

CARLTON BEACH CLUB

THE BEACH CLUB
19 30

RAW BAR

BELLE OTÉRO

HOMARD BLEU, ASPERGES VERTES, POUSSÉS DE TÉTRAGONE, PETIT GRANOLA ET FLEURS FRAÎCHES

Blue lobster, green asparagus, tetragon shoots, small granola and fresh blossoms

FEUILLE À FEUILLE DE LOUP À L’HUILE DE VANILLE ET CITRON VERT, MANGUE, AVOCAT ET POMME GRANNY

Sea bass carpaccio with vanilla oil and lime, mango, avocado and Granny apple

CEVICHE DE DORADE, AVOCAT GUACAMOLE, PAMPLEMOUSSE ROSE ET MAÏS SOUFFLÉ

Sea bream ceviche, avocado guacamole, pink grapefruit and popcorn

CŒUR DE SAUMON LABEL ROUGE ÉCOSSAIS MARINÉ EN CINQ FAÇONS

Scottisch “red label” salmon heart marinated in five ways

LES SALADES

POKE BOWL MÉDITERRANÉEN

SAUMON MARINÉ, QUINOA, OLIVES TAGGIASCHE, AVOCAT, TOMATE, RADIS, CONCOMBRE, MARINADE CITRON BASILIC

Marinated salmon, quinoa, Taggiasche olives, avocado, tomato, radish, cucumber, lemon and basil marinade

COMME UNE NIÇOISE

SALADE MÉLANGÉE, POIVRON, CONCOMBRE, HARICOTS VERTS, TOMATE ŒUF DUR, THON FRAIS, ANCHOIS AU NATUREL, OLIVES, CÉLERI BRANCHE

Assorted salad, sweet pepper, cucumber, green beans, tomato, hard-boiled egg, fresh tuna, anchovy, olives, celery

PETITS LÉGUMES «CROC AU SEL»

À PARTAGER, TAPENADE D’OLIVES NOIRES, POIVRON FEU, CRÈME BATTUE AUX HERBES

Raw vegetables with rock salt, black olive puree, green pepper and fresh cream with herbs

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF TRADITION RELEVÉ À LA MOUTARDE FORTE

Traditional beef tartar

BURRATINA, PIGNONS DE PIN GRILLÉS, TOMATES BIO ET CITRON CONFIT, FOCACCIA AUX OLIVES TAGGIASCHE

Burratina, grilled pine kernels, organic tomatoes and preserved lemon, focaccia with Taggiasche olives

GROS ARTICHAUT “FEUILLES” CUIT SIMPLEMENT À L’ANGLAISE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

Giant artichoke simply cooked “the English way”, mustard vinaigrette

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CAVIAR “ROYAL CALVISIUS”, FENOUIL CRU ET CHIPS DE TOMATES

Beef tartar, “Royal Calvisius” caviar, raw fennel and tomato crisps

GASPACHO DE TOMATE, GARNITURE D’UNE ANDALOUSE, PETITS CROUTONS AU BASILIC

Tomatoes chilled in gazpacho, Andalusian garnish

PÂTES ET RISOTTO

PÂTES CASARECCE IGP GRAGNANO AU HOMARD, COURGETTE VIOLON, PESTO À LA SAUGE ET NOISETTES

Casarecce IGP Gragnano pasta with lobster, pink courgette, sage pesto and hazelnuts

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO, GAMBAS À LA PLANCHA, MOULES AIL ET PERSIL

Carnaroli Acquerello risotto, king prawns alla plancha, mussels, garlic and parsley

CÔTÉ MER

CUISINE DE PETITS COQUILLAGES

MOULES DE BOUCHOT EN COCOTTE, MARINIÈRE À L’OIGNON BLANC

Bouchot mussels cooked in cream with white wine and onion

FILET DE TURBOT CROUSTILLÉ À L’ORANGE, HOUMOUS ET POIS CHICHES CARAMEL

Stir fried turbot fillet crusted with orange, houmous, caramelised chickpeas

FILET DE LOUP BIO DE MÉDITERRANÉE, FENOUILLE AU SAUCE À L’OIGNON BLANC

Local sea bass fillet, fennel with hazelnuts shavings, tender garlic bouillon

POULPE CUIT À LA BRAÏSE, ROUGAILLE DE TOMATES

Charcoal Octopuss, tomato rougaille

PERSILLADE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE, OLIVES NOIRES ET BASILIC

Provençal-style squids with black olives and basil

PÊCHE DU JOUR : POISSON SERVI ENTIER CUIT SUR L’ARÊTE

PRIX SELON ARRIVAGE

Catch of the day

CÔTÉ GRILL

PIÈCES NOBLES DE VIANDES SAISIES AU CHARBON DE BOIS

CARRÉ D’AGNEAU DE NOUVELLE ZÉLANDE

FROTTÉ AUX ÉPICES ZAAATAR, JUS RÉDUIT AU CITRON CONFIT

Rack of lamb from New Zealand with Zaatar spices, juice with preserved lemon

NOIX D’ENTRECÔTE ARGENTINE, SAUCE CHIMICHURRI

Argentina beef rib steak, Chimichurri sauce

CÔTE DE VEAU “TERRE DE FRANCE”, CRÈME DE CHAMPIGNONS

Veal cutlet “Terre de France”, mushrooms cream sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DE CHALLANS

LABEL ROUGE, JUS DE PRESSE À LA SAUGE

Farm-fed “red label” chicken supreme from Challans, sage juice

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE RATTE À L’OIGNON ROUGE ET DE LÉGUMES RÔTIS AU FEU DE BOIS

Our meats are served with baby potatoes with red onion and wood-fire roasted vegetables

SNACKING

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE, TOMATE,

ŒUF DUR SALADE, MAYONNAISE, PAIN DE MIE BIO

Chicken club sandwich, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, soft bread

BURGER DE BŒUF, OIGNONS CONFITS, COMTÉ,

TOMATE, ROQUETTE, MOUTARDE DE MEAUX, KETCHUP DE POIVRON

Pure beef cheeseburger, onions, Comté cheese, tomato, Aragula,

red pepper ketchup, Meaux mustard

HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF,

TOMATE, SALADE, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER

Hamburger or cheeseburger, tomato, salad, Malossol pickle, burger sauce



HOMER LOBSTER ROLL

CLASSIQUE : HOMARD, ÉCREVISSÉS, MAYONNAISE,

CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chive, butter, brioche

CONNECTICUT : HOMARD, ÉCREVISSÉS, MAYONNAISE, CITRON VERT,

MÉLANGE D’HERBES SECRÈTES, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

« 2018 world’s best » Lobster, crayfish, mayonnaise, butter, lime,

assorted secret herbs, brioche

CARLTON SIGNATURE : HOMARD, ÉCREVISSÉS,

JUS DE LÉGUMES RÉDUIT, MAYONNAISE À L’ORANGE,

GRANOLA DE GRAINES DE FLEURS ET GRAINES GERMÉE,

KETCHUP DE POIVRON, FLEURS FRAÎCHES, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

Lobster, crayfish, vegetable juice, mayonnaise with orange, blossom and

sprout seed granola, sweet pepper ketchup, fresh blossoms, butter, brioche

DESSERTS

DÉLICE CARLTON BEACH CLUB À PARTAGER

INSTANT SUCRÉ :

SÉLECTION DE PÂTISSERIES CARLTON (1 PIÈCE PAR PERSONNE)

Our famous Carlton pastries selection (1 piece per person)

LÉGÈRETÉ DE FRUITS FRAIS :

(selon la saison)

PASTÈQUE, MELON, ANANAS, FRAISES

Watermelon, melon, pineapple, strawberries

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS

Selection of fresh fruits

POUR NOS PETITS ADULTES

AIGUILLETTE DE VOLAILLE PANÉE

Breaded chicken strips

STEAK HACHÉ

Ground beef

FILET DE LOUP BIO

Organic sea bass fillet

PÂTES CASARECCE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE

Casarecce pasta a la Neapolitan or Bolognese

SÉLECTION DE PÂTISSERIES CARLTON (1 PIÈCE PAR PERSONNE)

Our famous Carlton pastries selection (1 piece per person)

FORMULE PLAT ET DESSERT

Main course and dessert

Prix nets, toutes taxes comprises.

Net prices, all taxes included.

NOS VINS

VINS BLANCS

CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAUME

MEURSAULT, CHANSON

SANCERRE “GRANDE CUVÉE”

POUILLY-FUMÉ “L” DE LADOUCETTE

CHÂTEAU MIRAVAL

CHÂTEAU MINUTY “BLANC ET OR”

VINS ROUGES

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE, CHANSON

ALOXE-CORTON, GIRARD

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

CHÂTEAU GISCOURS

CHÂTEAU MINUTY “ROUGE ET OR”

CHÂTEAU LA COSTE “LE GRAND VIN”

VINS ROSÉS

CHÂTEAU MIRAVAL

DOMAINE OTT, CLOS MIREILLE

CHÂTEAU MINUTY “ROSE ET OR”

CHÂTEAU D’ESCLANS

“WHISPERING ANGEL”

CHÂTEAU LA COSTE “LE GRAND VIN”

CHÂTEAU MINUTY “281”

NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BLANC

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL SA

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

RUINART BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE ROSÉ

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

DOM PÉRIGNON

CRISTAL ROEDERER

CUVÉES DE PRESTIGE BLANC

DOM PÉRIGNON

CRISTAL ROEDERER

| TARIFS MATELAS | HG | EXT |
|----------------|-------------|-------|
| PONTON | 80 € | 90 € |
| RANG 1 | 65 € | 75 € |
| RANG 2 | 50 € | 60 € |
| AUTRES RANGS | 35 € | 45 € |
| BEDS | 100 € | 120 € |
| BEDS RANG 1 | 130 € | 150 € |
| BEDS PONTON | 160 € | 180 € |
| LOUNGE | Sur demande | |

RÉSERVATIONS / Booking

T. 04 93 06 44 94

carltonbeachclub@ihg.com



Chaque plat de notre carte est fait maison.

All the dishes of our menu are “home-made”.

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.*