À PARTAGER

Sharing

Chèvre frais, thym, huile d'olive & miel de pays — 14 €
Fresh goat cheese, thyme, olive oil & local honey

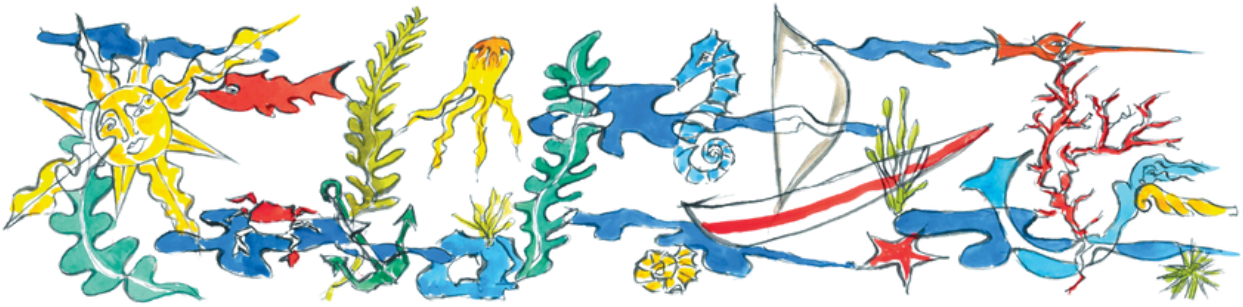
Pissaladière, oignons confits, anchois, olives — 18 €
Pissaladière, onions, anchovies, olives

Saumon fumé par nos soins & blinis
Homemade smocked salmon & blinis
70 g - 18€ 140 g - 28 €

Calamars croustillants, & citron vert — 16 €
Crispy Squid & Lime

Frites de panisse — 14 €
Panisse fries

Houmous de pois chiches aux tomates confites & caviar d'aubergine — 18 €
Chickpea hummus with sun-dried tomatoes & eggplant caviar



FOCACCIA

Focaccia à la burrata crémeuse des Pouilles, roquette & truffe fraiche — 31 €
Creamy burrata focaccia from Puglia, arugula & fresh truffle

Focaccia Pesto Rosso, tomates confites, olives, burrata crémeuse des Pouilles, parmesan — 28 €
Focaccia with Red Pesto, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, olives, Puglia creamy burrata

CÔTÉ PLAGE

AVOCADO TOAST — 24 €
Guacamole, sucrine, pickles d'oignon, concombre, pousse de shiso
Avocado guacamole, sucrine, onion pickles, cucumber, shiso sprouts

- Œuf mollet — 26 €
- *Soft-boiled egg*
- Saumon Fumé maison — 31 €
- *Home-smoked salmon*

LE CLUB* — 26 €
Tomates, oeuf dur, salade, frites fraiches
Tomatoes, boiled eggs, salad, fresh French fries

- Émincé de poulet
- *Chopped chicken*

ou

- Saumon fumé
- *Smocked salmon*

**Uniquement pour le déjeuner*

Végétarien | *Vegetarian*

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

ENTRÉES

Starters

CARPACCIO DE LOUP 26 €
Tomate, câpres & olives noires
Sea bass carpaccio, tomato, capers & black olives

BURRATA CRÉMEUSE 24 €
Pesto Rosso, tomates à l'ancienne & basilic, huile d'olive de Baussy, crème de Balsamique
Creamy burrata, Red pesto, heirloom tomatoes & basil, Baussy olive oil, balsamic cream

TARTARE D'AVOCAT & DE CRABE 24 €
Suprêmes d'agrumes & vinaigrette à l'orange
Avocado & crab tartar, citrus supremes & orange dressing

CRUDO DE THON 28 €
Huile d'olive citronnée
Lemon-flavored olive oil

SALADES

Salads

SALADE RIVIERA 29 €
Pastèque, melon, fêta, pignons & figues séchées
Mesclun, watermelon, melon, feta cheese, pine nuts & dried figs

SALADE NIÇOISE 29 €
Filet de thon à l'huile, laitue, poivrons confits, artichauts à l'huile, tomate, cébette, œuf, anchois, olives
Tuna fillet with oil, lettuce, preserved red peppers, artichokes in oil, cucumber, spring onions, egg, anchovy, olives

SALADE DE POULPE TIÈDE 29 €
Légumes croquants & artichauts grillés
Warm octopus salad, crunchy vegetables & grilled artichokes

SALADE CÉSAR 29 €
Sauce César maison aux anchois
Romaine lettuce, homemade anchovy sauce

- Poulet Pané & Pancetta
- *Fried Chicken & grilled bacon*

ou

- Saumon Fumé maison
- *Smoked salmon*

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

POISSONS

Fisherman's corner

POULPE RÔTI — 34 €
Coulis de poivrons rouges
& légumes rôtis au thym
Roasted octopus, red pepper coulis
& roasted vegetables with thyme

FILET DE LOUP RÔTI — 32 €
DE LA BAIE DE CANNES
Beurre noisette citronné,
confit de fenouil, pomme grenaille
Roasted sea bass fillet from the Bay of Cannes,
lemon brown butter, fennel confit,
roasted potatoes

CUISSES DE GRENOUILLES
Persillées au beurre, pommes de terre grenaille
Frog legs with parsley butter & grenaille 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
Sea bass or sea bream from Cannes
Whole fish 600 g / 800 g

SOLE ENTIÈRE* — 65 €
Meunière ou grillée 500 g / 600 g
Grilled or Meuniere whole sole 500 g / 600 g

*Un accompagnement - hors truffe -
& une sauce au choix pour votre poisson :
Vierge, Armoricaine, Champagne
**One side dish - without truffle -*
& one dressing for your fish:
Virgin, Armorican, Champagne

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Cœur de sucrine, huile d'olive de Baussy — 9 €
Salad, Baussy olive oil

Riz safrané — 9 €
Saffron rice

Frites fraîches — 9 €
Fresh French fries

Frites fraîches à la truffe — 14 €
Fresh French fries with truffle

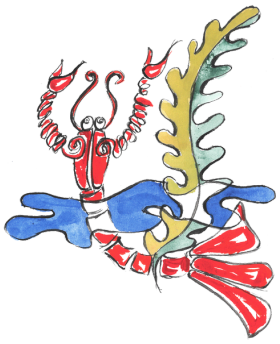
Mousseline de pommes de terre — 9 €
Mashed potatoes

Mousseline de pommes de terre à la truffe — 14 €
Mashed potatoes with truffle

Légumes du marché assaisonnés au pesto — 9 €
Roasted vegetables with pesto

Ratatouille Signature — 12 €
Sunny vegetables in ratatouille

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



HOMARD

Lobster

Nos plats au homard, célèbres depuis plus de 30 ans...

LINGUINE AU HOMARD - 59 €

Demi-homard, tomates séchées, cébette & sauce armoricaine
Half Lobster linguine pasta, dried tomatoes, spring onions & Armorican dressing

HOMARD EN CASSOLETTE - 55 €

Bisque de homard & pâte feuilletée pur beurre, julienne de légumes
Lobster bisque soup with puff pastry, vegetables

LOBSTER ROLL - 55 €

Pain brioché, salade de choux & frites fraîches
Brioche bun, cabbage salad & fresh French fries

HOMARD ou LANGOUSTE DU VIVIER

Grillé(e), pièce entière, un accompagnement & une sauce au choix*, prix selon arrivage
Grilled, whole piece, a side dish & dressing of your choice, price depending on arrival*

*Un accompagnement - hors truffe - & une sauce au choix pour votre poisson :
Vierge, Armoricaine, Champagne, Mayonnaise maison, gratiné au beurre de corail

**One side dish - without truffle - & one dressing for your fish:*
Virgin, Armorican, Champagne, Homemade mayonnaise, gratined with coral butter

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

CAVIAR

by Caviar Prunier

COCKTAIL DIAMOND - 42 €

Vodka Beluga, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

Beluga Vodka, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

COUPE DE CHAMPAGNE RUINART - 34 €

Coupe de champagne Ruinart & cuillère Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Glass of Ruinart Champagne & Caviar Prunier Tradition, Baeri spoon - 5 g

CRUDO DE THON - 43 €

Huile d'olive citronnée, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Lemon-flavored olive oil, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

TARTARE DE BOEUF - 43 €

Boeuf Charolais, traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Charolais beef, traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickels, onions, French fresh fries, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

LINGUINE - 58 €

Linguine au Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

Linguine pasta with Caviar Prunier Tradition, Baeri - 10 g

SORBET ROYAL PRUNIER - 34 €

Sorbet citron vert & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Lime sorbet & champagne, Caviar Prunier Tradition, Baeri - 5 g

Caviar Prunier Tradition - Baeri -	**Caviar Prunier - Oscietre Supérieur -**
30 g - 68 €	30 g - 135 €
50 g - 114 €	50 g - 225 €

Blinis & crème en accompagnement
Blinis & cream as a side dish

Végétarien | *Vegetarian*

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

PIÈCES DU BOUCHER

The butcher's pieces

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 28 €
Traditionnel ou poêlé, câpres, cornichons, oignons, frites fraîches
Traditional or pan-fried beef tartar, capers, pickels, onions, French fresh fries

FILET DE BŒUF SIMMENTAL 250GR* 49 €
Jus de veau corsé, garniture au choix
Beef fillet, rich veal jus, choice of garnish

*** Façon Rossini - escalope de foie gras 59 €**
**** Rossini-style with foie gras escalope***

MILANAISE DE VEAU "OREILLES D'ÉLÉPHANT" 34 €
Rigatoni Napolitaine
Veal Milanaise, Napolitan rigatoni pasta

CÔTELETTES D'AGNEAU 46 €
marinées aux épices douces, aubergine grillée
Marinated lamb chops with mild spices, grilled eggplant

BURGERS

TRADITIONNEL CHEESEBURGER 28 €
Pain du boulanger, comté AOP, compotée d'oignons au miel de pays, tomates, salade, steak haché de boeuf, frites fraîches
Baker's bread, Charolais beef burger, PDO Comté cheese, onions with honey, tomatoes, salad, fresh French fries

SURF & TURF BURGER 34 €
Pain du boulanger, steak haché de bœuf & crevettes panko, oignons rouges, tomates, comté AOP, sauce Samouraï, frites fraiches
Baker's bread, beef burger & panko shrimps, red onions, tomatoes, PDO Comté cheese, Samouraï dressing, fresh French fries

PÂTES & RISOTTOS

Pastas & risottos

RIGATONI AU PESTO FRAIS, 28 €
Burrata crémeuse des Pouilles
Pesto rigatoni with fresh basil, Creamy burrata from Puglia

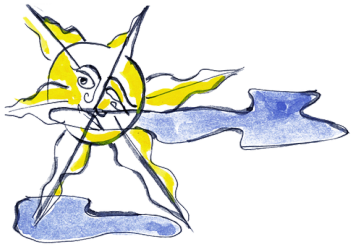
LINGUINE ALLE VONGOLE 34 €
Ail, persil & tomates cerises
Linguine al vongole, garlic & parsley, cherry tomatoes

RISOTTO CARNAROLI AUX SAINT-JACQUES RÔTIES 38 €
Râpé de truffe fraîche & jus de veau
Carnaroli risotto with roasted scallops, grated fresh truffle & veal juice

KIDS

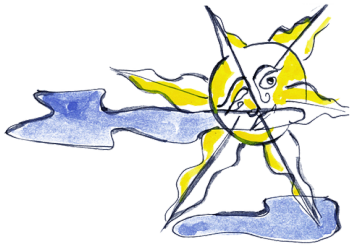
Plat & Dessert Kids (-10 years old) 23 €

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



DESSERTS

Gourmet corner



PANNA COTTA 14 €
Agrumes & miel de thym
Citrus & thyme honey

COULANT CHOCOLAT 14 €
Gianduja & praliné, crème glacée vanillée
Gianduja chocolate fondant & praline, vanilla ice cream

TARTE FINE AUX POMMES 14 €
Cuite minute, crème glacée vanillée
Hot Apple pie "minute", vanilla ice cream

PAVLOVA 15 €
Fruits rouges, meringue
Red fruits, meringue

CRÊPES SUZETTE 16 €
Caramel à l'orange & Grand Marnier, crème glacée vanillée
Hot crepes Suzette, caramel with orange & Grand Marnier, vanilla ice cream

CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS 14 €
Glace café ou chocolat, chantilly, café
Coffee or chocolate ice cream, whipped cream, coffee

AFFOGATO
Espresso & glace vanillée
Espresso & vanilla ice cream
10 €

SORBET ROYAL
Sorbet citron vert & champagne
Lime sorbet & champagne
18 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND
Mignardises
Coffee or tea & small desserts
16 €

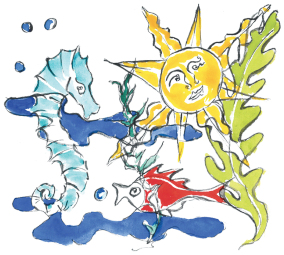
FRUITS FRAIS

Fresh fruits

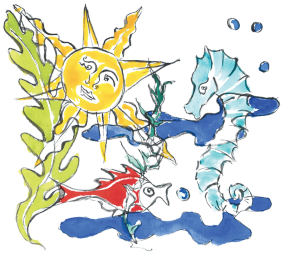
MELON, PASTÈQUE ou ANANAS
Melon, Watermelon or Pineapple
18 €

FRUITS ROUGES
Red fruits
21 €

PLATEAU DE FRUITS FRAIS
Fresh fruits
35 €



TUTTI FRUTTI - à partager
Fruits givrés : ½ Coco, ½ Mangue, 1 Passion
Fruits frais : Sélection fruits frais de saison
Frozen fruits: ½ Coconut, ½ Mango, 1 Passion fruit
Fresh fruits: Selection of seasonal fresh fruits
95 €



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

FRUITS GIVRÉS

Frosted fruits

by Maison Sorbetti

INDIVIDUEL

CITRON *Lemon*	14 €
FRUIT DE LA PASSION *Passion fruit*	14 €

À PARTAGER

MANGUE DEMI - 2 pers. *Half Mango - 2 pers.*	21 €
NOIX DE COCO DEMI - 2 pers. *Half Coconut - 2 persons*	21 €
MANGUE ENTIÈRE - 4 pers. *Full Mango - 4 pers.*	42 €
NOIX DE COCO ENTIÈRE - 4 pers. *Full Coconut - 4 persons*	42 €

PLATEAUX DE PARTAGE

FRAICHEUR	EXOTIQUE
Citron & Coco - demi ou entier *Lemon & Coconut - half or full*	Mangue & Passion - demi ou entier *Mango & Passionfruit - half or full*
34 € / 55 €	34 € / 55 €

GLACES & SORBETS

Ice creams & sorbets

À L'ITALIENNE

Fraise, vanille
Strawberry, vanilla

1 parfum / flavor 5 €
2 parfums / flavors 7 €

Topping - *chantilly, coulis de fruits, chocolat* 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*