

(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	15 €
Gin Hendrick's, liqueur de rose, liqueur de Saint-Germain, menthe fraîche, Schweppes, concombre	
Maï tai "RoaAé"	15 €
Rhum Carta Blanca, Cointreau, Amaretto Disaronno, citron vert, jus d'ananas	
Pigooze	15 €
Aperol, vodka, purée de pêche, jus de citron, sucre de canne, jus de pamplemousse	
Mojito	13 €
Rhum, citron vert, sucre roux menthe fraîche	
Spritz	13 €
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	
Le cocktail détox du jour	12 €

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 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	16 €
Barons de Rothschild brut rosé	20 €

VIN AU VERRE (12 CL)

Blanc - Domaine de Fousseq "Cuvée Valérie" - AOP Côtes de Provence	7 €
Rosé - Châtellenie de Mistral - 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] 18 €

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] 13 €

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] 16 €

marinade japonaise, cébette

*Beef tataki**

Japanese marinade, green onion

(A)PARTAGER [POUR 2/3 PERSONNES]

To share

Bagna cauda* [CAF] 23 €

petits légumes croquants, anchoïade tiède, gressins

Gardener's basket

vegetable assortment, warm anchovy dip, grissini

Charcuterie italienne "Norcineria Renzini" [FA] 28 €

oignons aigre-doux, gressins*

Selected italian "Norcineria Renzini" cold cuts

*sweet & pickled onion, grissini**

Foie gras de canard à la figue & Noisette "Cazette*" [EA] 29 €

chutney original et pain d'épices

Fig duck foie gras & "Cazette" hazelnut*

original chutney and gingerbread

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A)CRU

Raw

Thon & Pastèque [CAIFL] 22 €

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

Tuna & watermelon

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

Noix de Saint-Jacques & Pamplemousse rose [ME] 24 €

façon ceviche*, avec courgette, arôme truffé, citron vert, coriandre, amandes

Sea-Scallop & pink grapefruit

ceviche way, with zucchini, truffle aroma, lime, coriander, almonds*

Jambon cru "Norcineria Renzini" & Melon de pays [DE] 27 €

Pecorino truffé, fleur de Cazette*, oignons cipollini*

Prosciutto & Melon

truffle pecorino cheese, Cazette, cipollini onion**

Burratina des Pouilles & Tomates "couleur" de notre région [DE] 24 €

vinaigre balsamique, huile d'olive, framboises, estragon, pignons de pin

Pouilles's Burratina & Tomato

local tomato, balsamic vinegar, olive oil, raspberry, tarragon, pine nuts

(A)CROQUER

To eat

Pan Bagna [ABCK] 16 €

avec crudités, tomate, œuf, thon à l'huile, anchois, olives, basilic, vinaigrette moutarde

Niçoise salad sandwich

with crunchy vegetable, tomato, hard boiled egg, preserved tuna, anchovy, olive, basil

Frites RBH 7 €

RBH french fries

Légumes croquants au pesto [E] 7 €

Crunchy mixed raw vegetables with pesto sauce

[ABCDEFGHIJKL]

Liste des allergènes les plus courants fixée par la réglementation communautaire

(A)MÉLANGER *To mix*

Cœur de Romaine & Suprême de poulet fermier grillé [ABCK] 20 €

tomates cerise, concombre, anchois, parmesan, citron, croûtons

Romaine lettuce heart & Grilled farmed chicken breast

cherry tomato, cucumber, anchovy, parmesan cheese, lemon, crouton

Sexy poke bowl [DEC] 24 €

saumon fumé à la ficelle, quinoa, concombre, pastèque, avocat, ciboulette, menthe,

yahourt au citron vert, pignons de pins, graines de pavot

Sexy poke bowl

smoked salmon, quinoa, cucumber, watermelon, avocado, spring onion, mint, lime yoghurt, pine nut, poppy seeds

Vegan Poke Bowl (VEGAN) [G] 22 €

Quinoa rouge, concombre, pastèque, avocat, cœur de palmier, ciboulette, coriandre,

amandes, vinaigrette citron vert

Vegan Poke Bowl

Red quinoa, cucumber, watermelon, avocado, heart of palm, spring onion, coriander, almond, lime dressing

(A)LA BOUCHERIE *At the butcher shop*

Tartare de bœuf au couteau à l'Italienne (origine France - 180 g) [AJKD] 25 €

parmesan, tomates confites, olives, frites RBH

Hand cut beef tartar Italian way (180 g)

parmesan cheese, confit tomato, olives, RBH french fries

Hambourgeois (origine France - 180 g) [JDA] 25 €

bœuf haché, laitue, ketchup de piquillos*, coppa de porc, comté, frites RBH

Hamburger (180 g)

ground beef, lettuce, ketchup with piquillo peppers, pork belly coppa, comté cheese, RBH french fries*

(A)LDENTE [PATES] *Pasta*

Tagliatelles artisanales & Pomodoro [ABD] 19 €

basilic, ail, pecorino truffé

Crafted tagliatelle & tomato

basil, garlic, truffled pecorino

Tagliatelles artisanales / Saumon fumé à la ficelle & Cazette* [ABDE] 22 €

sauce crème légère, câpres, aneth, parmesan

*Crafted tagliatelle / Smoked salmon & Cazette**

light cream sauce with dill & capers, parmesan

(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*

(A) LA FIN !

To the end

Fromages affinés [DE] 14 €

au lait cru de vache, brebis, chèvre, chutney original, petite salade

Refine cheese

Raw cow milk, sheep, goat, original chutney, baby green

Planche de fruits frais de saison coupés 24 €

Seasonal fresh cut fruit

Duo de fraises à l'huile d'olive vanillée [EBD] 13 €

coulis de fruits rouges, glace nougat, sucre au citron vert

Duo of strawberries with vanilla olive oil

red fruit coulis, nougat ice cream, lime sugar

Tarte tropézienne, la véritable ! [ABD] 12 €

coulis fruits rouges

The true Saint-Tropez's pie

red fruit coulis

Tarte au citron vert déstructurée [ABDE] 12 €

Unstructured lime pie

Pavlova aux fruits de saison & râpé de coco [BD] 12 €

coulis fruit de la passion

Seasonal fruits & coconut Pavlova

passion fruit coulis

BÂTONNETS GLACÉS ARTISANNAUX

Artisan glossy sticks

Par Emkipop : 100 % naturels, élaborés exclusivement à partir d'ingrédients provenant de producteurs responsables de notre région.

Toxicoco 5 €

coco sous toutes ses formes (sans lactose)

Coconut in all its forms (lactose free)

Détox 5 €

citron, curcuma, gingembre

Lemon, turmeric, ginger

Relaxante [DI] 5 €

chocolat noir 70% Valrhona, fève Tonka, fleur de sel

Dark chocolate 70% Valrhona, Tonka feast, fleur de sel

Fruité 5 €

En fonction de la saison : fraise, framboise, kiwi

Depending on the season: strawberry, raspberry, kiwi

EAUX MINÉRALES

Evian (100 cl) - Badoit (100 cl) 7 €

Perrier (33 cl) - Schweppes Tonic (25 cl) 5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso "Valtesse" - Décaféiné 2.50 €

Café noisette 3 €

Café double - Café lait, cappuccino 5 €

Thé : Earl Gray (Bio) - English breakfast (Bio) - Vert (Bio) - Vert menthe (Bio) 5 €

Infusion verveine, camomille, tilleul 5 €

Lait chaud - Chocolat chaud 5 €

Irish Coffee 8.50 €

CRÈMES & LIQUEURS (5 cl)

Baileys Original - Malibu - Cointreau - Grand Marnier 14 €

Liqueur de Canton 15 €

Liqueur de pastèque ou de rose 14 €

Limoncello - Manzana - Amaretto - Grappa - Get 27 - Get 31 9.50 €

DIGESTIFS & EAUX DE VIE (4 cl)

Kalhua - Cachaça - Armagnac Samalens - Calvados Magloire 14 €

Cognac Baron Chatelard - Cognac Rémy Martin VSOP 14 €

Cognac XO Hennessy 25 €

Marc de Provence - Poire Williams 14 €

(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.

- 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.

- Miso

Le miso est un condiment salé japonais traditionnel composé de pâte de soja fermenté.

Miso is a traditional Japanese salty condiment made from fermented soy paste.

- 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.