



CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

<p>LE FRITTO MISTO AÏOLI LÉGER, CRÈME DE ROQUETTE POIVRÉE, SAUCE TARTARE AUX CÂPRES CAPUCINES <i>Light aioli, peppered arugula cream, tartar sauce with “capucine” capers</i></p>	25 €
<p>BEIGNETS DE QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTS <i>Crispy shrimp tails fritters</i></p>	22 €
<p>AIGUILLETES DE VOLAILLE CROUSTILLÉES AUX CÉRÉALES, SAUCE PIMENTÉE <i>Chicken strips</i> <i>Breaded in cereals, spicy sauce</i></p>	21 €
<p>CAESAR BEACH VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN ET LARD FUMÉ <i>Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan and bacon</i></p>	32 €
<p>BURRATINA TOMATES DE PAYS, CITRON ET PIGNONS DE PIN, FOCACCIA AUX OLIVES <i>Local tomatoes, lemon and pine kernels, focaccia with olives</i></p>	29 €
<p>LE TARTARE DE THON TAILLÉ AU COUTEAU, AVOCAT, CONDIMENT AU FRUIT DE LA PASSION <i>Tuna fish tartare</i> <i>Raw tuna fish with avocado and passion fruit dressing</i></p>	32 €
<p>CŒUR DE SAUMON MARINÉ EN CINQ FAÇONS <i>Salmon heart marinated in five ways</i></p>	24 €
<p>HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER <i>Hamburger or Cheeseburger</i> <i>Tomato, salad, red onion, Cheddar, malossol gherkins, burger sauce</i></p>	35 €
<p>CARLTON BEACH CLUB SANDWICH PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX, TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE <i>Organic milk bread, chicken suprême, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise</i></p>	26 €
<p>NOIX D’ENTRECÔTE BÉARNAISE TRADITION, FRITES <i>Rib steaks</i> <i>Traditional bearnaise sauce, french fries</i></p>	39 €
<p>LOUP BIO EN FILET, FLEUR DE SEL DE L’HIMALAYA, JUS D’UNE BOUILLABAISSE <i>Organic sea bass fillet</i> <i>Himalaya rock salt, bouillabaisse juice</i></p>	35 €



Chaque plat de notre carte est fait maison excepté*
*All the dishes of our menu are “home-made” except**

Prix nets, toutes taxes comprises.
Net prices, all taxes included.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie :
la France, l’Allemagne, l’Irlande et l’Argentine.

*The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origin:
France, Germany, Ireland and Argentina.*

DESSERTS

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS **29 €**
Selection of fresh seasonal fruits

TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB* **16 €**
*Legendary Carlton Beach Club cake**

L’INSTANT GOURMAND* **16 €**
*Sweet Moment**

LE BALTHAZAR
BISCUIT CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉ, MOUSSE TROIS CHOCOLATS
Chocolate biscuit, hazelnut crisp, chocolate trio mousse

LE CHEESECAKE BERGAMOTE
CROUSTILLANT GIANDUJA SPECULOOS, MOUSSE CHEESECAKE, CONFIT À LA BERGAMOTE
Crusted gianduja speculoos, cheesecake mousse, bergamote confit

LE PARIS NICE
PÂTE À CHOU CROUSTILLANTE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES, CRÈMEUX PRALINÉ ET PRALIN
Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream

LE BABA AU RHUM
SAVARIN IMBIBÉ DE RHUM ET CRÈME FOUETTÉE
Rum baba and whipped cream

HISTOIRES DE GLACES*

*Ice cream Stories**

1 BOULE / 1 scoop **4 €**
2 BOULES / 2 scoops **8 €**
3 BOULES / 3 scoops **11 €**

VANILLE / Vanilla • CHOCOLAT / Chocolate • FRAISE / Strawberry
FRAMBOISE / Raspberry • CAFÉ / Coffee • YAOURT / Yogurt
STRACCIATELLA / Stracciatella
CARAMEL BEURRE SALÉ / Salted butter Caramel • PISTACHE / Pistachio
MANGUE / Mango • NOIX DE COCO / Coconut • CITRON / Lemon • CASSIS / Blackcurrant

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d’ingrédients particuliers ou allergènes
dans nos plats. N’hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens.
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements.*