

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

Restaurant



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 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 to consult the list of allergens.



Riviera Spritz Experience (25 cl)

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

24 €

BOTANICAL SPRITZ

AMARO SANTONI, PROSECCO, SODA WATER, OLIVE

Amaro Santoni, Prosecco, soda water, olive

22 €

AMARO SPRITZ

VODKA CIROC LIMONATA, AMARO NONINO INFUSÉ AU GINGEMBRE, PROSECCO

Lemon malfy gin, ginger-infused amaro nonino, prosecco

24 €

Riviera 0% Alcool Spritz Experience (25 cl)

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.

18 €

RASPBERRY SPRITZ

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

Raspberry puree, mint, lime juice, ginger beer

18 €

À partager

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 39 €

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

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

CRUDO DE LÉGUMES CROC AU SEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES 40 €

Raw vegetables croc with salt, black olives tapenade

CROQUETAS* 24 €

KETCHUP DE POIVRON FEU

Roasted red pepper ketchup

ARTICHAUT FEUILLE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 29 €

Artichoke leaf, mustard vinaigrette

FRITO MISTO, MAYONNAISE CITRON VERT 30 €

Frito misto, lime mayonnaise

LOMO DE BOEUF, MELON POIVRÉ 35 €

Beef lomo, peppered melon

PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL 12 €

Grilled padron with coarse salt

Les entrées

THE STARTERS

DAURADE EN CARPACCIO CONDIMENT D'AGRUMES <i>Sea Bream carpaccio, citrus condiment</i>	33 €
SAUMON CRU HUILE CITRON, CIBOULETTE <i>Raw salmon, lemon oil, chives.</i>	32 €
BOEUF TARTARE (FRANCE) TOMATE CONFITE, PARMESAN, BASILIC <i>Beef tartare (France), tomato confit, parmesan, basil.</i>	32 €
CREVETTE "COCKTAIL" AVOCAT POUDRÉ À L'ESPELETTE, PAMPLEMOUSSE <i>Cocktail shrimp, avocado powdered with Espelette, grapefruit</i>	33 €
BURRATA (125GR) SÉLECTION DE TOMATES POIVRE ET SEL, FOCCACIA TOASTÉE <i>Burrata, (125 gr), selection of salt and pepper tomatoes, toasted foccacia.</i>	30 €
TOMATE GLACÉE COMME UN GASPACHO RECETTE TRADITION <i>Iced tomato, like a traditional gazpacho.</i>	26 €
PASTÈQUE GRILLÉE FÉTA, INFUSION DE THÉ À LA MENTHE <i>Grilled watermelon, Feta cheese, mint tea infusion.</i>	28 €

Salades

SALADE NIÇOISE AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE <i>Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil</i>	32 €
SALADE CARLTON BEACH CAESAR VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ <i>Carlton Beach Caesar salad, chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon</i>	32 €
POKE BOWL VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, PONZU CACAHUÈTES <i>Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables, peanut ponzu.</i>	30 €

Pâtes et Risotto

PASTA AND RISOTTO

**RISOTTO DE CREVETTE
ASPERGES MIJOTÉES** 38 €

Shrimp risotto, simmered asparagus.

**LINGUINE
POULPE À LA NAPOLITAINE** 36 €

Linguine, Neapolitan octopus.

La mer...



FROM THE SEA...

**RETOUR DE PÊCHE
SELON ARRIVAGE** *depending on availability*

SOLE *sole* 80 €

LOUP / DAURADE *Sea bass/ Sea bream* 73 €

**CALAMAR
EN PERSILLADE, AIL ET JUS DE CITRON** 36 €

Squid, parsley, garlic, and lemon juice.

**MOULES AU VIN DE PROVENCE
BEURRE À LA MARINIÈRE** 34 €

Mussels in Provence wine, butter with marinara sauce.

**SAUMON
BARIGOULE D'ARTICHAUT, TARTARE D'ALGUES** 38 €

Salmon, artichoke barigoule, seaweed tartar.



LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER CLASSIQUE

CLASSIQUE 39 €
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE

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

La terre...

FROM THE LAND...

FILET DE BŒUF 200 G (FRANCE) POIVRE OU BÉARNAISE <i>Fillet of beef, (France), pepper or béarnaise.</i>	58 €
AGNEAU DES ALPILLES COTELETTES AUX EPICES ZAAATAR, ECHALOTE ROTIE <i>Za'atar spiced Alpilles lamb chops, roasted shallots</i>	40 €
VOLAILLE DE CHALLANS CUITE FONDANTE POLENTA CRÉMEUSE, SAUCE CHIMICHURRI <i>Melt cooked Challans poultry (France), creamy polenta with chimichurri sauce.</i>	37 €
ESCALOPES DE VEAU TOMATES RÔTIES, RIQUETTE, PARMESAN <i>Veal escalopes, roasted tomatoes, riquette, parmesan.</i>	38 €
CARLTON BEACH CLUB SANDWICH PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX (FRANCE), TOMATE, OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE <i>Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard boiled eggs, salad, mayonnaise.</i>	34 €
HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF ANGUS (FRANCE) TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER <i>Hamburger or Cheeseburger Angus (France). Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce.</i>	37 €

Garnitures

10 €

SIDES

FRITES <i>French fries*</i>	
FRITES TRUFFÉES <i>Truffled french fries* + 7 €</i>	
FRITES AU PARMESAN <i>Parmesan french fries</i>	
MÊLÉE DE LÉGUMES <i>Mix of vegetables</i>	
SALADE VERTE <i>Green salad</i>	
POMME PURÉE <i>Mashed potatoes</i>	
POMME PURÉE TRUFFÉE <i>Truffled mashed potatoes + 7 €</i>	
RATATOUILLE	

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : la France,
The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origins: France.

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.

Prix nets, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included

Menu enfant

29 €

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

STEAK HACHÉ PURE BOEUF *Ground beef*

SAUMON, ET ARTICHAUT *Salmon and artichoke.*

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE *Veal escalope Milanaise.*

LINGUINE Â LA NAPOLITAINE *Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese*

Desserts



TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB

Legendary Carlton Beach Club tart

18 €

NOS PÂTISSERIES DU JOUR (1 PIÈCE)

Our daily pastries (1 piece)

18 €

COMPOSITION DE FRUITS FRAIS

Fresh fruits composition

25 €

NOS ASSIETTES DE :

PASTÈQUE - *Watermelon*

MELON - *Melon*

20 €

20 €

Crèmes glacées et sorbets Badiani*



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*

Pour Flâner

AFTERNOON DELIGHTS



ESPRESSO MARTINI	24 €
VODKA BELVEDERE, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE, EXPRESSO <i>Belvedere Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso</i>	
AMARETTO SOUR	24 €
AMARETTO DISARONNO, BITTER, JUS DE CITRON, AQUAFABA <i>Amaretto Disaronno, Bitter, lemon juice, aquafaba</i>	
PASSION STAR MARTINI	24 €
VODKA BELVEDERE, SIROP DE VANILLE, PUREE DE PASSION, CHAMPAGNE <i>Belvedere Vodka, vanilla syrup, passion puree, Champagne</i>	
LAST WORD FROM RIO	24 €
CACHAÇA, JUS DE CITRON VERT, CHARTREUSE VERTE, LIQUEUR MARASCHINO, SIROP ANANAS CANNELLE, AQUAFABA <i>Cachaça, Lime Juice, Green Chartreuse, Maraschino Liqueur, Pineapple Cinnamon Syrup, Aquafaba</i>	
AMALFY NEGRONI TWIST	24 €
CAMPARI CASK TALES, ANTICA BOTTEGA 1934, GIN BULLDOG JUS DE YUZU <i>Campari Cask Tales, Antica Bottega 1934, Bulldog Gin, Yuzu Juice</i>	

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 **CLUB** 30



#carltoncannes