





À PARTAGER



Sharings

 HOUMOUS & GUACAMOLE 18 €	CALAMARS CROUSTILLANTS 16 €
Pain pita & citron vert <i>Hummus & guacamole, pita bread & lime</i>	<i>Crispy squid with lime</i>
PISSALADIÈRE FEUILLETÉE MINUTE 22 €	 CHÈVRE, MIEL & PAIN D'ÉPICES 18 €
<i>Signature Glenn Viel***</i> Oignons confits, anchois, olives, basilic <i>Freshly baked puff pastry pissaladière, onion confit, anchovies, olives & basil</i>	<i>Goat cheese, honey & gingerbread</i>
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS Blinis & crème ciboulette citronnée <i>Home-smoked salmon, blinis & chive cream</i> 70 g - 18€ 140 g - 28 €	Caviar Prunier Tradition Baeri* Blinis & crème fouettée <i>Blinis & whipped cream</i> cuillère / spoon 15 g - 36 € boite / tin 30 g - 70 € <i>*Ou en supplément sur vos plats</i> <i>*Available as an add-on to your dish</i>



PINSA



PINSA AU PESTO ROSSO 28 €	PINSA BURRATA & TRUFFE 33 €
Tomates confites, olives, parmesan & burrata crémeuse des Pouilles <i>Pinsa, red pesto, parmesan, olives, slow-roasted tomatoes, creamy burrata from Puglia</i>	Burrata crémeuse des Pouilles, crème, roquette & truffe fraîche <i>Pinsa with a creamy burrata from Puglia, cream, arugula & fresh truffle</i>



CÔTÉ PLAGE



 AVOCADO TOAST* 24 €	CLUB SANDWICH* 26 €	26 €
Guacamole, sucrine, concombre, pickles d'oignon <i>Avocado guacamole, baby gem lettuce, pickled onions & cucumber</i>	Tomates, oeuf dur, salade, mayonnaise, frites fraîches <i>Tomatoes, hard-boiled egg, salad, mayonnaise, fresh French fries</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Œuf mollet 31 € • <i>Soft-boiled egg</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Émincé de poulet • <i>Sliced chicken breast</i> 	
et / ou	ou	
<ul style="list-style-type: none"> • Saumon fumé Maison • <i>Home-smoked salmon</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Saumon fumé Maison • <i>Home-smoked salmon</i> 	

**Uniquement pour le déjeuner*

 *Végétarien | Vegetarian*

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



ENTRÉES

Starters



CARPACCIO DE LOUP 26 €

Basilic, grenade, huile citronnée

Sea bass carpaccio, basil, pomegranate, lemon oil

TARTARE D'AVOCAT & DE CRABE 24 €

Suprêmes d'agrumes & vinaigrette à l'orange

Avocado & crab tartare, citrus segments & orange vinaigrette

BURRATA CRÉMEUSE PESTO ROSSO 24 €

Tomates cerises colorées & pesto basilic, huile d'olive, crème de Balsamique

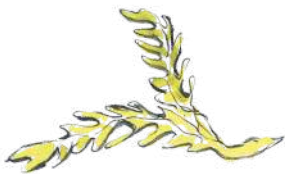
Creamy burrata, red pesto, colorful cherry tomatoes & basil pesto, olive oil, balsamic cream

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ 28 €

Artichauts, parmesan & pignons

Artichokes, parmesan cheese, pine nuts

- **Avec truffe fraîche râpée** 32 €
- *With freshly grated truffle*



SALADES

Salads



SALADE RIVIERA & CRISPY FETA 31 €

Mesclun, pastèque, melon, grenade, pignons, fêta rôtie sésame miel & figues séchées

Mesclun, watermelon, melon, pomegranate, pine nuts, dried figs & honey-roasted feta with sesame

SALADE CÉSAR 29 €

Salade romaine, croûtons de pain, sauce César Maison aux anchois

Romaine lettuce, croutons & homemade Caesar dressing with anchovies

SALADE NIÇOISE 29 €

Longe de thon à l'huile de la Maison Ortiz, mesclun, poivrons, tomate, concombre, œufs, anchois, olives, haricots verts

Maison Ortiz tuna fillet in olive oil, mesclun, peppers, tomato, cucumber, eggs, anchovies, olives & green beans

- **Poulet pané & pancetta**
- *Fried chicken & grilled bacon*

OU

- **Saumon fumé par nos soins**
- *Home-smoked salmon*

OU

- **Calamars croustillants**
- *Crispy squid*

SALADE DE POULPE TIÈDE 29 €

Légumes croquants, pommes grenaille & artichauts grillés

Warm octopus salad, crunchy vegetables, new potatoes & grilled artichokes

 **Végétarien | Vegetarian**

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



POISSONS

Fisherman's corner



PAVÉ DE LOUP

34 €

Salade de fenouil croquant,
sauce vierge au citron confit

*Sea bass steak, crunchy fennel salad,
preserved-lemon sauce vierge*

THON SNACKÉ MI-CUIT

38 €

Mousseline de patate douce aux condiments
citronnés, chimichurri vert

*Seared rare tuna, sweet potato mousseline with
lemony condiments, green chimichurri*

CUISSES DE GRENOUILLES

Persillées au beurre, pommes de terre grenaille

Frog legs with parsley butter & new potatoes

150 g - 32 €

300 g - 49 €

PÊCHE DU JOUR*

13 € / 100 g

Whole fish of the day

LOUP ou DAURADE DU BASSIN CANNOIS*

46 €

Poisson entier 600 g / 800 g

*Whole sea bass or sea bream from the
Bay of Cannes - 600 g / 800 g*

SOLE ENTIÈRE*

65 €

Meunière ou grillée 500 g / 600 g

Meuniere or grilled whole sole 500 g / 600 g

*Un accompagnement - hors truffe -
& une sauce au choix pour votre poisson :
Vierge, Armoricaïne, Champagne

*One side dish - without truffle -
& one sauce for your fish:
Sauce vierge, Armoricaïne,
Champagne sauce



ACCOMPAGNEMENTS



Side dishes

Cœur de sucrine, huile d'olive de Baussy 9 €

Baby gem lettuce, Baussy olive oil

Riz safrané 9 €

Saffron rice

Frites fraîches 9 €

Fresh French fries

Frites fraîches à la truffe & parmesan 14 €

Fresh French fries with truffle & parmesan

Mousseline de pommes de terre 9 €

Mashed potatoes

Mousseline de pommes de terre & truffe 14 €

Mashed potatoes with truffle

Légumes du marché au pesto 11 €

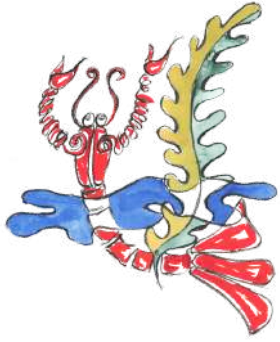
Fresh vegetables with pesto

Ratatouille Signature 12 €

Signature Provençal ratatouille

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



HOMARD

Lobster

*Une tradition de homard sur la Croisette
depuis plus de 30 ans...*



SALADE DE HOMARD POCHÉ - DEMI ou ENTIER - 49 € / 69 €

Homard poché & tartare exotique au concombre & vinaigrette mangue

Poached lobster, half or whole, exotic cucumber tartare & mango vinaigrette

LINGUINE AU HOMARD - 69 €

Demi-homard, tomates séchées, persil & sauce armoricaine

Lobster linguine, half lobster, sun-dried tomatoes, parsley & Armoricaine sauce

HOMARD EN CASSOLETTE - 59 €

Feuilletage pur beurre, julienne de légumes & bisque de homard Maison

All-butter puff pastry, vegetable julienne & homemade lobster bisque

LOBSTER ROLL - 42 €

Pain brioché, pince de homard, chair de crabe & avocat, frites fraîches

Buttery brioche roll, lobster claw, crab meat, avocado & fresh French fries

HOMARD ou LANGOUSTE DU VIVIER

Grillé(e), pièce entière, un accompagnement & une sauce au choix*, prix selon arrivage

Lobster or spiny lobster from the tank

Grilled whole, with one side dish and one sauce of your choice, subject to market availability*

*Un accompagnement - hors truffe - & une sauce au choix pour votre homard ou langouste:
Vierge, Armoricaine, Champagne, Mayonnaise Maison, gratiné au beurre de corail

**One side dish - without truffle - & one sauce of your choice for your lobster or spiny lobster:
Sauce vierge, Armoricaine, Champagne, Homemade mayonnaise, gratined with coral butter*

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



PIÈCES DU BOUCHER



Butcher's Cuts

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 28 €

Traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches

Charolais beef tartare, traditional or pan-seared, capers, pickles, onions, fresh French fries

CŒUR DE RUMSTECK 42 €

BLACK ANGUS 220 G

Sauce au poivre, garniture au choix

Black Angus rump heart 220 g, pepper sauce, choice of garnish

TRADITIONNEL CHEESEBURGER 29 €

Pain du boulanger, comté AOP, tomates, compotée d'oignons au miel de pays, salade, steak haché de boeuf, frites fraîches

Baker's bun, Charolais beef burger, PDO Comté cheese, onions with honey, tomatoes, salad, fresh French fries

FINES "OREILLES D'ÉLÉPHANT" 36 €

À LA MILANAISE

Milanaise de veau, orecchiette Napolitaine

Thin veal Milanaise, Neapolitan orecchiette pasta

SUPRÊME DE VOLAILLE 32 €

FERMIÈRE

Émulsion Chablis & champignons bruns

Farm chicken crispy fillet, Chablis emulsion & brown mushrooms

CRISPY CHICKEN BURGER 29 €

Pain du boulanger, sauce tartare, filet pané de volaille fermière, parmesan, sucrine, tomates colorées, frites fraîches

Baker's bun, breaded farm chicken fillet, tartar sauce, parmesan, sucrine lettuce, colorful tomatoes, fresh French fries

TOMAHAWK GRILLÉ AU ROMARIN 14 € / 100g

À PARTAGER - 2 PERSONNES

D'origine irlandaise, fleur de sel, sauce Maison, garniture au choix - 900g à 1,4kg

Grilled Tomahawk with rosemary, to share - 2 people

Irish origin, fleur de sel, homemade sauce, choice of garnish - 900g to 1.4kg

PÂTES & RISOTTO



Pasta & risottos

ORECCHIETTE BURRATA PESTO 26 €

Burrata crémeuse des Pouilles & pesto basilic frais, tomates confites, pignons

Orecchiette with creamy burrata from Puglia & fresh basil pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts

LINGUINE ALLE VONGOLE 34 €

Ail, persil & tomates cerises

Linguine al vongole, garlic & parsley, cherry tomatoes

RISOTTO CITRON CONFÎT & 38 €

BLACK TIGERS RÔTIES

Risotto crémeux, gambas Black Tigers rôties

Creamy risotto, risotto with preserved-lemon, roasted Black Tigers king prawns

LINGUINE AU CAVIAR PRUNIER 66 €

Tradition, Baeri - 15 g

Linguine with Prunier Tradition Baeri caviar - 15 g

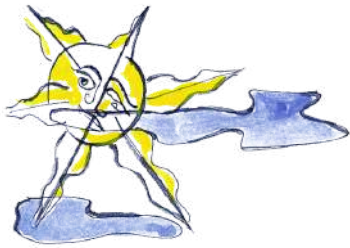
KIDS

Plat & Dessert Kids (-10 years old)

23 €

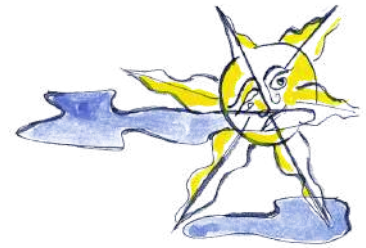
 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included



DESSERTS

Gourmet corner



LE CHOU XXL 14 €

Crème glacée vanille, coulis de chocolat, chantilly Maison, éclats d'amandes
XXL choux pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade whipped cream & almond flakes

GRATIN AU CHOCOLAT EN 2 CUISSONS 14 €

Twice-baked chocolate gratin

CRÈME BRÛLÉE REVISITÉE 14 €

Émulsion basilic sur une crème vanille
Revisited crème brûlée, vanilla custard & basil emulsion

TARTE FINE AUX POMMES 16 €

Cuite minute, crème glacée vanille
Freshly baked thin apple tart, vanilla ice cream

CRÊPES SUZETTE 16 €

Caramel à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanille
Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream

FRAISES RIVIERA 19 €

*Signature Glenn Viel****
Crèmeux citron & menthe
Strawberries, lemon-mint cream

AFFOGATO

Espresso & crème glacée vanille
Espresso & vanilla ice cream

10 €

SORBET ROYAL

Sorbet citron vert & champagne
Lime sorbet & champagne

18 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

Mignardises
Coffee or tea & assorted mignardises

16 €

FRUITS FRAIS

Fresh fruits



MELON, PASTÈQUE ou ANANAS

Melon, Watermelon or Pineapple

19 €

COUPE DE FRUITS ROUGES

Red berries

21 €

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Fresh fruits

36 €



 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included

FRUITS GIVRÉS

Frosted fruits

by Maison Sorbetti

MANGUE

Mango

demi - 26 €

CITRON

Lemon

16 €

NOIX DE COCO

Coconut

demi - 26 €

FRUIT DE LA PASSION

Passion fruit

16 €



GLACES & SORBETS

Ice creams & sorbets

À L'ITALIENNE

Vanille, chocolat

Vanilla, chocolate

Topping - chantilly, coulis de fruits, chocolat

1 parfum / flavor 5 €

2 parfums / flavors 7 €

2 €

GLACES

Vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisins, banane pécan caramel

Vanilla, coffee, salted butter caramel, rum & grapes, caramel & pecan banana

SORBETS

Fraise, mangue, cacao, citron vert

Strawberry, mango, cocoa, lime

1 boule / scoop 5 €

2 boules / scoops 10 €

3 boules / scoops 14 €

 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros - Service compris | Net prices in euro - Service included

NOS COUPES GLACÉES

Signature sundaes

PÊCHE MELBA

Pêches fondantes, crème glacée vanille,
coulis de framboise, chantilly Maison

*Melting peaches, vanilla ice cream, raspberry coulis,
homemade whipped cream*

FRAISE MELBA

Fraises fraîches, crème glacée vanille,
coulis de fruits rouges, chantilly Maison

*Fresh strawberries, vanilla ice cream, red fruit coulis,
homemade whipped cream*

VÉRITABLE BANANA SPLIT

Banane fraîche, crèmes glacées vanille, chocolat &
fraise, sauce chocolat, chantilly Maison,
amandes croquantes

*Fresh banana, vanilla, chocolate & strawberry ice creams,
chocolate sauce, homemade whipped cream,
crunchy almonds*

BROWNIE ADDICTION

Brownie tiède, crème glacée vanille, chocolat chaud,
chantilly Maison

*Warm brownie, vanilla ice cream, hot chocolate,
homemade whipped cream*

CARAMEL BEURRE SALÉ

Crème glacée caramel, sauce caramel,
éclats de biscuits, chantilly Maison

*Salted butter caramel ice cream, caramel sauce,
biscuit crumble & homemade whipped cream*

17 €

