

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

Déjeuner



Flash to book online



Riviera Spritz Experience (15 cl)

1930

24 €

GIN ANAE, SUZE, JUS DE CITRON FRAIS, ROMARIN, SIROP MAISON D'ÉCORCES DE CITRON DE MENTON ET LAURIER, CHAMPAGNE

Gin Anae, Suze, fresh lemon juice, rosemary, homemade lemon peel and bay leaf syrup, Champagne

CINQUE TERRE

24 €

GIN MALFY ORIGINAL, LIQUEUR DE CAMOMILLE, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE MIEL, PROSECCO

Malfy Gin, chamomile liquor, fresh lemon juice, honey syrup, Prosecco

SAKURA SPLASH

24 €

GIN ROKU, SAKURA KIRA KIRA, JUS DE YUZU, CHERRY BITTERS, TONIC

Gin Roku, Sakura Kira Kira, yuzu juice, cherry bitters, tonic

BOOSTER (SANS ALCOOL)

18 €

JUS DE RHUBARBE, JUS DE POMME VERTE, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS D'ORANGE FRAIS

Rhubarb, green apple, raspberry puree, fresh orange juice

À partager

TO SHARE

EN FAMILLE ET ENTRE AMIS DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE ET GÉNÉREUSE

With family and friends in a warm and generous atmosphere

JAMBON SERRANO (100 G) <i>Serrano ham (100 g)</i>	18 €
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>	29 €
BEIGNETS DE QUEUES DE CREVETTES <i>Crispy shrimp tails fritters</i>	26 €
COUTEAUX EN PERSILLADE <i>Razor clams with parsley</i>	22 €
LÉGUMES CRUS D’ICI À CROQUER  TAPENADE D’OLIVES NOIRES, CRÈME D’ANCHOIS, HOUMOUS <i>Raw Local Vegetables, black olive purée, anchovy cream, hoummos</i>	42 €
TARAMA CAVIAR, CRABE, TRUFFES D’ÉTÉ, CORAIL D’OURSIN, TOBIKO WASABI <i>Caviar, crabs, summer truffles, sea urchin coral, tobiko wasabi</i>	22 €
 QUATUOR MINI CLASSIQUE LOBSTER ROLLS HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, MINI BRIOCHE <i>Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, mini brioche</i>	39 €
PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL  <i>Grilled padron with coarse salt</i>	10 €

	15 g	50 g	100 g
CAVIAR DE LA MAISON NORDIQUE	80 €	260 €	530 €
SÉLECTION DE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE <i>Imperial caviar from Sologne from la Maison Nordique</i>			

Prix nets, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included.

 Vegan

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.

Les entrées

THE STARTERS

BURRATA, CECINA DE BŒUF IBÉRIQUE, TOMATES, PESTO À LA PISTACHE	32 €
<i>Burrata, iberian beef Cecina, tomatoes, pistachio pesto</i>	
CARPACCIO DE GAMBAS, CITRON CAVIAR ET AVOCAT	34 €
<i>Gambas Carpaccio, lemon caviar and avocado</i>	
GASPACHO ANDALOU 🌱	24 €
L'ARTICHAUT CUIT ENTIER À LA VAPEUR, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 🌱	24 €
<i>Steam cooked whole artichoke, mustard vinaigrette</i>	
CEVICHE : LOUP ET DAURADE, GUACAMOLE ET LECHE DE TIGRE	33 €
<i>Ceviche: sea bass and sea bream, guacamole, leche de tigre</i>	
NOS TARTARES DE POISSON : THON, SAUMON OU LOUP	33 €
• TRADITION : CITRON, CIBOULETTE	
• À L'ITALIENNE : TOMATE CONFITE, BASILIC, PARMESAN	
• À LA THAÏ : SAUCE SOJA, SÉSAME, CORIANDRE FRAÎCHE	
<i>Our fish tartars: tuna, salmon or sea bass</i>	
• Traditional: lemon, chives	
• Italian: candied tomato, basil, parmesan	
• Thai: Soy sauce, sesame, fresh coriander	

Les salades

SALADS

NIÇOISE AU THON FRAIS GRILLÉ	37 €
<i>Niçoise with fresh grilled tuna</i>	
FRESH BOWL : PASTÈQUE ET MELON, FETA À LA MENTHE	32 €
<i>Fresh Bowl: watermelon and melon, feta cheese with mint</i>	
CARLTON BEACH CAESAR	37 €
VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ	
<i>Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon</i>	
MISS CARLTON BEACH CLUB	33 €
ASPERGE, AVOCAT, ARTICHAUT, TOMATE CERISE, CAROTTE, PAMPLEMOUSSE, SUCRINE, THÉ MATCHA	
<i>Asparagus, avocado, artichoke, cherry tomato, carrot, grapefruit, sucrine salad, matcha tea</i>	
ESTÉREL : SAUMON FUMÉ, QUEUES DE CREVETTES, CHAIR DE CRABE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, FENOUIL CRU	42 €
<i>Estérel: smoked salmon, shrimp tails, crab meat, avocado, grapefruit, raw fennel</i>	

Pâtes

PASTA



LINGUINE À LA LANGOUSTE GRILLÉE, JUS DE CARAPACE

Linguine with grilled spiny lobster, shell juice

1/2 Langouste 78 €
Langouste 150 €

LINGUINE AUX TOMATES CERISES, BASILIC, STRACCIATELLA

Linguine with cherry tomatoes, basil, stracciatella

34 €

SPAGHETTI AU CAVIAR (30 G), SAUCE AU CHAMPAGNE

Spaghetti with Caviar (30 g), Champagne sauce

74 €



LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER

SUPLÉMENT CAVIAR (15 G)

35 €

CLASSIQUE

39 €

HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, brioche

CONNECTICUT

39 €

**HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, MÉLANGE D'HERBES SECRÈTES,
BEURRE CITRONNÉ, BRIOCHE**

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, mix of secret herbs, lemon butter, brioche

MISO - YUZU

39 €

HOMARD, ÉCREVISSES, MISO, YUZU, SIROP D'ÉRABLE, ÉPICES OLD BAY, CÉBETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

Lobster, crayfish, miso, yuzu, maple, old bay spices, spring onions, butter, brioche

Prix nets, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included.

 Vegan

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.

La mer...

FROM THE SEA...



POISSONS ENTIERS ET CRUSTACÉS GRILLÉS (à partir de 15 € les 100 g)

**LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE,
HOMARD, CREVETTES GÉANTES DE MADAGASCAR, LANGOUSTE
(EN FONCTION DU MARCHÉ)**

Whole grilled fishes and shellfishes

Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish,

Lobster, Giant shrimps from Madagascar, Spiny Lobster (according to the market)

BLACK COD 46 €

SAUCE MISO ET YUZU, PURÉE DE CÉLERI, FENOUIL

Miso and yuzu sauce, celery purée, fennel

POULPE 42 €

TOMATES CERISES, POMMES DE TERRE RÔTIÉS

Octopus, cherry tomatoes, roasted potatoes

THON ROUGE 45 €

CÉBETTE, SAUCE PONZU

Red Tuna, spring onion, ponzu sauce

LOTTE DE MÉDITERRANÉE 42 €

TAPENADE D'OLIVES CAILLETES

Mediterranean monkfish, cailletes olives tapenade

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH AU SAUMON 37 €

PAIN DE MIE BIO, SAUMON FUMÉ, TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE

Organic milk bread, smoked salmon, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise

Garnitures

SIDES

10 €

FRITES *French fries**

FRITES TRUFFÉES *Truffled french fries* +6 €*

POMME PURÉE *Mashed potatoes*

POMME PURÉE TRUFFÉE *Truffled mashed potatoes +6 €*

POMME PURÉE AU CAVIAR (15 G) *Caviar mashed potatoes (15 g) +35 €*

LÉGUMES DE SAISON *Seasonal vegetables*

RIZ BLANC *White rice*

POUSSES D'ÉPINARDS, PECORINO ROMANO *Baby spinach, Pecorino romano*

Prix nets, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included.

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.

La terre...

FROM THE LAND...



TOUTES NOS PIÈCES DE VIANDES SONT SAISIES
AU CHARBON DE BOIS DANS NOTRE FOUR MIBRASA

ALL OF OUR PIECES OF MEAT ARE CHARCOAL GRILLED IN OUR MIBRASA OVEN

PICCATA DE VEAU 39 €
ARTICHAUTS, POMMES FONDANTES
Veal Piccata, artichokes, tender roasted potatoes

AGNEAU DE HAUTE-PROVENCE 38 €
CÔTELETTES RÔTIES, FRITES DE POLENTA, SAUCE CHIMICHURRI
*Lamb from Haute-Provence
Roasted lamb chops, polenta fries, Chimichurri sauce*

NOIX D'ENTRECÔTE (300 G) 52 €
LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION
Rib steak (300 g), roasted vegetables, traditional Béarnaise

HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF (180 G) 38 €
**TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR,
CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER**
*Hamburger or Cheeseburger (180 g)
Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce*

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH 35 €
**PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MŒLLEUX,
TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE**
Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise

Menu enfant

UN PLAT AU CHOIX + 2 BOULES DE GLACE / *one main course + 2 scoops of ice cream*

AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES *Breaded chicken strips**

STEAK HACHÉ *Ground beef*

FILET DE LOUP *Fillet of sea bass*

LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE

Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese

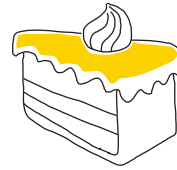
28 €



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

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 origins: France, Germany, Ireland and Argentina.
La volaille entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : la France.
The poultry meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origins: France.

Desserts



TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB*

18 €

*Legendary Carlton Beach Club tart**

NOS PÂTISSERIES DU JOUR* (1 PIÈCE)

18 €

Our daily pastries (1 piece)*

NOS ASSIETTES DE :

PASTÈQUE - Watermelon

24 €

MELON - Melon

24 €

ANANAS - Pineapple

24 €

FRAISE - Strawberry

26 €

FRAMBOISE - Raspberry

27 €

À partager

TO SHARE

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS

Selection of fresh fruits (according to the season)

Moyenne Grande
Medium Big

39 € 70 €

PLATEAU ROYAL DE DESSERTS

250 € / 6 PERS

SÉLECTION DE FRUITS FRAIS, PÂTISSERIES ET SORBETS

Royal dessert platter

Fresh fruit selection, pastries and sorbets

Prix nets, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included.

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.

Crèmes glacées et sorbets Badiani*

BADIANI'S ICE CREAMS & SORBETS*



Fondé à Florence en 1932, Badiani utilise des ingrédients d'une fraîcheur incroyable et des méthodes artisanales qui en font l'un des fabricants de crème glacée, les plus célèbres au monde. Chaque parfum a été sélectionné afin d'obtenir un goût authentique Badiani.

Born in 1932 in Florence, Badiani use amazing fresh ingredients and artisanal methods which allow them to be one of the most famous gelato producers, in the whole world. Each flavour has been perfected to achieve a true Badiani taste.

1 BOULE / 1 scoop	7 €
2 BOULES / 2 scoops	13 €
3 BOULES / 3 scoops	18 €

Les signatures

LA DOLCEVITA - BUONTALENTI AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Chocolate and hazelnut Buontalenti

BUONTALENTI PISTACHE / Pistacchio Buontalenti

Les crèmes glacées

THE ICE CREAMS

CAFÉ / Coffee

CARAMEL SALÉ / Salted caramel

STRACCIATELLA

VANILLE / Vanilla

NOIX DE COCO / Coconut

Les sorbets

THE SORBETS

CHOCOLAT NOIR / Dark chocolate

CITRON / Lemon

MANGUE / Mango

FRAISE / Strawberry

PASSION / Passion



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

Notre sélection de thés et infusions - Mariage Frères 9 €

OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

FUJI YAMA. THÉ VERT PRÉCIEUX DU JAPON

Rare japan green tea

DARJEELING HIMALAYA. THÉ NOIR D'INDE

Indian black tea

EARL GREY IMPÉRIAL. THÉ NOIR PARFUMÉ À LA BERGAMOTE

Bergamot flavoured black tea

FRENCH BREAKFAST TEA. THÉ NOIR MALTÉ & CORSÉ

Malty and full-bodied black tea

INFUSION TILIA ARGENTEA. FLEURS DE TILLEUL ARGENTÉ

Silver linden flowers infusion

INFUSION CHAMOMILLA. FLEURS DE CAMOMILLE SAUVAGE

Wild chamomile flowers infusion

INFUSION VERBENA CITRIODORA. FEUILLES DE VERVEINE ODORANTE

Lemon Verbena leaves infusion

Notre sélection de cafés

OUR SELECTION OF COFFEES

ARABICA 100% - ÉTHIOPIE FLEURI, CERISES, MIEL, DATTES FRAÎCHES

Floral, cherries, honey, fresh dates

OU / or

LA RESERVA DE TIERRA 100% ARABICA - COLOMBIE FRUITS TROPICAUX, JASMIN

Tropical fruits, jasmine

OU / or

ARABICA 80% - ROBUSTA 20% - BRÉSIL, COLOMBIE, JAVA VANILLE, CHOCOLAT AU LAIT

Vanilla, milk chocolate

EXPRESSO, AMERICANO

6 €

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE, MACCHIATTO, MOCACCINO

10 €

IRISH COFFEE, ESPRESSO MARTINI

24 €

Nos digestifs (5 cl)

OUR DIGESTIVES (5 CL)



COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	18 €
COGNAC RÉMY MARTIN XO	32 €
COGNAC HENNESSY XO	40 €
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	30 €
COGNAC MARTELL COHIBA EXTRA	60 €
COGNAC LOUIS XIII BY RÉMY MARTIN (2 CL)	140 €
COGNAC LOUIS XIII BY RÉMY MARTIN	330 €
BAS ARMAGNAC LABERDOLIVE 1970	45 €
BAS ARMAGNAC LABERDOLIVE 1962	55 €
AMARETTO DISARONNO, BAILEYS, BÉNÉDICTINE, CHAMBORD, COINTREAU, FERNET-BRANCA, GET 27, GET 31, GRAND MARNIER, JÄGERMEISTER, GEKKEIKAN SAKÉ, KAHLÚA, LIMONCELLO, ST-GERMAIN, SAMBUCA, ITALICUS, EAU-DE-VIE DE MARC & GRAPPA, EAU-DE-VIE FRAMBOISE, EAU-DE-VIE WILLIAMINE MORAND	16 €
CALVADOS BUSNEL VSOP	18 €



CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30