



**TOUTE L'ÉQUIPE DU CARLTON BEACH CLUB RESTAURANT
EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR ET VOUS SOUHAITE UN
AGRÉABLE MOMENT GOURMAND À LA DÉCOUVERTE D'UNE
CUISINE SAVOUREUSE ET RAFFINÉE.**

*The entire Carlton Beach Club Restaurant team is happy
to welcome you and wishes you a pleasant gourmet instant
discovering a savoury and refined cuisine.*

RAW BAR

BELLE OTÉRO : HOMARD BLEU, ASPERGES VERTES, POUSSES DE TÉTRAGONE, PETIT GRANOLA ET FLEURS FRAÎCHES 39 €
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 29 €
Sea bass carpaccio with vanilla oil and lime, mango, avocado and Granny apple

CEVICHE DE DORADE, AVOCAT GUACAMOLE, PAMPLEMOUSSE ROSE ET MAÏS SOUFFLÉ 31 €
Sea bream ceviche, avocado guacamole, pink grapefruit and popcorn

CŒUR DE SAUMON LABEL ROUGE ÉCOSSAIS MARINÉ EN CINQ FAÇONS 30 €
Scottish "red label" salmon heart marinated in five ways

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF TRADITION, RELEVÉ À LA MOUTARDE FORTE 36 €
Traditional beef tartar

BURRATINA, PIGNONS DE PIN GRILLÉS, TOMATES BIO ET CITRON CONFIT, FOCACCIA AUX OLIVES TAGGIASCHE 29 €
Burratina, grilled pine kernels, organic tomatoes and preserved lemon, focaccia with Taggiasche olives

GROS ARTICHAUT "FEUILLES" CUIT SIMPLEMENT À L'ANGLAISE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 21 €
Giant artichoke simply cooked "the English way", mustard vinaigrette

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CAVIAR "ROYAL CALVISIUS" FENOUIL CRU ET CHIPS DE TOMATES 60 €
Beef tartar, "Royal Calvisius" caviar, raw fennel and tomato crisp

GASPACHO DE TOMATE, GARNITURE D'UNE ANDALOUSE PETITS CROUTONS AU BASILIC 25 €
Tomatoes chilled in gazpacho, Andalusian garnish

CÔTÉ MER

CUISINE DE PETITS COQUILLAGES

MOULES DE BOUCHOT EN COCOTTE, MARINIÈRE À L'OIGNON BLANC 31 €
Bouchot mussels cooked in cream with white wine and onion

FILET DE TURBOT CROUSTILLÉ À L'ORANGE, HOUMOUS ET POIS CHICHES CARAMEL 39 €
Stir fried turbot fillet crusted with orange, houmous, caramelised chickpeas

FILET DE LOUP BIO DE MÉDITERRANÉE, FENOUILADE AUX ÉCLATS DE NOISETTES, BOUILLON D'AIL DOUX 37 €
Local sea bass fillet, fennel with hazelnuts shavings, tender garlic bouillon

POULPE CUIT À LA BRAISE, ROUGAILLE DE TOMATES 34 €
Charcoal Octopuss, tomato rougaille

PERSILLADE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE, OLIVES NOIRES ET BASILIC 32 €
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

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

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

CÔTÉ GRILL

PIÈCES NOBLES DE VIANDES SAISIES AU CHARBON DE BOIS

CARRÉ D'AGNEAU DE NOUVELLE ZÉLANDE FROTTÉ AUX ÉPICES ZAATAR, JUS RÉDUIT AU CITRON CONFIT 38 €
Rack of lamb from New Zealand with Zaatar spices, juice with preserved lemon

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE, SAUCE CHIMICHURRI 49 €
Argentina beef rib steak, Chimichurri sauce

CÔTE DE VEAU "TERRE DE FRANCE", CRÈME DE CHAMPIGNONS 42 €
Veal cutlet "Terre de France", mushrooms cream sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DE CHALLANS "LABEL ROUGE", JUS DE PRESSE À LA SAUGE 37 €
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

DESSERTS

DÉLICE CARLTON BEACH CLUB À PARTAGER 17 €

INSTANT SUCRÉ : 17 €
SÉLECTION DE PÂTISSERIES CARLTON (1 PIÈCE PAR PERSONNE)
Our famous Carlton pastries selection (1 piece per person)

LÉGÈRETÉ DE FRUITS FRAIS : (selon la saison) 25 €
PASTÈQUE, MELON, ANANAS, FRAISES

Watermelon, melon, pineapple, strawberries

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS 26 €
Selection of fresh fruits

POUR NOS PETITS ADULTES

AIGUILLETTE DE VOLAILLE PANÉE 18 €
Breaded chicken strips

STEAK HACHÉ 18 €
Ground beef

FILET DE LOUP BIO 18 €
Organic sea bass fillet

PÂTES CASARECCE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE 18 €
Casarecce pasta a la Neapolitan or Bolognese

SÉLECTION DE PÂTISSERIES CARLTON (1 PIÈCE PAR PERSONNE) 17 €
Our famous Carlton pastries selection (1 piece per person)

FORMULE PLAT ET DESSERT 25 €
Main course and dessert

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.



CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30