

LE LOUNGE

LE 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>	26 €
PANISSE À LA NIÇOISE... TAPENADE D'OLIVES VERTES <i>Panisse Niçoise, Green olives puree</i>	25 €
BEIGNETS DE QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTS <i>Crispy shrimp tails fritters</i>	25 €
LÉGUMES CRUS D'ICI À CROQUER  TAPENADE D'OLIVES NOIRES, CRÈME D'ANCHOIS, HOUMOUS <i>Raw local vegetables Black olive purée, anchovy cream, houmous</i>	42 €
CŒUR DE SAUMON MARINÉ EN CINQ FAÇONS <i>Salmon heart marinated in five ways</i>	30 €
NIÇOISE... AU THON FRAIS GRILLÉ <i>With fresh grilled tuna</i>	36 €
CAESAR BEACH VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN ET LARD FUMÉ <i>Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan and bacon</i>	36 €
BURRATINA TOMATES DE PAYS, CITRON ET PIGNONS DE PIN, FOCACCIA AUX OLIVES <i>Local tomatoes, lemon and pine kernels, focaccia with olives</i>	31 €
LE TARTARE DE THON TAILLÉ AU COUTEAU, AVOCAT, CONDIMENT AU FRUIT DE LA PASSION <i>Raw tuna fish with avocado and passion fruit dressing</i>	35 €
HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER <i>Hamburger or Cheeseburger</i> <i>Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce</i>	38 €
AIGUILLETES DE VOLAILLE* CROUSTILLÉES AUX CÉRÉALES, SAUCE PIMENTÉE <i>Chicken strips*</i> <i>Breaded in cereals, spicy sauce</i>	25 €
CARLTON BEACH CLUB SANDWICH PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX, TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE <i>Organic milk bread, chicken suprême, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise</i>	31 €

 Vegan



LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER

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>	38 €
CLASSIQUE HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE <i>Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, brioche</i>	38 €
CONNECTICUT HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, MÉLANGE D'HERBES SECRÈTES, BEURRE CITRONNÉ, BRIOCHE <i>Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, mix of secret herbs, lemon butter, brioche</i>	38 €
CARLTON SIGNATURE HOMARD, ÉCREVISSSES, JUS DE LÉGUMES RÉDUIT, MAYONNAISE À L'ORANGE, GRANOLA SALÉ, KETCHUP DE POIVRON <i>Lobster, crayfish, vegetable juice, orange mayonnaise, salted granola, sweet pepper ketchup</i>	38 €
GRILLED CHEESE CAVIAR MAYONNAISE, BOUTARGUE, COMTÉ, CIBOULETTE, CAVIAR (15 G) LA MAISON NORDIQUE <i>Mayonnaise, boutargue, Comté cheese, chives, caviar (15 g) La Maison Nordique</i>	40 €
CAVIAR ROLL HOMARD, MAYONNAISE, BOUTARGUE, BEURRE CLARIFIÉ, CITRON VERT, CAVIAR (15 G), BRIOCHE <i>Lobster, mayonnaise, boutargue, butter, lime, caviar (15 g), brioche</i>	49 €

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. 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**

Prix nets, toutes taxes comprises.
Net prices, all taxes included.

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 CARAMEL BEURRE SALÉ,

ÉCLATS DE CACAHUÈTES 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 • CARAMEL BEURRE SALÉ / Salted butter Caramel

PISTACHE / Pistachio • MANGUE / Mango • NOIX DE COCO / Coconut

CITRON / Lemon • CASSIS / Blackcurrant

