

(A)VANT DE COMMENCER

Before you begin

Histoire

La plage du Rado est une des plus anciennes plages de La Croisette, tenue par la même famille depuis 1958.

En 2019, elle fait partie des neuf premières à être totalement reconstruites, suivant une charte architecturale à la hauteur des objectifs de qualité de la ville de Cannes. Pour répondre à ce challenge structurel et culinaire, Olivier Rotondaro son propriétaire, s'associe à Eric-Helen Louis, le PDG d'Helen, le traiteur du Grand Sud reconnu depuis 1959 pour ses réceptions de prestige.

Chef

Un nouveau chef de cuisine se met au piano de RBH : Laurent Brunacci. Il a acquis son expérience dans les plus grands hôtels et restaurants français et étrangers : Hôtel de Tourrel (5* - Saint-Rémy-de-Provence), Hôtel Shangri-La (5* - Dubaï), The Hôtel on Rivington (4* - New-York), Restaurant Pit Stop Bistro (Brooklyn), Restaurant Provence (Auckland).

Il vous fera partager son amour des produits de qualité au sein de créations innovantes.

Circuits courts

Nous repensons notre manière de cuisiner en choisissant des produits locaux auprès de fournisseurs engagés auxquels nous avons communiqué notre charte d'achats responsables. Nos recettes sont élaborées à partir de produits de saison afin de profiter de leurs bienfaits et de leur fraîcheur au meilleur moment de l'année.

Privatisation

Rado Beach Helen est le lieu idéal pour organiser votre événement. Dans un cadre accueillant et convivial, nous vous créerons des souvenirs inoubliables en privatisant nos espaces pour un ou plusieurs jours.

Elaboré par les équipes RBH ou Helen, nous concevrons des prestations sur-mesure et mettrons en œuvre toute notre expérience pour préparer et servir ce qui deviendra un moment d'exception.

Feux d'artifice

Réservez votre table sur la plage pour les tirages des feux d'artifice de l'été. Six soirées magiques en juillet-août

(A)BOIRE ! [EXTRAIT DE NOS CARTES]

To drink (extract from our cards)

COCKTAILS AVEC ALCOOL with alcohol

Jeffsnesh	17 €
Gin Hendrick's, liqueur de rose, liqueur de Saint-Germain, menthe fraîche, Schweppes, concombre	
Maï tai "RoaAé"	17 €
Rhum Carta Blanca, Cointreau, Amaretto Disaronno, citron vert, jus d'ananas	
Pigooze	17 €
Aperol, vodka, purée de pêche, jus de citron, sucre de canne, jus de pamplemousse	
Mojito	13 €
Rhum, citron vert, sucre roux menthe fraîche	
Spritz	12.50 €
Aperol, Prosecco, Perrier, tranche orange	

COCKTAILS SANS ALCOOL alcohol-free

Le RBH	12 €
Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco, purée de passion	
Wake Pink	12 €
Fraise, framboise, jus de mangue, jus d'ananas,	
Le Virgin mojito	12 €
Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, ginger ale	

SOFTS & JUS DE FRUIT

Coca-Cola - Coca zéro - Orangina - Ice Tea pêche - Limonade (33 cl)	5.50 €
Orange - Tomate - Pomme - Pamplemousse (19 cl)	5.50 €
Jus de fruits Détox Kookabarra : Fruits rouges - Carotte - Mangue	8 €
Jus de fruits pressés : Orange - Citron	7 €

BIÈRES PRESSION

Heineken (25 cl)	5 €
Heineken pinte (50 cl)	10 €

CHAMPAGNE À LA COUPE (12 CL)

Champagne Maison "RBH"	14 €
Kir royal	16 €
Barons de Rothschild brut rosé	20 €

VIN AU VERRE (12 CL)

Blanc - Domaine de Foussenq "Cuvée Valérie" - AOP Côtes de Provence	6 €
Rosé - Château Font du Broc (Bio) - AOP Côtes de Provence	8.50 €
Rouge - Château Canterane - AOP Saint-Emilion	9 €
Prosecco (vin pétillant italien)	8 €

(A)PÉRO

Finger food

Rado de saumon fumé d'Écosse à la ficelle et coppa [ABC] 17 €

gouttes de poivron, olives noires, gressins, rouille à l'aneth et pimenton*

Smoked Scottish salmon & cold cut coppa

pickled red pepper, black olives, grissini, pimenton and dill mayonnaise*

Poulpe flambé aux épices [LBEFM] 19 €

sauce tahini*, chorizo ibérique et oignon à l'aigre-doux

Grilled octopus with spices

tahini sauce, iberic chorizo and pickled onion*

Boîte de petites sardines "Caudalie" (60 g) [C] 12 €

à l'huile d'olive vierge bio, toasts de pain grillé, beurre

Baby sardines can "Caudalie"

organic virgin olive oil, toast, butter

Bœuf kubes tataki*[AIFE] 15 €

marinade japonaise, cébette

*Beef tataki**

Japanese marinade, green onion

(A)PARTAGER [POUR 2/3 PERSONNES]

To share

Bagna cauda* [CAF] 22 €

petits légumes croquants, anchoïade tiède, gressins

Gardener's basket

vegetable assortment, warm anchovy dip, grissini

Charcuterie italienne "Norcineria Renzini"[FA] 27 €

oignons aigre-doux, gressins*

Selected italian "Norcineria Renzini" cold cuts

sweet & pickled onion, grissini

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A) DÉGUSTER

To taste

Thon & Pastèque [CAIFL] 21 €

façon tartare, avec avocat, tobiko*, ponzu*, persil plat, graines de sésame

Tuna & watermelon

tartar way, with avocado, tobiko, ponzu*, flat parsley, sesame seed*

Soupe de poissons [HECM] 21 €

spaghettis d'encornets, rouille à l'aneth et pimentón*, croûton à l'ail, comté

Fish soup

calamari spaghetti, pimentón and dill mayonnaise, garlic crouton, comté cheese*

Ceviche* de dorade [CE] 21 €

lait de coco, orange, oignon rouge, citron vert, coriandre, Cazette*

*Sea bream ceviche**

coconut milk, orange, red onion, lime, coriander, "Cazette" hazelnut*

Foie gras de canard à la figue & Noisette "Cazette*" [EA] 28 €

chutney original et pain d'épices

Fig duck foie gras & "Cazette" hazelnut*

original chutney and gingerbread

Chouchou* & Cacahuètes (VEGAN) [E] 18 €

salade avec cœur de palmier, quinoa, avocat, orange, oignon rouge, citron vert, herbes fraîches

Chayote & Peanuts

salad with heart of palm, quinoa, avocado, orange, red onion, lime, mixed fresh herb

[ABCDEFGHIJKLMN]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A)IDENTE [PATES]

Pasta

Raviolis "nissarte" artisanaux [ABD] 19 €

daube de bœuf, vert de blette, tomate, ail, basilic, parmesan

Crafted raviolis from Nice

beef stew, swiss chard, tomato, garlic, basil, parmesan cheese

Tagliatelles artisanales & Pomodoro [ABD] 18 €

basilic, ail, pecorino truffé

Crafted tagliatelle & tomato

basil, garlic, truffled pecorino

Tagliatelles artisanales / Saumon fumé à la ficelle & Cazette* [ABDE] 20 €

sauce crème légère, câpres, aneth, parmesan

*Crafted tagliatelle / smoked salmon & Cazette**

light cream sauce with dill & capers, parmesan

(A)LA PÊCHE

To fishing

Poisson du marché entier grillé aux aromates [DBC] 39 €

rouille à l'aneth et pimentón*, aubergine au parmesan

Whole grilled fish of the market with aromatics

pimentón and dill mayonnaise, baked eggplant with parmesan cheese*

Noix de coquilles Saint-Jacques snakées mi-cuites [MDC] 39 €

poêlée de fenouil, foie gras de canard, saumon fumé, crème d'artichaut, râpé de truffe d'été

Pan-seared sea scallops

fennel and duck foie gras casserole, smoked salmon, artichoke cream, grated summer truffle

Bouille du pêcheur [CHDM] 39 €

daurade, Saint-Jacques, poulpe, Saint-Pierre, soupe de poissons, pommes de terre grenaille, carottes anciennes, haricots plats, rouille à l'aneth et pimentón*, croûton à l'ail, comté

Fishmonger's stew

sea bream, scallops, octopus, John Dory, fish soup, baby potato, carrot, flat bean, pimentón and dill mayonnaise, garlic crouton, comté cheese*

Tentacules de poulpe à la plancha [BFM] 36 €

poêlée d'haricots plats, poivrons piquillos, copeaux de chorizo ibérique, pesto d'oignon vert

Octopus tentacles "à la plancha"

flat bean, piquillos peppers, shaved Iberico chorizo, green onion pesto

Tous nos plats sont servis avec leur garniture adaptée - All our dishes are served with their appropriate garnish

(A) LA BOUCHERIE *At the butcher shop*

Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande (origine France - 300 g) [D] 28 €

beurre provençal au poivre vert, aubergine au parmesan, légumes croquants

Grilled beef rib eye with salt of Guérande (300 g)

green peppercorn Provençal butter, baked parmesan cheese eggplant, crunchy vegetables

Tartare de bœuf au couteau à l'Italienne (origine France - 180 g) [AJKD] 24 €

parmesan, tomates confites, olives, frites RBH

Hand cut beef tartar Italian way (180 g)

parmesan, confit tomato, olives, RBH french fries

Magret de canard du Sud-Ouest à l'espelette [D] 26 €

jus soja ail et gingembre, choux chinois sauce kimchi, trio de riz façon wok aux œufs

Duck Breast à la plancha

ginger & garlic soy sauce, Chinese cabbage with kimchi sauce, rice wok with egg drops

Coquelet crapaudine* mariné et grillé façon biryani [DBIJ] 24 €

trio de riz façon wok aux œufs

Marinated and grilled coquerel biryani

rice wok trio with egg drops

Tous nos plats sont servis avec leur garniture adaptée - *All our dishes are served with their appropriate garnish*

(A) CCOMPAGNEMENTS [EN SUPPLÉMENT]

Side orders

Aubergine à la parmigiana [D] 7 €

Baked eggplant with Parmesan cheese & tomato

Légumes croquants au pesto [E] 7 €

Crunchy mixed raw vegetables with pesto sauce

Haricots plats "alla oglio" 7 €

Flat wax beans with olive oil & garlic

Trio de riz façon wok aux œufs [ABIK] 7 €

Rice wok with egg drops

Frites RBH 7 €

RBH french fries

Cœur de sucrine, vinaigrette [K] 5 €

Green salad, dressing

(A) 10 ANS ! [POUR LES ENFANTS JUSQU'A 10 ANS]

For the youngsters (up to 10 years)

Steak haché nature [D] 14 €
Nature beef patty

Filet de poisson à la plancha [CD] 16 €
Fish fillet à la plancha

Suprême de volaille Label Rouge à la plancha [D] 12 €
Farmed chicken breast "à la plancha"

Tous nos plats enfants sont servis avec frites, légumes ou pâtes - *All our children's dishes are served with fries, vegetables or pasta*

Votre restaurant sera ouvert :

Your restaurant will be open:

- du 26 avril au 25 mai

De 9h à 18h & vendredi et samedi soir

From 9h to 18h & Friday and Saturday evening

- du 1^{er} juin au 30 septembre

Matin, midi et soir

Breakfast, lunch and dinner

- à partir du 1^{er} octobre

De 9h à 18h & vendredi et samedi soir

From 9h to 18h & Friday and Saturday evening

Ambiance

Ambiances musicales et dansantes avec notre DJ résident tous les vendredis et samedis...

Soirées surprises en juillet et août

Musical and dancing ambiences with our resident DJ every Friday and Saturday ...

Surprise evenings in July and August

Découvrez le programme sur Facebook et Instagram

Feux d'artifice

Dîner et feux d'artifice devant la plus belle baie du monde :

Dinner and fireworks in front of the most beautiful bay in the world:

Juillet : 14 juillet - 21 juillet - 29 juillet

Août : 7 août - 15 août - 24 août

Il est conseillé de réserver votre table en avance !

(A)LLERGENES

Liste des allergènes les plus courants
fixée par la réglementation communautaire

[A] Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut
ou leurs souches hybrides)

[B] Œufs

et produits à base d'œuf

[C] Poissons

et produits à base de poisson

[D] Lait

et produits à base de lait

[E] Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix
de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia,
noix du Queensland, pistaches)

[F] Anhydride sulfureux

et sulfites

[G] Arachide

et produits à base d'arachide

[H] Crustacés

et produits à base de crustacés

[I] Soja

et produits à base de soja

[J] Céleri

et produits à base de céleri

[K] Moutarde

et produits à base de moutarde

[L] Graines de sésame

et produits à base de graines de sésame

[M] Mollusques

et produits à base de mollusques

[N] Lupin

et produits à base de lupin

Nous acceptons les règlements en espèces
ou par cartes bancaires uniquement.
We accept cash or credit card payments only.

Nos prix sont nets, TTC, en euros.

Net prices in euros VAT

Le service est inclus

The service is included

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

(A)SAVOIR

To know

- Bagna Cauda

Le Bagna Cauda est un plat de la cuisine piémontaise emprunté à la cuisine provençale. Il s'agit d'une sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités à la manière d'une fondue.

Bagna Cauda is a dish of Piedmont cuisine borrowed from Provençal cuisine. It is a hot sauce made with anchovies, garlic and olive oil, in which each guest soaks raw vegetables in the manner of a fondue.

- Cazette

La Cazette c'est 100% de noisettes fraîches, torréfiées en Bourgogne selon une méthode brevetée. Son parfum et sa saveur sont uniques. Elles sont sur les plus grandes tables depuis 25 ans.

The "Cazette" is 100% fresh hazelnuts, roasted in Burgundy according to a patented method. Its fragrance and flavor are unique. They are on the biggest tables for 25 years.

- Ceviche

Le ceviche est un plat que l'on trouve tout le long de la côte pacifique de l'Amérique latine. L'appellation regroupe différentes déclinaisons de fruits de mer ou de poissons cuits dans une marinade et servis froids.

Ceviche is a dish found all along the Pacific coast of Latin America. The appellation includes different versions of seafood or fish cooked in a marinade and served cold.

- Chouchou

Le chouchou est un légume de la famille des cucurbitacées que l'on appelle aussi chayote en France métropolitaine ou christophine aux Antilles. Son fruit charnu à l'aspect d'une grosse poire biscornue se consomme cru ou cuit.

The "chouchou" is a vegetable of the family of cucurbitaceous that is also called chayote in metropolitan France or christophine in the West Indies. Its fleshy fruit with the appearance of a big quirky pear is consumed raw or cooked.

- Cipollini

Les oignons cipollini sont de petits oignons plats en forme de bouton. Ils présentent une saveur délicate de noisette, légèrement sucrée. Ils sont utilisés en cuisson ou en marinade.

Cipollini onions are small flat onions in the form of buds. They have a delicate nutty flavor, slightly sweet. They are used in cooking or marinating.

- Crapaudine

La découpe en Crapaudine est une méthode de présentation de certaines volailles comme le poulet, le canard, le pigeon, la caille. Cette méthode consiste à couper le ventre de la volaille longitudinalement et à aplatir l'ensemble.

Cutting Crapaudine is a method of presentation of some poultry such as chicken, duck, pigeon, quail. This method involves cutting the belly of the poultry longitudinally and flattening the whole.

- Gressini ou gressin

Les gressins sont des petits pains allongés et secs originaires de la région de Turin en Italie.

The "gressini" are long and dry bread rolls from the Turin region of Italy.

- Kimchi

Sauce coréenne à base de légumes lacto-fermentés et de piment.

Korean sauce made with lacto-fermented vegetables and chilli.

- Pimentón

Le Pimentón est un paprika doux fumé qui apporte une note de "fumé" naturelle. De couleur grenat, c'est une épice phare de la cuisine espagnole, qui possède des saveurs chaudes, suaves et fruitées.

Pimentón is a sweet smoked paprika that brings a note of "smoke" natural. Garnet in color, it is a flagship spice of Spanish cuisine, which has warm, sweet and fruity flavors.

- Piquillo

Le piquillo est un type de poivron produit à Lodosa en Navarre.

Piquillo is a type of pepper produced in Lodosa in Navarre.

- Ponzu

Le ponzu est une sauce de la cuisine japonaise à base de sauce soja et de jus d'agrumes (yuzu).

The ponzu is a sauce of Japanese cuisine based on soy sauce and citrus juice (yuzu).

- Tahini

Le tahini est une crème de sésame utilisée dans la cuisine orientale comme condiment. Elle est réalisée à base de graines de sésame broyées, d'eau et d'un peu d'huile.

Tahini is a sesame cream used in oriental cuisine as a condiment. It is made from crushed sesame seeds, water and a little oil.

- Tataki

Le tataki est une technique de préparation dans la cuisine japonaise qui consiste à cuire en surface le poisson ou la viande marinés de manière à ce que l'intérieur reste cru.

Tataki is a preparation technique in Japanese cuisine that consists of cooking the fish or meat on the surface so that the interior remains raw.

- Tobiko

Tobiko est le mot japonais pour les œufs de poisson volant.

Tobiko is the Japanese word for flying fish eggs.