



**CARLTON CANNES**  
THE  
**BEACH**  
19 **CLUB** 30



## SPRITZ EXPERIENCE (15 CL)

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

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

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

26 €

### LE TARTARE DE THON

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

*Raw tuna fish with avocado and passion fruit dressing*

35 €

### CEVICHE

DORADE, AVOCAT GUACAMOLE, PAMPLEMOUSSE POIVRÉ

*Royal sea bream, guacamole avocado, peppered grapefruit*

31 €

### FLEUR DE COURGETTE 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*

39 €

### LÉGUMES CRUS D'ICI À CROQUER

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

*Raw local vegetables Black olive purée, anchovy cream, hoummos*

42 €

### L'ARTICHAUT

CUIT ENTIER À LA VAPEUR, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

*Steam cooked whole artichoke, mustard vinaigrette*

21 €

### POKE BOWL

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

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

35 €

### BURRATINA

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

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

31 €

## PÂTES ET RISOTTO... PASTA AND RISOTTO

### LINGUINE

AUX COQUILLAGES ET QUEUES DE CREVETTES

*With shellfish and shrimp tails*

32 €

### AU CAVIAR (30 G), SAUCE AU CHAMPAGNE

*With caviar (30 g), champagne sauce*

72 €

### RISOTTO ARBORIO

LÉGUMES VERTS ET PARMESAN

*Green vegetables and parmesan cheese*

36 €

 Vegan

## LA MER... FROM THE SEA

### CAVIAR LA MAISON NORDIQUE

15 G 50 G 100 G  
90 € 200 € 400 €

### 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

CUIT À LA BRAISE, JUS DE PIQUILLOS RELEVÉ

*Red mullet on the grill, spicy pepper juice*

34 €

### LOUP BIO

EN FILET, FLEUR DE SEL DE L'HIMALAYA, JUS D'UNE BOUILLABAISSE

*Organic sea bass fillet, Himalaya rock salt, bouillabaisse juice*

42 €

## LA TERRE... FROM THE LAND

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

*Selected pieces grilled*

### AGNEAU DE HAUTE PROVENCE

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

*Lamb from the Haute Provence*

*Fillet with herbs and garlic*

45 €

### NOIX D'ENTRECÔTE

OS À MOELLE, ÉCHALOTE ET PERSIL PLAT, BÉARNAISE TRADITION

*Rib steaks*

*Marrowbone, shallot and parsley, traditional Bearnaise sauce*

49 €

### LA VOLAILLE

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

*Poultry*

*Cooked breast, savory juice and grilled onions*

37 €

## 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.*

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats.

*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.*

## POUR NOS PETITS ADULTES

<b>AIGUILLETES DE VOLAILLE PANÉES*</b> / <i>Breaded chicken strips*</i>	<b>19 €</b>
<b>STEAK HACHÉ</b> / <i>Ground beef</i>	<b>19 €</b>
<b>FILET DE LOUP BIO</b> / <i>Organic sea bass fillet</i>	<b>19 €</b>
<b>LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE</b> <i>Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese</i>	<b>19 €</b>
<b>SÉLECTION DE PÂTISSERIES*</b> (1 PIÈCE PAR PERSONNE) <i>Our famous pastries selection* (1 piece per person)</i>	<b>18 €</b>

## DESSERTS

**À PARTAGER** / *To share*

<b>COMPOSITION DE FRUITS FRAIS SMALL/LARGE</b> <i>Selection of fresh fruits (according to the season)</i>	<b>35 € / 75 €</b>
--	--------------------

<b>PLATEAU ROYAL DE DESSERTS</b> <b>(SÉLECTION DE FRUITS FRAIS, PÂTISSERIES ET SORBETS)</b> <i>Royal dessert platter</i> <i>(Fresh fruit selection, pastries and sherbets) Small (3 pers.) / Large (6 pers.)</i>	<b>65 € / 120 €</b>
---	---------------------

<b>TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB*</b> <i>Legendary Carlton Beach Club cake*</i>	<b>18 €</b>
--	-------------

<b>L'INSTANT GOURMAND*</b> <i>Sweet Moment*</i>	<b>18 €</b>
--	-------------

### 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, CRÉMEUX 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*

### HISTOIRES DE GLACES\* / *Ice cream Stories\**

<b>1 BOULE</b> / <i>1 scoop</i>	<b>5 €</b>
<b>2 BOULES</b> / <i>2 scoops</i>	<b>10 €</b>
<b>3 BOULES</b> / <i>3 scoops</i>	<b>13 €</b>

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

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

**POMME VERTE** / *Green apple* • **STRACCIATELLA** / *Stracciatella* • **MELON** / *Melon*

**CARAMEL 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.*



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



#carltoncannes