

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

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

CARPACCIO DE ST JACQUES

29 €

YUZU, VANILLE, SALADE AUX NOISETTES

Scallop carpaccio

Yuzu, vanilla, hazelnuts salad

Soupes et veloutés

SOUPS AND VELOUTE

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

Rockfish soup

22 €

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, CHÂTAIGNES

Butternut squash veloute, chestnuts

19 €

Pâtes

PASTA

LINGUINE ALLE VONGOLE

PALOURDES, AIL, PERSIL

Clams, garlic, parsley

28 €

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

POISSONS ENTIERS GRILLÉS

à partir de 12 € 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

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

CLASSIQUE

30 €

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

Classic

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

MISO - YUZU

32 €

HOMARD, ÉCREVISSES, 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.

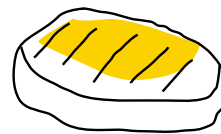


Chaque plat de notre carte est fait maison excepté*
*All the dishes of our menu are "home-made" except**

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 €

SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES
AUBERGINE FUMÉE, CHAMPIGNONS POÊLÉS
Landes poultry supreme
Smoked eggplant, pan-fried mushrooms

30 €

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

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*

8 €

Menu enfant

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*

20 €

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