

CARLTON CANNES  
THE BEACH CLUB  
19 30



**SPRITZ EXPERIENCE (15CL) 18 €**

**SAKURA SPRITZ** 

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

**MELON SPRITZ**

MELON FRAIS, LIQUEUR DE MELON, BASILIC, 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 26 €**

AÏOLI LÉGER, CRÈME DE ROQUETTE POIVRÉE,  
SAUCE TARTARE AUX CÂPRES CAPUCINES

*Light aioli, peppered arugula cream, tartar sauce with "capucine" capers*

**BEIGNETS DE QUEUES 25 €**

**DE CREVETTES CROUSTILLANTS**

*Crispy shrimp tails fritters*

**LE TARTARE DE THON 35 €**

TAILLÉ AU COUTEAU, AVOCAT,  
CONDIMENT AU FRUIT DE LA PASSION

*Tuna fish tartare*

*Raw tuna fish with avocado and passion fruit dressing*

**CEVICHE 31 €**

DORADE, AVOCAT GUACAMOLE, PAMPLEMOUSSE POIVRÉ

*Royal sea bream, guacamole avocado, peppered grapefruit*

**FLEUR DE COURGETTE 39 €**

**DE CHEZ JEAN-CHARLES ORSO**

CHAMPIGNONS ET QUEUES DE CREVETTES,  
FONDUE DE COURGETTE NIÇOISE

*Zucchini flower from Jean-Charles Orso*

*Zucchini flower stuffed with mushrooms and shrimps, cooked Niçoise zucchini*

**LÉGUMES CRUS D'ICI À CROQUER  42 €**

TAPENADE D'OLIVES NOIRES, CRÈME D'ANCHOIS, HOUMOUS

*Raw local vegetables*

*Black olive purée, anchovy cream, hoummos*

**L'ARTICHAUT  21 €**

CUIT ENTIER À LA VAPEUR, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

*Steam cooked whole artichoke, mustard vinaigrette*

**POKE BOWL 35 €**

QUINOA, SAUMON MARINÉ, OLIVES, AVOCAT,  
RADIS, CONCOMBRE ET LÉGUMES CONFITS

*Quinoa, marinated salmon, olives, avocado, radish,  
cucumber and marinated vegetables*

**BURRATINA 31 €**

TOMATES DE PAYS, CITRON ET PIGNONS DE PIN,  
FOCACCIA AUX OLIVES

*Local tomatoes, lemon and pine kernels, focaccia with olives*

**LES SALADES... THE SALADS**

**NIÇOISE 36 €**

**AU THON FRAIS GRILLÉ**

*With fresh grilled tuna*

**HOMARD 59 €**

CUIT VAPEUR, MÊLÉE DE LÉGUMES D'ICI,  
VINAIGRETTE D'AGRUMES

*Steamed lobster, local vegetables, citrus fruit dressing*

**CAESAR BEACH 36 €**

VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE,  
ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN ET LARD FUMÉ

*Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan and bacon*

**APHRODITE 33 €**

TOMATES, CONCOMBRE, POIVRON, FETA, CÂPRES,  
OIGNON ROUGE, OLIVES NOIRES, ORIGAN

*Tomatoes, cucumber, green pepper, feta cheese, capers,  
red onion, black olives, oregano*



**LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER**

**CLASSIQUE 38 €**

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

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

**CONNECTICUT 38 €**

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

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

**CARLTON SIGNATURE 38 €**

HOMARD, ÉCREVISSSES, JUS DE LÉGUMES RÉDUIT,  
MAYONNAISE À L'ORANGE, GRANOLA SALÉ, KETCHUP DE POIVRON

*Lobster, crayfish, vegetable juice, orange mayonnaise,  
salted granola, sweet pepper ketchup*

**GRILLED CHEESE CAVIAR 40 €**

MAYONNAISE, BOUTARGUE, COMTÉ, CIBOULETTE,  
CAVIAR (15 G) LA MAISON NORDIQUE

*Mayonnaise, boutargue, Comté cheese, chives,*

*caviar (15 g) La Maison Nordique*

**CAVIAR ROLL 49 €**

HOMARD, MAYONNAISE, BOUTARGUE, BEURRE CLARIFIÉ,  
CITRON VERT, CAVIAR (15G), BRIOCHE

*Lobster, mayonnaise, boutargue, butter, lime, caviar (15 g), brioche*

**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 36 €**

**LÉGUMES VERTS ET PARMESAN**

*Green vegetables and parmesan cheese*

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.*



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

 Vegan

## LA MER... FROM THE SEA

	15 G	50 G	100 G
<b>CAVIAR LA MAISON NORDIQUE</b>	<b>90 €</b>	<b>200 €</b>	<b>400 €</b>

IMPÉRIAL DE SOLOGNE

*Imperial from Sologne*

**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*

**CREVETTE SAUVAGE DE MADAGASCAR** 43 €

RÔTIE EN CARAPACE, CONDIMENTS DE CÉBETTES ET OLIVES TAGGIASCHE

*Wild shrimp from Madagascar*

*Roasted in its shell, spring onions and taggiasche olives*

**POULPE** 37 €

TENTACULES RÔTIS, TOMATE AU MIEL ET FLEUR DE THYM

*Octopus*

*Roasted tentacles and tomato flavoured with honey and thyme*

**ROUGET BARBET** 34 €

CUIT À LA BRAISE, JUS DE PIQUILLOS RELEVÉ

*Red mullet*

*On the grill, spicy pepper juice*

**LOUP BIO** 42 €

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** 45 €

EN FILET AUX HERBES, GOUSSE D'AIL À L'ÉTOUFFÉE

*Lamb from the Haute Provence*

*Fillet with herbs and garlic*

**NOIX D'ENTRECÔTE** 49 €

OS À MOELLE, ÉCHALOTE ET PERSIL PLAT, BÉARNAISE TRADITION

*Rib steaks*

*Marrowbone, shallot and parsley, traditional Bearnaise sauce*

**LA VOLAILLE** 37 €

LE SUPRÊME CUIT FONDANT, JUS À LA SARRIETTE, OIGNONS GRILLÉS

*Poultry*

*Cooked breast, savory juice and grilled onions*

**HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF** 38 €

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** 31 €

PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX,

TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE

*Organic milk bread, chicken suprême, tomato,*

*hard-boiled egg, salad, mayonnaise*

## GARNITURES... SIDES

**FRITES / French fries** 11 €

**FRITES TRUFFÉES / Truffled French fries** 17 €

**MÊLÉE DE LÉGUMES / Assorted vegetables** 11 €

**POMME PURÉE / Mashed potatoes** 11 €

**POMME PURÉE TRUFFÉE / Truffled mashed potatoes** 17 €

**RIZ BLANC / White rice** 11 €

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 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.*

## POUR NOS PETITS ADULTES

**AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES\*** 19 €

*Breaded chicken strips\**

**STEAK HACHÉ** 19 €

*Ground beef*

**FILET DE LOUP BIO** 19 €

*Organic sea bass fillet*

**LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE** 19 €

*Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese*

**SÉLECTION DE PÂTISSERIES\*** 18 €

**(1 PIÈCE PAR PERSONNE)**

*Our famous pastries selection\* (1 piece per person)*

## DESSERTS

**À PARTAGER / To share**

**COMPOSITION DE FRUITS FRAIS SMALL/LARGE** 35 € / 75 €

*Selection of fresh fruits (according to the season)*

**PLATEAU ROYAL DE DESSERTS** 65 € / 120 €

**(SÉLECTION DE FRUITS FRAIS, PÂTISSERIES ET SORBETS)**

*Royal dessert platter*

*(Fresh fruit selection, pastries and sherbets)*

*Small (3 pers.) / Large (6 pers.)*

**TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB\*** 18 €

*Legendary Carlton Beach Club cake\**

**L'INSTANT GOURMAND\*** 18 €

*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 BABA AU RHUM**

**SAVARIN IMBIBÉ DE RHUM ET CRÈME FOUETTÉE**

*Rum baba and whipped cream*

**LE PARIS NICE**

**PÂTE À CHOU CROUSTILLANTE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES,  
CRÈMEUX PRALINÉ ET PRALIN**

*Crunchy choux pastry and caramelized hazelnuts, praliné cream*

**LE MACARON LITCHI & FRAMBOISES**

**MOUSSE LITCHI ET FRAMBOISES FRAÎCHES**

*Litchi and raspberry macaroon...*

*Mousse litchi and fresh raspberries*

 **ICE CREAM ROLL\*** 20 €

**BRIOCHE, GLACE VANILLE, COULIS DE CAMEL BEURRE SALÉ,**

**ÉCLATS DE CACAHUËTES TORRÉFIÉES**

*Brioche, vanilla ice cream, salted butter caramel, peanuts*

**HISTOIRES DE GLACES\***

*Ice cream Stories\**

**1 BOULE / 1 scoop** 5 €

**2 BOULES / 2 scoops** 10 €

**3 BOULES / 3 scoops** 13 €

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

**FRAMBOISE / Raspberry • CAFÉ / Coffee • YAOURT / Yogurt**

**MOJITO / Mojito • POMME VERTE / Green apple**

**STRACCIATELLA / Stracciatella • MELON / Melon**

**CAMEL BEURRE SALÉ / Salted butter Caramel**

**PISTACHE / Pistachio • MANGUE / Mango**

**NOIX DE COCO / Coconut • CITRON / Lemon • CASSIS / Blackcurrant**

Prix nets, toutes taxes comprises.

*Net prices, all taxes included.*



#carltoncannes