

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



SPRITZ EXPERIENCE (15CL) 18 €

SAKURA SPRITZ 

LIQUEUR DE FLEUR DE CERISIER,
JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, PROSECCO

EMPIRE SPRITZ

GIN, NECTAR DE GINGEMBRE, SIROP DE CARDAMOME, PROSECCO

LA VIE EN ROSE

VODKA, SIROP DE ROSE, PURÉE DE FRAISE FRAÎCHE, PROSECCO

STELLA SPRITZ

RAMAZOTTI, CRÈME DE FRAMBOISE, SIROP DE GOJI, PROSECCO

**LES ENTRÉES
THE STARTERS**

LE FRITTO MISTO 25 €

AÏOLI LÉGER, CRÈME DE ROQUETTE POIVRÉE,
SAUCE TARTARE AUX CÂPRES CAPUCINES
*Light aioli, peppered arugula cream,
tartar sauce with "capucine" capers*

**BEIGNETS DE QUEUES
DE CREVETTES CROUSTILLANTS 22 €**

Crispy shrimp tails fritters

LE TARTARE DE THON 32 €

TAILLÉ AU COUTEAU, AVOCAT,
CONDIMENT AU FRUIT DE LA PASSION
*Tuna fish tartare
Raw tuna fish with avocado and passion fruit dressing*

BURRATINA 29 €

TOMATES DE PAYS, CITRON ET PIGNONS DE PIN,
FOCACCIA AUX OLIVES
Local tomatoes, lemon and pine kernels, focaccia with olives

POKE BOWL 33 €

QUINOA, SAUMON MARINÉ, OLIVES, AVOCAT,
RADIS, CONCOMBRE ET LÉGUMES CONFITS
*Quinoa, marinated salmon, olives, avocado, radish,
cucumber and marinated vegetables*

**LES SALADES
THE SALADS**

NIÇOISE 32 €

AU THON FRAIS GRILLÉ
With fresh grilled tuna

CAESAR BEACH 32 €

VOLAILE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE,
ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN ET LARD FUMÉ
*Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies,
parmesan and bacon*

APHRODITE 31 €

TOMATES, CONCOMBRE, POIVRON, FETA, CÂPRES,
OIGNON ROUGE, OLIVES NOIRES, ORIGAN
*Tomatoes, cucumber, green pepper, feta cheese, capers,
red onion, black olives, oregano*

**PÂTES ET RISOTTO
PASTA AND RISOTTO**

LINGUINE 32 €

AUX COQUILLAGES ET QUEUES DE CREVETTES
With shellfish and shrimp tails

AU CAVIAR (30 G), SAUCE AU CHAMPAGNE 72 €

With caviar (30 g), champagne sauce

RISOTTO ARBORIO 31 €

LÉGUMES VERTS ET PARMESAN
Green vegetables and parmesan cheese

**LA MER...
FROM THE SEA...**

POISSONS ENTIERS GRILLÉS (à partir de 14 € les 100 g)

LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE...
(EN FONCTION DU MARCHÉ), BEURRE IODÉ
*Whole grilled fishes
Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish...
(according to the market), salted butter*

POULPE 37 €

TENTACULES RÔTIS, TOMATE AU MIEL ET FLEUR DE THYM
*Octopus
Roasted tentacles and tomato flavoured with honey and thyme*

LOUP BIO 35 €

EN FILET, FLEUR DE SEL DE L'HIMALAYA, JUS D'UNE BOUILLABAISSE
*Organic sea bass
Fillet, Himalaya rock salt, bouillabaisse juice*

**LA TERRE...
FROM THE LAND...**

**LES PIÈCES DE VIANDES SAISIES
AU CHARBON DE BOIS**

Selected pieces grilled

AGNEAU DE HAUTE PROVENCE 39 €

EN FILET AUX HERBES, GOUSSE D'AIL À L'ÉTOUFFÉE
*Lamb from the Haute Provence
Fillet with herbs and garlic*

NOIX D'ENTRECÔTE 43 €

OS À MOELLE, ÉCHALOTE ET PERSIL PLAT, BÉARNAISE TRADITION
*Rib steaks
Marrowbone, shallot and parsley, traditional Bearnaise sauce*

HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF 35 €

TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR,
CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER
*Hamburger or Cheeseburger
Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce*

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH 26 €

PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX,
TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE
*Organic milk bread, chicken suprême, tomato,
hard-boiled egg, salad, mayonnaise*

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.



GARNITURES

SIDES

FRITES <i>French fries</i>	9 €
FRITES TRUFFÉES <i>Truffled french fries</i>	15 €
MÊLÉE DE LÉGUMES <i>Assorted vegetables</i>	9 €
POMME PURÉE <i>Mashed potatoes</i>	9 €
POMME PURÉE TRUFFÉE <i>Truffled mashed potatoes</i>	15 €
RIZ BLANC <i>White rice</i>	9 €

POUR NOS PETITS ADULTES

AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES* <i>Breaded chicken strips*</i>	16 €
STEAK HACHÉ <i>Ground beef</i>	16 €
FILET DE LOUP BIO <i>Organic sea bass fillet</i>	16 €
LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE <i>Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese</i>	16 €
SÉLECTION DE PÂTISSERIES* (1 PIÈCE PAR PERSONNE) <i>Our famous pastries selection* (1 piece per person)</i>	16 €

DESSERTS

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS <i>Selection of fresh seasonal fruits</i>	29 €
TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB* <i>Legendary Carlton Beach Club cake*</i>	16 €
L'INSTANT GOURMAND* <i>Sweet Moment*</i>	16 €
LE BALTHAZAR BISCUIT CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉ, MOUSSE TROIS CHOCOLATS <i>Chocolate biscuit, hazelnut crisp, chocolate trio mousse</i>	
LE CHEESECAKE BERGAMOTE CROUSTILLANT GIANDUJA SPECULOOS, MOUSSE CHEESECAKE, CONFIT À LA BERGAMOTE <i>Crusted gianduja speculoos, cheesecake mousse, bergamote confit</i>	
LE PARIS NICE PÂTE À CHOU CROUSTILLANTE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES, CRÈMEUX PRALINÉ ET PRALIN <i>Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream</i>	
LE BABA AU RHUM SAVARIN IMBIBÉ DE RHUM ET CRÈME FOUETTÉE <i>Rum baba and whipped cream</i>	
HISTOIRES DE GLACES* <i>Ice cream Stories*</i>	
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 CAMEL BEURRE SALÉ / Salted butter Caramel PISTACHE / Pistachio • MANGUE / Mango NOIX DE COCO / Coconut • CITRON / Lemon • CASSIS / Blackcurrant	



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

Nos garnitures d'accompagnement sont éphémères au gré des récoltes de nos jardiniers de proximité.
Our side dishes are ephemeral according to the harvest of our local gardeners.

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.

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