



ONDINE

CANNES

Bienvenue à l'Ondine, une plage au milieu de la Croisette
qui ne ressemble à aucune autre.

Les odeurs, les saveurs, les couleurs, le touché...
Tout semble à la fois raffiné, élégant et accessible.

L'Ondine, ce sont des moments uniques et simples,
où la seule convenance est de profiter, de se laisser aller
et jouir de plaisirs légers et subtiles.

Les produits de qualité et les mets raffinés
prolongent le voyage et vous emportent ailleurs.

À chaque fois, on se laisse surprendre par l'insouciance
et la délicatesse qui nous entourent.

Restaurant ou plage, moment de détente ou moment festif...

L'Ondine est une expérience authentique de la French Riviera.



PLATS

À PICORER

TAPAS / тапас

Plateau de jambon cru de Parme <i>Parma ham platter</i> Пармская ветчина	11 €
Croustillant à la fêta truffée <i>Crispy feta cheese, truffle</i> хрустящий сыр фета, трюфель	🍴 12 €
Gambas pimentées citronnées, guacamole et tortillas <i>Prawns spiced lemon, guacamole</i> лимонные креветки, гуакамоле, лепешки	14 €
Blinis de saumon mariné et foie gras <i>Salmon and duck liver</i> домашняя фуа-гра и лосось	11 €
La boîte de mini sardines « La guildive » <i>Sardines in oil</i> сардины в масле	12 €
Petits artichauts, ail et huile d'olive <i>Grilled artichokes in oil</i> артишоки на гриле в масле	🍴 10 €
Sashimi de thon, sauce Teriyaki <i>Tuna sashimi, ponzu sauce</i> Сашими из тунца, соус понзу	14 €
Tentacules de poulpe marinées <i>Marinated octopus</i> маринованный осьминог	11 €
Fromages corses affinés <i>Corsican cheeses</i> корсиканские сыры	🍴 12 €

POUR COMMENCER

Ceviche de poissons LOUP ET SAUMON LABEL ROUGE AU CITRON VERT, MANGUE, FRUITS ROUGES <i>Fish ceviche, fruits</i> карпаччо из маринованной рыбы, ягоды	25 €
Tartare de thon SÉSAME, MANGUE, CORIANDRE, MARINÉ AU SOJA ET WAKAMÉ <i>Tuna tartare, soy, wakame</i> тартар из тунца, вакаме	21 €
Chou kale citronné en salade LENTILLES AU CURRY, TOMATES, AVOCAT, FÊTA, GRAINES DE GRENADE <i>Salad lemon kale, curried lentils, tomatoes, avocado, feta</i> Салат из капусты кале: чечевица, помидоры, авокадо, фета	🍴 24 €
Salade façon niçoise THON À L'HUILE, POIVRONS, TOMATES, CONCOMBRE, CEBETTE, ŒUF, ANCHOIS <i>Niçoise Salad, vegetables, tuna in oil and pistou</i> Салат Нисуаз, татаки из красного тунца и соус песто	🍴 26 €
Burrata crémeuse à la truffe TOMATES D'ANTAN DU MARCHÉ DE L'ARRIÈRE PAYS, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS, BASILIC (EN SAISON) <i>Tomatoes, basil and creamy truffle burrata</i> Буррата с трюфелем, томаты	24 €
Petits farçis niçois, mesclun, parmesan AUBERGINE, COURGETTE RONDE, COURGETTE BEURRE, OIGNON, FARCIS VIANDE VEAU ET PORC <i>Stuffed tomatoes, zucchini, eggplant, veal and pig, meat juice</i> фаршированные овощи, телятина и свинина, мясной соус	25 €
Tranche de pain de campagne croustillante ŒUF BIO DU VAR MOLLET, GUACAMOLE, FÊTA GRECQUE, SAUMON MARINÉ, HUILE CITRONNÉE <i>Large bread, avocado guacamole, Greek feta, salmon, egg</i> Хрустящий тост, гуакамоле, греческая фета, лосось, яйцо	🍴 18 €
RÂPÉ DE TRUFFE NOIRE <i>with truffle</i> / с трюфелем + 7 €	

🍴 Végétarien ou vegan demandez au serveur(se) / Vegetarian or vegan ask to the waiter
Prix nets en Euros - service compris - les chèques ne sont pas acceptés

LE HOMARD

Linguine au homard bleu signature l'Ondine 48 €
BISQUE DE HOMARD, TOMATES SECHÉES, CIBOULETTE
The traditional lobster pasta linguini
Традиционные лингвини с омаром

Duologie de poisson et homard 48 €
FILET DE LOUP ET 1/2 HOMARD, SAUCE ARMORICAINE
ET RIZ BASMATI
Half lobster with armorican sauce and seabass fillet, rice
Дуэт филе сибаса и половинки омара, армориканский соус,
рис басмати

Cassolette de homard 45 €
AU FOUR DANS SA BISQUE, JULIENNE DE LÉGUMES,
CROUTE FEUILLETÉE
Lobster bisque soup covered with puff pastry
Касуле из омара с овощами в горшочке с корочкой из
слоеного теста

Salade de homard 59 €
HOMARD EN MÉDAILLON, MANGUE, CONCOMBRE, FRUITS,
RIQUETTE, SAUCE À L'ORANGE
Lobster salad, mango, cucumber, lettuce, sweet and orange sauce
Салат из лобстера: манго, огурец, фрукты, апельсиновый соус

Homard rôti servi dans un pain brioché maison 51 €
BEURRE CITRONNÉ, RIQUETTE, GIROLLES ET FRITES FRAÎCHES
Roasted lobster in brioche bread, lemon butter, mushrooms and french fries
Лобстер в булочке, грибы, лимонное масло, свежий картофель

Homard entier (+1 kg) à la plancha 89 €
FLAMBÉ AU PASTIS
Lobster flambé with pastis
Омар целиком, припущенный с Пастисом

LE COIN DU PÊCHEUR

Le retour de la pêche, poisson de ligne 100G 11 €
SELON ARRIVAGE, DENTI, LOUP, DORADE, RASCASSE, TURBOT...
Fish catch of the day, ask to the waiter
Улов дня, уточнить ассортимент у официанта

Dos de cabillaud en croute de chorizo 32 €
POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN, ASPERGES, JUS DE VIANDE
Cod back, parmesan creamy polenta, chorizo, asparagus, meat sauce
Треска, сливочная полента, спаржа, чоризо

Tentacules de Poulpe à la plancha 32 €
SUCRINE ET AVOCAT RÔTIS, PURÉE DE CAROTTE AU GINGEMBRE,
SAUCE VIERGE
Tentacles octopus, roasted avocado, virgin sauce
Щупальца осьминога, жареный авокадо, салат сукрин

Risotto Cipriani 38 €
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, RÂPÉ DE TRUFFE FRAÎCHE
« Cipriani » risotto with fresh black truffle from Italy and served
with roasted scallops
Ризотто «Чиприани» с морским гребешком и трюфелем

Loup ou dorade grillé 41 €
POISSON DE 600/800 GR
Seabass or seabream
Сибас или дорадо на гриле

Sole meunière ou grillée 51 €
POISSON DE 500/600 GR
Sole meunière or grilled
Морской язык обжаренный в масле или на гриле

☙ Végétarien ou vegan demandez au serveur(se) / Vegetarian or vegan ask to the waiter
Prix nets en Euros - service compris - les chèques ne sont pas acceptés

LES PIÈCES DU BOUCHER

Tartare de bœuf charolais

CÂPRES, CORNICHONS, OIGNONS, OLIVES, PARMESAN,
PISTOU, FRITES FRAÎCHES

Italian Beef tartar, french fries

Тартар из говядины в итальянском стиле, фри и салат

RÂPÉ DE TRUFFE NOIRE + 7 €

with truffle

с трюфелем

25 €

L'incontournable Milanaise

ESCALOPE DE VEAU, PASTA LINGUINE, SAUCE NAPOLITAINE

Veal Milanaise with napolitaine linguine pasta

Эскалоп по-милански с лингвини по-неаполитански

32 €

Pluma de pata negra

CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE RATTE, JUS DE VIANDE

Pig pluma « pata negra », mushrooms and potatoes

Вырезка пата negra, грибы, картофель

36 €

Entrecôte grillée Simmental de 400G

FRITES FRAÎCHES

Grilled « Simmental » Entrecôte, french fries

Антрекот на гриле, картофель фри

39 €

Club-sandwich, frites fraîches et salade

(UNIQUEMENT EN PLAGE)

Chicken Sandwich club, french fries and green salad

Клуб сендвич с курицей, картофель фри, салат

POULET *Chicken* / курица

26 €

SAUMON MARINÉ *Marinated salmon* / маринованный лосось

28 €

Cheeseburger (Charolais 180 gr) et frites fraîches 28 €

PAIN BUNS, COMTÉ AOP, SAUCE BARBECUE, COMPOTÉE

D'OIGNONS AU MIEL

The burger, barbecue sauce, french fries and salad

Бургер, соус барбекю, картофель фри и салат

Vegan Cheeseburger

🌱 26 €

STEACK SOJA, COMPOTÉE D'OIGNONS AU SIROP D'ÉRABLE,

CHEDDAR VEGAN, SAUCE BETTRAVE ACIDULÉE, AVOCAT, TOMATE

Soy steak, honey onion, cheese, lemon beet sauce, avocado, tomato

Веганский чизбургер: стейк из сои, чеддар, авокадо, томаты

CUISSES DE GRENOUILLES

FRAÎCHES EN PERSILADES, POMMES DE TERRE RATTE

Fresh frogs legs with parsley and grenailles potatoes

Свежие лягушачьи лапки с соусом персияд и картофель гронай

ENTRÉE *Starter* / первое блюдо

32 €

PLAT *Main dish* / основное блюдо

49 €

🌿 Viande origine bœuf Charolais France, Simmental France ou Allemagne, volaille France,
Veau France. Prix nets en Euros - service compris - les chèques ne sont pas acceptés

MENU ENFANT

KID MENU

Poisson ou steak haché ou nuggets de poulet 17 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, PÂTES, RIZ, LÉGUMES
OU PURÉE

Fish or chopped steak or nuggets

*Served with : french fries, pasta, vegetables, rice or mashed
potatoes*

Рыба, рубленый стейк или наггетсы
с гарниром на выбор: фри, паста, рис

Salade de fruits ou glace enfant

Fruits salad or ice cream child
овощи или пюре

LES GLACES

100 % FABRICATION NATURELLE

PHILIPPE FAUR MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums

Flavours
Ледяной аромат

2 boules 10 €
scoops
шарика

VANILLE

Vanilla
ваниль

3 boules 15 €
scoops
шарика

CHOCOLAT

chocolate
шоколад

CAFÉ

Coffee
кафе

CARAMEL BEURRE SALE

Salted butter caramel
Соленое масло карамель

CRÉOLE (RHUM RAISIN)

Creole (grape rum)
Креольский (виноградный ром)

FRAISE

Strawberry
клубничный

FRAMBOISE

Raspberry
малина

MANGUE

Mango
манго

DEMANDEZ À NOS SERVEURS LES NOUVEAUX PARFUMS DU MOMENT

Ask to the waiters the news flavours
спроси официантов новые духи

DESSERTS

Café et assortissement de desserts <i>Coffee « gourmand »</i> Кофе « гурман »	14 €	Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar's vanilla</i> Ванильный крем брюле	12 €
Profiteroles à la glace vanille <i>French Profiteroles</i> Профитроли с ванильным мороженым	14 €	Le Tiramisu (mascarpone & chocolat Gianduja) <i>Tiramisu (mascarpone and Gianduja chocolate)</i> Тирамису (маскарпоне и шоколад)	12 €
Crêpe Suzette et sa boule de vanille <i>Crêpes Suzettes with vanilla ice cream</i> Блинчики Сюзетт с ванильным мороженым	14 €		
Moelleux au chocolat sauce chocolat et boule de glace <i>Chocolate cake and ice cream</i> Нежный шоколадный кекс с мороженым	12 €		
Tarte chaude minute (pommes, fruit selon saison) <i>Hot pie « minute » (apple, apricot or figs in season)</i> Теплый пирог минутка (яблоко, абрикос или инжир)	12 €		
		LES FRUITS FRAIS	
		Assiette de fruits rouges FRAISES, FRAMBOISES ET MÛRES <i>Red fruits plate</i> Ягодная тарелка	18 €
		À la coupe PASTÈQUE <i>Watermelon</i> арбуз	14 €
		MELON <i>Melon</i> дыня	
		ANANAS <i>Pineapple</i> ананас	
		Plateau de fruits frais de saison <i>Fresh Fruits platter</i> Фруктовая тарелка	32 €



BOISSONS

CHAMPAGNES

	75 CL	150 CL
Moët&Chandon brut	90 €	150 €
Moët&Chandon ICE	105 €	
Ruinart Blanc	99 €	
Ruinart Rosé	150 €	
Ruinart Blanc de blanc	150 €	260 €
Laurent Perrier Blanc	90 €	
Dom Ruinart Blanc	290 €	
Dom Ruinart Rosé	300 €	
Dom Perignon Blanc	290 €	
Dom Perignon Rosé	500 €	
Cristal Roederer Blanc	300 €	
Veuve Cliquot Blanc	90 €	



CHAMPAGNE À LA FLUTE CHAMPAGNE BY THE GLASS

	PISCINE	
	11 CL	14 CL
Ruinart Blanc	16 €	21 €

Prix nets en € service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Tous nos vins sont des AOP sauf mention contraire

VINS ROSÉ

LEGER ET FRUITÉ

LIGHT AND FRUITY

	50 CL	75 CL	150 CL
Château Minuty (Cuvée Prestige) CÔTES DE PROVENCE	32 €	45 €	95 €
Château Rasque Alexandra CÔTES DE PROVENCE	33 €	46 €	
Château Saint Marguerite CÔTES DE PROVENCE		42 €	
Château de Berne (Terre de Berne) CÔTES DE PROVENCE		35 €	

FINESSE ET ELEGANT

FINENESS AND ELEGANT

	50 CL	75 CL	150 CL
Château Minuty (Rosé et Or) CÔTES DE PROVENCE		68 €	130 €
Château Peyrassol CÔTES DE PROVENCE	31 €	43 €	
Saint André de Figuières (Première) CÔTES DE PROVENCE	28 €	40 €	
Domaine de Ott Cœur de grain CÔTES DE PROVENCE	37,50 CL 39 €	71 €	

VINS AU VERRE ROSE

WINE BY THE GLASS

		PISCINE	
		11 CL	14 CL
Château de Berne Rosé		9 €	12 €
Château Minuty Rosé et Or	Rosé	14 €	22 €

VINS BLANC

LEGER ET FRUITÉ

LIGHT AND FRUITY

	50 CL	75 CL
Château Minuty (Cuvée Prestige) CÔTES DE PROVENCE	33 €	45 €
Domaine de Ott, Cœur de grain CÔTES DE PROVENCE		71 €
Sancerre Joseph Mellot « les Ormeaux » LOIRE	45 €	
Château Peyrassol CÔTES DE PROVENCE	31 €	43 €
Château de Berne (Terre de Berne) CÔTES DE PROVENCE		35 €
Château Rasque (Cuvée Alexandra) CÔTES DE PROVENCE	33 €	46 €

FINESSE ET ELEGANT

FINENESS AND ELEGANT

	75 CL
Montrachet Bouchard Père et Fils GRAND CRU BOURGOGNE	900 €
Château Minuty (Blanc et Or) CÔTES DE PROVENCE	68 €
Château de Meursault GRAND CRU BOURGOGNE	89 €
Chevalier Montrachet GRAND CRU BOURGOGNE	460 €
Domaine De Ladoucette POUILLY FUMÉ	69 €
Chablis, « le Finage » BOURGOGNES BLANC	39 €

VINS AU VERRE BLANC

WINE BY THE GLASS

	PISCINE	
	11 CL	14 CL
Château de Berne Blanc	9 €	12 €
Château Minuty Blanc Rosé et Or	14 €	22 €



VINS ROUGE

ROND ET SOUPLE

ROUND AND FLEXIBLE

50 CL 75 CL

Côte Rôti 90 €
GUIGAL «BRUNE ET BLONDE» RHÔNE

Château de Meursault 80 €
GRAND CRU DE BOURGOGNE

Hermitage 80 €
GUIGAL RHÔNE

Seuil de Mazeyres 60 €
POMMEROL BIO

Château Rasque (Cuvée Alexandra) 33 € 46 €
CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty (Cuvée Prestige) 33 € 45 €
CÔTES DE PROVENCE

Château de Berne (Terre de Berne) 35 €
CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrasol 32 € 45 €
CÔTES DE PROVENCE

PUISSANT ET ELEGANT

STRONG AND ELEGANT

75 CL

Château Angelus 650 €
SAINT EMILION GRAND CRU AOC

Pommard Bouchard Père et Fils 80 €
BOURGOGNE

Château Talbot 120 €
GRAND CRU CLASSÉ BORDEAUX

Château Gloria 80 €
GRAND CRU BORDELAIS

Château Margaux 1 100 €
MARGAUX AOP

Château Beychevelle 300 €
SAINT JULIEN AOC

VINS AU VERRE ROUGE

WINE BY THE GLASS

PISCINE

11 CL 14 CL

Château de Berne Rouge 9 € 12 €

APÉRITIFS

APEROL SPRITZ 12,5 cl	12 €
SAINT GERMAIN SPRITZ	13 €
KIR 12,5 cl Vin blanc, crème de cassis, mûre, framboise ou peche	10 €
KIR ROYAL 12,5 cl	17 €
BALLON DE TARIQUET	8,50 €
VERRE DE VIN	VOIR VIN
PISCINE DE VIN	VOIR VIN
COUPE DE PROSECCO 12,5 cl	12 €
COUPE DE CHAMP RUINART 12,5 cl	16 €
BELLINI Champagne et crème de pêche	17 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 6 cl	8 €
PORTO ROUGE 6 cl	10 €
CAMPARI 6 cl	9 €
CAMPARI ORANGE	12 €
AMERICANO 6 cl	14 €
SAN BITTER 10 cl	7 €
PASTIS, RICARD, CRISTAL 4 cl	7 €



ALCOOLS

WHISKYS

J&B	11 €
BLACK LABEL	12 €
JACK DANIEL'S	13 €
AKASHI	14 €

CALVADOS

CALVADOS BUSNEL	13 €
-----------------	------

ARMAGNAC

DUC DE LOUSSAC	14 €
SAMALENS	16 €

TEQUILA

PATRON SILVER	14 €
---------------	------

COGNACS

COGNAC HENNESSY VS	14 €
COGNAC HENNESSY XO	16 €

VODKAS

ABSOLUT	12 €
GREY GOOSE	14 €

RHUMS

BACCARDI ANEJO CUATRO	16 €
DIPLOMATICO	14 €

GINs

BOMBAY SILVER	12 €
BOMBAY SAPHIRE	14 €
HENDRICK'S	16 €

DIGESTIFS - LIQUEURS

POIRE WILLIAM	11 €
MIRABELLE	11 €
GET 27	11 €
GRAPPA PIAVE CARNIATO	12 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL 33CL 15 €

MOJITO ROYAL
Rhum blanc, Champagne, Menthe fraiche, citron

MOJITO
Rhum blanc, perrier, menthe fraiche, citron

MOSCOW MULE
Vodka, citron vert, ginger beer

DARK AND STORMY
Rhum ambré, citron vert, jus de citron, ginger beer

L'ONDINE
Gin bombay saphire, citron vert, limonade, concombre, sureau

CAIPIRINHA
Cachaca, sucre de canne, citron vert

PINA COLADA
Rhum blanc, lait de coco, ananas, banane, cannelle

MARGARITA
Téquila, cointreau, sucre de canne, citron vert

SANS ALCOOL 33CL 12 €

VIRGIN MOJITO
Perrier, menthe fraiche, citron

CHANTACO
Orange pressée, citron pressé, grenadine

VIRGIN COLADA
Lait de coco, ananas, banane, cannelle

VIRGIN ONDINE
Citron vert, limonade, concombre, sureau

SMOOTHIES

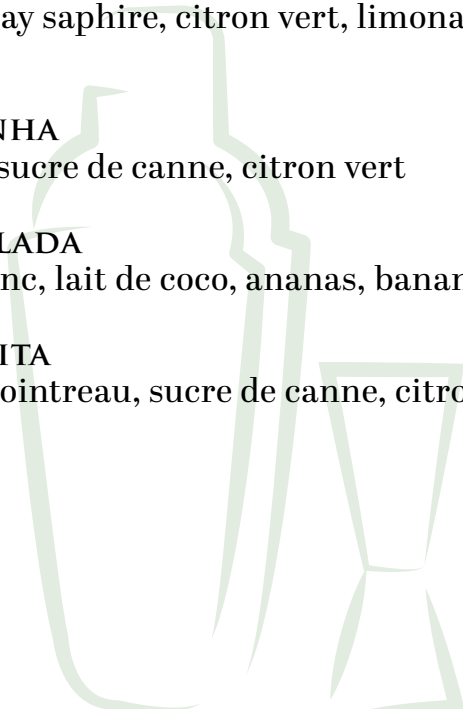
100 % PUR FRUIT 10 €

TROPICAL
Fraises-Banane

SUNSHINE
Ananas-Mangue

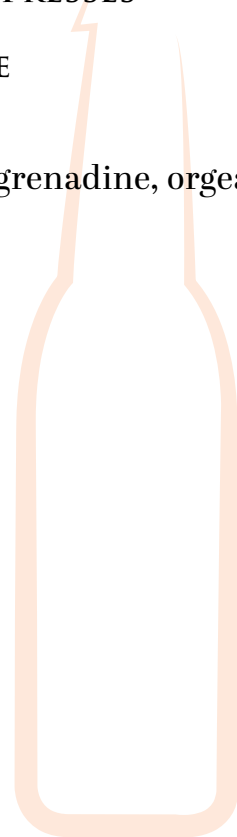
PARADISE
Mangue-Fraise

SUNSET
Framboise-Fraise



SOFTS/EAUX COLD BEVERAGE

DIABOLO MENTHE, GRENADINE	5 €
COCA COLA (ZERO, LIGHT)	7,50 €
FANTA, SCHWEPPE, FUSE TEA	6 €
JUS DE FRUITS : Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Fraise	7 €
LIMONADE, ORANGINA, OASIS	6 €
JUS DE FRUITS PRÉSSÉS	8 €
JUS DE TOMATE	7 €
SIROP À L'EAU Fraise, menthe, grenadine, orgeat, citron	3 €



EAUX MINÉRALES

EAU LITRE : EVIAN, BADOIT	10 €
PERRIER 33cl	5,50 €
EAU 1/2 LITRE : EVIAN, BADOIT	6 €

BIÈRES

PRESSION (HEINEKEN) 33 CL	5,50 €
PRESSION PISCINE 50 CL	10 €
PANACHE	6 €
PRESSION SIROP	6 €
HEINEKEN 0°	6 €
CORONA	7 €

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGE

CAFÉS

EXPRESSO/DECA	4,20 €
AMÉRICAIN/US	4,50 €
CAFÉ CRÈME	6 €
NOISETTE	4,50 €
DOUBLE CAFÉ	6,50 €
CAPUCCINO	6 €



ET AUSSI

CHOCOLAT CHAUD	6 €
CAFÈ GLACÉ	6 €
AFOGATO	7 €
IRISH COFFEE	15 €

THÉS

EARL GREY Thé noir et bergamote	5 €
THÉ POIRE GINGEMBRE Thé Blanc note de gingembre et poire	
THÉ VERT À LA MENTHE Feuilles de menthe de Nanah	
INFUSION VERVEINE CITRON Réhaussée d'une pointe de Mélisse	

LES GLACES

100 % FABRICATION NATURELLE

PHILIPPE FAUR MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums

Flavours

Ледяной аромат

2 boules 10 €
scoops
шарика

VANILLE

Vanilla

ваниль

3 boules 15 €
scoops
шарика

CHOCOLAT

chocolate

шоколад

CAFÉ

Coffee

кафе



CARAMEL BEURRE SALE

Salted butter caramel

Соленое масло карамель

CRÉOLE (RHUM RAISIN)

Creole (grape rum)

Креольский (виноградный ром)

FRAISE

Strawberry

клубничный

FRAMBOISE

Raspberry

малина

MANGUE

Mango

манго

DEMANDEZ À NOS SERVEURS LES NOUVEAUX
PARFUMS DU MOMENT

Ask to the waiters the news flavours

спроси официантов новые духи



ONDINE PLAGE,
64 Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

04 93 94 23 15
contact@ondineplage.com

