, fraise	3 €
--	-----

Milkshakes maison 25 cl

Chocolat, vanille, fraise, café	9 €
---------------------------------	-----

Alcool 4 cl

GIN	
Gordon's	8,5 €
Bombay Sapphire	10,5 €
Hendrick's	12,5 €
VODKA	
Eristoff	8,5 €
Belvédère	10,5 €
Grey Goose	12,5 €
WHISKY	
J&B	8,5 €
Glenfiddich	10,5 €
Black Label 12 ans	12,5 €
RHUM	
Bacardi 4 ans	8,5 €
Diplomatico	10,5 €
Zacapa	12,5 €
TEQUILA	
Patron XO Café	8,5 €
Patron Silver	10,5 €
Don Julio Reposado	12,5 €

Digestifs 4 cl

Averna	
Amaretto	
Armagnac	
Get 27	
Bailey's	
Calvados Pays d'Auge	
Limoncello	7,5 €
Malibu	
Fernet-Branca	
Eau de vie Poire Williams	
<i>Duchesse, Klipfel</i>	
Mirabelle	
<i>Klipfel</i>	
Grappa	
<i>Fin bois, La Palin</i>	
Sambuca	
<i>Molinari</i>	

Boissons chaudes

Expresso, café allongé, café serré	2,6 €
Café noisette, café macchiato	2,6 €
Café américain	2,6 €
Double espresso	4,5 €
Café au lait, café crème	4,5 €
Cappuccino, café viennois	4,5 €
Chocolat chaud, chocolat viennois	4,5 €
Thé ou tisanes	4 €
<i>vert, Ceylan, breakfast, tilleul, camomille, verveine</i>	
Pot de lait	1,5 €

Desserts & pâtisseries

Roue de Pistache	12 €
<i>avec son cœur de framboise</i>	
Tarte Exotique	12 €
<i>avec coco, mangue, fruit de la passion</i>	
Citron de Solenzara	12 €
<i>avec crème de citron, citron confit et menthe</i>	
Rocher	12 €
<i>avec mousse au chocolat, praline, caramel</i>	
Paris - Brest	12 €
Panna Cotta	11 €
Tiramisu	11 €
Café ou Thé Gourmand	15 €
Assiette de fruits de saison	15 €
Bâteau de fruits (5-6 pers)	90 €

Glaces artisanales

La Melba	12 €
<i>mangue, citron, chantilly</i>	
La Charlie	12 €
<i>vanille, chocolat, chantilly</i>	
La Torréfacteur	12 €
<i>café, vanille, café chaud, chantilly</i>	
La Mont Blanc	12 €
<i>vanille, crème de marron, chantilly</i>	
La Jack Sparrow	14 €
<i>rhum-raisin, vanille, rhum, chantilly</i>	
La Colonel	14 €
<i>citron, vodka</i>	
La Monégasque	14 €
<i>fraise, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
Glaces 1 boule	3,5 €
2 boules	7 €
<i>vanille, café, chocolat, noisette, rhum-raisin, fraise, mangue, citron</i>	



Solenzara plage



@solenzaraplage



accueil@plage-solenzara.fr
4 av Robert Schumann, 06190 Roquebrune-Cap-Martin
+33 4 22 17 03 13

TVA inclus Service Compris Chèques non acceptés
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



plage-solenzara.fr



tripadvisor.fr

