

CARLTON CANNES  
THE  
BEACH  
19 CLUB 30



## Spritz experience (15 cl)

16 €

### 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 BELVEDERE, SIROP DE ROSE, PURÉE DE FRAISE FRAÎCHE, PROSECCO

### MARCO POLO SPRITZ

SELECT APERITIVO, SIROP DE GOJI, JUS DE CITRON, PROSECCO

## Carlton Beach Club Menu

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS / *except weekend and bank holidays*

PLAT DU JOUR OU LOBSTER ROLL + VERRE DE VIN + CAFÉ

35 €

*Today's special or Lobster Roll + glass of wine + coffee*

## Les entrées

### THE STARTERS

#### BURRATA DES POUILLES (125 G)

25 €

FIGUES, TOMATES CONFITES AU MIEL DE LAVANDE

*Burrata (125 g) from Puglia*

*Figs, confit tomatoes with lavender honey*

#### SALADE DE POULPE

26 €

LÉGUMES RATATOUILLE, HERBES SAUVAGES

*Octopus salad*

*Vegetables ratatouille, wild herbs*

#### SALADE NIÇOISE

25 €

AU THON FRAIS GRILLÉ

*Niçoise salad*

*Grilled fresh tuna*

# Soupes et veloutés

SOUPS AND VELOUTE

## SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

22 €

*Rockfish soup*

## VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, CHÂTAIGNES

19 €

*Butternut squash veloute, chestnuts*

# Pâtes

PASTA

## LINGUINE ALLE VONGOLE

28 €

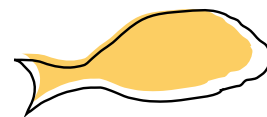
**PALOURDES, AIL, PERSIL**

*Clams, garlic, parsley*

# La mer...

FROM THE SEA...

## Carlton Beach Club Bouillabaisse



EN DEUX SERVICES / *In two services*

39 €

### SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

*Rockfish soup*

### FILETS DE POISSONS POCHÉS DANS UN BOUILLON DE FAVOUILLES AU SAFRAN, LÉGUMES PAYSANS

*Poached fish fillets in a saffron gray crab broth, local vegetables*

## DOS DE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE

32 €

**CONDIMENTS D'OLIVES TAGGIASCHE, CITRON DE MENTON**

*Red label Scottish salmon back*

*Taggiasche olive condiments, Menton lemon*



## LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER

**HOMER CLASSIQUE**

30 €

**HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE**

*Classic*

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

## MISO - YUZU

32 €

**HOMARD, ÉCREVISSSES, MISO, YUZU, SIROP DÉRABLE, 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.*



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

## La terre...

FROM THE LAND...

### LES PIÈCES DE VIANDES SAISIES AU CHARBON DE BOIS SELECTED PIECES CHARCOAL GRILLED



**NOIX D'ENTRECÔTE (300 G)**  
**LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION**  
*Rib steak (300 g)*  
*Roasted vegetables, traditional Béarnaise*

38 €

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

25 €

## Garnitures

SIDES

8 €

**FRITES** *French fries\**  
**FRITES TRUFFÉES** *Truffled french fries\* +6 €*  
**MÊLÉE DE LÉGUMES** *Assorted vegetables*  
**POMME PURÉE** *Mashed potatoes*  
**POMME PURÉE TRUFFÉE** *Truffled mashed potatoes +6 €*  
**RIZ BLANC** *White rice*

## Menu enfant

20 €

UN PLAT AU CHOIX + DESSERT | *One main course + dessert*

**AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES** *Breaded chicken strips\**  
**STEAK HACHÉ** *Ground beef*  
**DOS DE SAUMON** *Salmon back*  
**LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE**  
*Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese*  
**GLACE ET SORBET** *Ice cream and sorbet*

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.*

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.*

# Desserts

**TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB\*** 16 €

*Legendary Carlton Beach Club cake\**

**NOTRE SÉLECTION DE PÂTISSERIES\*** *Our selection of pastries\** 16 €

## 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**

**2 BOULES / 2 scoops**

**3 BOULES / 3 scoops**



4 €

8 €

11 €

**VANILLE / Vanilla • CHOCOLAT / Chocolate • FRAISE / Strawberry**

**FRAMBOISE / Raspberry • CAFÉ / Coffee • PISTACHE / Pistachio**

**MANGUE / Mango • CASSIS / Blackcurrant**



Chaque plat de notre carte est fait maison excepté\*

*All the dishes of our menu are "home-made" except\**

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.*



*Flash to  
book online*



#carltoncannes