

CARLTON CANNES  
THE  
BEACH  
19 CLUB 30

Restaurant



*Flash to view online*

**CARLTON CANNES**  
THE  
**BEACH**  
19 **CLUB** 30



## Riviera Spritz Experience (25 cl)

25 €

### 1930

**GIN D'AZUR, SUZE, JUS DE CITRON FRAIS, ROMARIN, SIROP MAISON D'ÉCORCES DE CITRON DE MENTON ET LAURIER, CHAMPAGNE**

*Gin D'Azur, Suze, fresh lemon juice, rosemary, homemade lemon peel and bay leaf syrup, Champagne*

### AMARO SPRITZ

**GIN MALFY CITRON, AMARO NONINO INFUSÉ AU GINGEMBRE, PROSECCO**

*Lemon malfy gin, ginger-infused amaro nonino, prosecco*

### SPRINGFLOWER SPRITZER

**VODKA ABSOLUT ELYX, GEKKEIKAN SAKE, JUS DE YUZU, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, SODA, BITTER ORANGE**

*Vodka Absolut Elyx, gekkeikan sake, yuzu juice, elderflower syrup, soda, orange bitter*

## Riviera 0% Alcool Spritz Experience (25 cl)

18 €

### VIRGIN 1930

**SEEDLIP GROVE 42, JUS DE CITRON FRAIS, ROMARIN, SIROP MAISON D'ÉCORCES DE CITRON DE MENTON ET LAURIER, EAU GAZEUSE INFUSÉE AU ROMARIN**

*Seedlip grove 42, fresh lemon juice, rosemary, homemade lemon peel and bay leaf syrup, rosemary infused soda water.*

### RASPBERRY SPRITZ

**PURÉE DE FRAMBOISE, MENTHE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER**

*Raspberry puree, mint, lime juice, ginger beer*

# À partager

TO SHARE

## EN FAMILLE ET ENTRE AMIS DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE ET GÉNÉREUSE

*With family and friends in a warm and generous atmosphere*



**QUATUOR MINI CLASSIQUE LOBSTER ROLLS** 40 €  
**HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, MINI BRIOCHE**

*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, mini brioche*

**LÉGUMES CRUS D'ICI À CROQUER**  44 €  
**TAPENADE D'OLIVES NOIRES, CRÈME D'ANCHOIS, HOUMOUS**

*Raw Local Vegetables, black olive purée, anchovy cream, hoummos*

**BEIGNETS DE QUEUES DE CREVETTES** 27 €  
*Crispy shrimps tails fritters*

**COUTEAUX EN PERSILLADE** 28 €  
*Razor clams with parsley*

**FRITTO MISTO** 34 €  
**AÏOLI LÉGER, CRÈME DE ROQUETTE POIVRÉE, SAUCE TARTARE AUX CÂPRES CAPUCINES**

*Light aioli, peppered arugula cream, tartar sauce with "capucine" capers*

**COCOTTE DE PALOURDES AU VIN BLANC** 28 €  
*Stewpan clams with white wine*

**TATAKI DE THON SASHIMI ET FILET DE BŒUF PONZU ET CACAHUETE** 40 €  
*Sashimi tuna and beef tenderloin tataki*

**JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA (90 G) PAN CON TOMATE** 42 €  
*Pata Negra Iberian ham (90 G), tomato bread*

**PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL**  11 €  
*Grilled padron with coarse salt*

<b>CAVIAR OSCIÈTRE IMPERIAL - LA MAISON NORDIQUE</b>	<b>50g</b>	<b>125g</b>
<b>BLINIS ET CREME FRAICHE</b>	<b>145 €</b>	<b>355 €</b>
<i>Blinis and whipped cream</i>		

Prix nets, taxes et service inclus.

*Net prices, taxes and service included*

Chaque plat de notre carte est fait maison excepté \*  
*All the dishes of our menu are "home-made" except\**


 *Plats vegan / Vegan dishes*

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à flasher le QR code en première page afin de consulter la liste des allergènes.

*We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens. Please do not hesitate to flash the QR code on the first menu page to consult the list of allergens.*

## Les entrées

### THE STARTERS

<b>L'ARTICHAUT</b>  <b>CUIT ENTIER À LA VAPEUR, VINAIGRETTE MOUTARDÉE</b> <i>Steam cooked whole artichoke, mustard vinaigrette</i>	<b>26 €</b>
<b>BURRATA</b> <b>CECINA DE BOEUF IBÉRIQUE, TOMATES, PESTO À LA PISTACHE</b> <i>Burrata, tomatoes, confit onion and bell pepper, basil pistou</i>	<b>34 €</b>
<b>PASTEQUE GRILLÉE</b> <b>MARINÉE AU THE VERT, MENTHE, FETA</b> <i>Grilled watermelon, marinated with green tea, mint and feta</i>	<b>32 €</b>
<b>CEVICHE DE GAMBAS</b> <b>MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, PATATE DOUCE, CITRON VERT, CORIANDRE</b> <i>Gambas ceviche, mango, passion fruit, sweet potato, lime, coriander</i>	<b>37 €</b>
<b>NOS TARTARES DE POISSON : THON, SAUMON OU LOUP</b> <i>Our fish tartars: Tuna, Salmon or Seabass</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>TRADITION : CITRON, CIBOULETTE</b> <i>Tradition : lemon, chives</i></li><li>• <b>À L'ITALIENNE : TOMATE CONFITE, BASILIC, PARMESAN</b> <i>Italian : candied tomato, basil, parmesan</i></li><li>• <b>À LA THAÏ : SAUCE SOJA, SESAME, CORIANDRE</b> <i>Thai : soy sauce, sesame, cilantro</i></li></ul>	<b>34 €</b>

## Les salades

### SALADS

<b>NIÇOISE</b> <b>AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE</b> <i>Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil</i> <b>Ou Or</b> <b>AU THON SASHIMI MI-CUIT</b> <i>Niçoise salad with half-cooked sashimi tuna</i>	<b>38 €</b>
<b>CARLTON BEACH CAESAR</b> <b>VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ</b> <i>Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon</i>	<b>38 €</b>
<b>ESTÉREL</b> <b>SAUMON FUMÉ, QUEUES DE CREVETTES, CHAIR DE CRABE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, FENOUIL CRU</b> <i>Smoked salmon, shrimp tails, crab meat, avocado, grapefruit, raw fennel</i>	<b>43 €</b>
<b>RIVIERA</b> <b>AVOCAT, ARTICHAUT, HARICOTS VERTS, COURGETTE GRILLÉE, TOMATE CONFITE, VINAIGRETTE D'AGRUMES</b> <i>Avocado, artichoke, green beans, grilled zucchini, confit tomato, citrus vinaigrette</i>	<b>35 €</b>

# Pâtes

## PASTA



**LINGUINE AU HOMARD  
POUSSES D'ÉPINARDS, JUS DE CARAPACE**

*Linguine with lobster, spinach shoots, shell juice*

85 €

**LINGUINE STRACCIATELLA  
TOMATES CERISES ET BASILIC**

*Linguine with stracciatella, cherry tomatoes and basil*

35 €

**LINGUINE AUX TAGLIATELLES DE COURGETTES VIOLON   
HUILE D'OLIVE À LA SAUGE**

*Linguine with violin zucchini, olive oil and sage*

33 €

# La mer...



## FROM THE SEA...

**POISSONS ENTIERS GRILLÉS  
(EN FONCTION DU MARCHÉ), BEURRE IODÉ**

*Whole grilled fishes*

*(According to the market), salted butter*

(à partir de 15€ les 100 G)

**POULPE  
TENTACULES RÔTIS, TOMATE AU MIEL ET FLEUR DE THYM**

*Octopus, tomatoes, pesto, spinach*

43 €

**CABILLAUD  
VIERGE DE TOMATE, POIVRON FLAMME**

*Cod, tomato virgin sauce, flame pepper*

45 €

**THON ROUGE  
MI-CUIT, CÉBETTE, SAUCE PONZU**

*Red Tuna, spring onion, ponzu sauce*

46 €

**CARLTON BEACH CLUB SANDWICH AU SAUMON  
PAIN DE MIE BIO, SAUMON FUMÉ, TOMATE, ŒUF DUR, SALADE, MAYONNAISE**

*Organic milk bread, smoked salmon, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise*

37 €



## LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER

**CLASSIQUE  
HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE**

*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, brioche*

40 €

**CONNECTICUT  
HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, MÉLANGE D'HERBES SECRÈTES,  
BEURRE CITRONNÉ, BRIOCHE**

*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, mix of secret herbs, lemon butter, brioche*

40 €

## La terre...

### FROM THE LAND...

<b>VOLAILLE</b> <b>LE SUPRÊME CUIT FONDANT, JUS À LA SARRIETTE, OIGNONS GRILLÉS</b> <i>Poultry, cooked breast, savory juice and grilled onions</i>	<b>38 €</b>
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b> <b>RÔTIES AU CUMIN, CAVIAR D'AUBERGINE ROTIE</b> <i>Roasted lamb chops with cumin, eggplant caviar</i>	<b>38€</b>
<b>NOIX D'ENTRECÔTE SAISIE AU CHARBON DE BOIS (300 G)</b> <b>LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION</b> <i>Charcoal grilled Rib steak (300g), roasted vegetables, traditional Béarnaise</i>	<b>57 €</b>
<b>HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF (180G)</b> <b>TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER</b> <i>Hamburger or Cheeseburger (180g)</i> <i>Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce</i>	<b>39 €</b>
<b>CARLTON BEACH CLUB SANDWICH</b> <b>PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX, TOMATE, OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE</b> <i>Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard boiled eggs, salad, mayonnaise</i>	<b>36 €</b>

## Garnitures

10 €

### SIDES

<b>FRITES</b> <i>French fries*</i>	
<b>FRITES TRUFFÉES</b> <i>Truffled french fries* + 8 €</i>	
<b>FRITES PARMESAN</b> <i>Parmesan french fries*</i>	
<b>POMME PURÉE</b> <i>Mashed potatoes</i>	
<b>POMME PURÉE TRUFFÉE</b> <i>Truffled mashed potatoes + 8 €</i>	
<b>LÉGUMES DE SAISON</b> <i>Seasonal vegetables</i>	
<b>RIZ BLANC</b> <i>White rice</i>	

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 origins: France, Germany, Ireland and Argentina.

La volaille entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : la France.

The poultry meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origins: France.

## Menu enfant

30 €

UN PLAT AU CHOIX + 2 BOULES DE GLACE / *One main course + 2 scoops of ice cream*

**SUPRÊME DE VOLAILLE** *Chicken Supreme*

**STEAK HACHÉ** *Ground beef*

**FILET DE CABILLAUD** *Fillet of Cod fish*

**LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE**

*Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese*

## Desserts



**TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB**

18 €

*Legendary Carlton Beach Club tart\**

**NOS PÂTISSERIES DU JOUR (1 PIÈCE)**

18 €

*Our daily pastries\* (1 piece)*

**NOS ASSIETTES DE :**

**PASTÈQUE** - *Watermelon*

25 €

**MELON** - *Melon*

25 €

**ANANAS** - *Pineapple*

25 €

**FRAISE** - *Strawberry*

27 €

**FRAMBOISE** - *Raspberry*

27 €

**COMPOSITION DE FRUITS FRAIS - MOYENNE / GRANDE**

39 € / 75 €

*Selection of fresh fruits - Medium / Large*

Prix nets, taxes et service inclus.

*Net prices, taxes and service included*

Chaque plat de notre carte est fait maison excepté \*

*All the dishes of our menu are "home-made" except\**

 Plats vegan / *Vegan dishes*

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à flasher le QR code en première page afin de consulter la liste des allergènes.

*We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens. Please do not hesitate to flash the QR code on the first menu page to consult the list of allergens.*



# Crèmes glacées et sorbets Badiani\*



Badiani  
GELATO  
FIRENZE 1932

## BADIANI'S ICE CREAMS & SORBETS\*

Fondé à Florence en 1932, Badiani utilise des ingrédients d'une fraîcheur incroyable et des méthodes artisanales qui en font l'un des fabricants de crème glacée les plus célèbres au monde. Chaque parfum a été sélectionné afin d'obtenir un goût authentique Badiani.

*Born in 1932 in Florence, Badiani use amazing fresh ingredients and artisanal methods which allow them to be one of the most famous gelato producers, in the whole world. Each flavour has been perfected to achieve a true Badiani taste.*

**1 BOULE / 1 scoop**

**7 €**

**2 BOULES / 2 scoops**

**13 €**

**3 BOULES / 3 scoops**

**18 €**

## Les signatures

### LA DOLCE VITA - BUONTALENTI AU CHOCOLAT ET NOISETTE

*Chocolate and hazelnut Buontalenti*

**BUONTALENTI PISTACHE / Pistacchio Buontalenti**

## Les crèmes glacées

### THE ICE CREAMS

**CAFÉ / Coffee**

**CARAMEL SALÉ / Salted caramel**

**STRACCIATELLA**

**VANILLE / Vanilla**

**NOIX DE COCO / Coconut**

## Les sorbets

### THE SORBETS

**CHOCOLAT NOIR / Dark chocolate**

**CITRON / Lemon**

**MANGUE / Mango**

**FRAISE / Strawberry**

**PASSION / Passion**

Prix nets, taxes et service inclus.

*Net prices, taxes and service included*

# Notre sélection de thés et d'infusions

Mariage Frères

OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS



12 €

## **FUJI YAMA, THÉ VERT PRÉCIEUX DU JAPON**

*Rare japan green tea*

## **DARJEELING HIMALAYA, THÉ NOIR D'INDE**

*Indian black tea*

## **EARL GREY IMPÉRIAL, THÉ NOIR PARFUMÉ À LA BERGAMOTE**

*Bergamot flavoured black tea*

## **FRENCH BREAKFAST TEA, THÉ NOIR MALTÉ & CORSÉ**

*Malty and full-bodied black tea*

## **INFUSION TILIA ARGENTEA, FLEURS DE TILLEUL ARGENTÉ**

*Silver linden flowers infusion*

## **INFUSION CHAMOMILLA, FLEURS DE CAMOMILLE SAUVAGE**

*Wild chamomile flowers, infusion*

## **INFUSION VERBENA CITRIODORA, FEUILLES DE VERVEINE ODORANTE**

*Lemon Verbena leaves infusion*

Prix nets, taxes et service inclus.

*Net prices, taxes and service included*

# Notre sélection de cafés et chocolat chaud

OUR SELECTION OF COFFEES AND HOT CHOCOLATE



**ARABICA 100% – ÉTHIOPIE**  
**FLEURI, CERISES, MIEL, DATTES FRAÎCHES**  
*Floral, cherries, honey, fresh dates*

**OU / or**

**LA RESERVA DE TIERRA 100% ARABICA – COLOMBIE**  
**FRUITS TROPICAUX, JASMIN**  
*Tropical fruits, jasmine*

**OU / or**

**ARABICA 80% - ROBUSTA 20% – BRÉSIL, COLOMBIE, JAVA**  
**VANILLE, CHOCOLAT AU LAIT**  
*Vanilla, milk chocolate*

**EXPRESSO, AMERICANO 9 €**  
**DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO 12 €**  
**CAFÉ LATTE, MACCHIATTO, MOCACCINO 12 €**  
**CAFÉ FRAPÉ / ICED COFFEE 12 €**  
**FLAT WHITE 12 €**

**GOLDEN COFFEE 13 €**  
**LAIT DE COCO, SIROP D'AGAVE, CURCUMA, ESPRESSO**  
*Coconut milk, agave syrup, turmeric, espresso*

**ICED MATCHA COFFEE 14 €**  
**LAIT DE VOTRE CHOIX, MATCHA, ESPRESSO**  
*Milk of your choice, matcha, espresso*

**CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE 12 €**  
**CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE ET GIANDUJA 14 €**

## Pour Flâner

### AFTERNOON DELIGHTS



<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>24 €</b>
VODKA ABSOLUT ELYX, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE, EXPRESSO	
<i>Vodka absolut elyx, coffee liqueur, sugar syrup, espresso</i>	
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>24 €</b>
AMARETTO DISARONNO, BITTER, JUS DE CITRON, AQUAFABA	
<i>Amaretto Disaronno, Bitter, lemon juice, aquafaba</i>	
<b>PASSION STAR MARTINI</b>	<b>24 €</b>
VODKA ABSOLUT ELYX 'S, SIROP DE VANILLE, PUREE DE PASSION, CHAMPAGNE	
<i>Vodka Absolut Elyx's, vanilla syrup, passion puree, Champagne</i>	
<b>COMBAVA SOUR</b>	<b>25 €</b>
VODKA ABSOLUT ELYX INFUSÉE AUX FEUILLES DE COMBAVA ET CITRONNELLE, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, AQUAFABA	
<i>Absolut Elyx vodka infused with combava leaves and lemongrass, lemon juice, sugar syrup, aquafaba</i>	
<b>#UMAMI</b>	<b>25 €</b>
TEQUILA ALTOS SILVER INFUSÉ AU NORI, APEROL, JUS DE YUZU, CONCOMBRE, SIROP D'ORGEAT, AQUAFABA	
<i>Nori infused tequila Altos silver, Aperol, yuzu juice, cucumber, orgeat syrup, aquafaba</i>	

**CARLTON CANNES**  
THE  
**BEACH**  
19 **CLUB** 30

**CARLTON CANNES**  
THE  
**BEACH**  
19 **CLUB** 30



#carltoncannes