CARLTON CANNES
THE BEACH CLUB
1930

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)

22 €

1930
GIN D'AUR, 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

WINTER 1930
COGNAC INFUSÉ AUX ÉPICES CHAÏ, SIROP MAISON D'ÉCORCES DE CLÉMENTINE, JUS DE CITRON JAUNE, CHAMPAGNE, BITTER CLÉMENTINE
Infused Cognac with chaï spices, homemade clementine peel syrup, lemon juice, Champagne, clementine bitter

AMARO SPRITZ
GIN MALFY CITRON, AMARO NONINO INFUSÉ AU GINGEMBRE, PROSECCO
Lemon malfy gin, ginger-infused amaro nonino, prosecco

Riviera 0% Alcool Spritz Experience (25 cl)

16 €

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

Prix nets, taxes et service inclus / Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse can damage your health.

Les Jeudis IODÉS

REJOIGNEZ-NOUS CHAQUE JEUDI AU CARLTON BEACH CLUB POUR NOS 'JEUDIS IODES', UNE DEGUSTATION D'HUITRES FRANÇAISES ACCOMPAGNEES DE DELICIEUX CONDIMENTS.

Join us every Thursday at the Carlton Beach Club for our 'Iodized Thursdays,' featuring a selection of French oysters paired with delectable accompaniments

HUÎTRE CREUSE D'ARCACHON N°2
FRUITÉE AU DEBUT DE SA DÉGUSTATION POUR FINIR SUR DES NOTES IODÉES ET D'ALGUES FRAÎCHES — **6 €**
Oyster from Arcachon n°2
Fruity at the beginning of its tasting, finishing with notes of iodine and fresh seaweed

HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3
FRAÎCHEUR IODÉE RÉHAUSSÉE D'UNE POINTE DE NOISETTE — **4 €**
Oyster from Bouzigues n°3.
Iodine freshness enhanced with a hint of hazelnut

HUÎTRE DE PLEINE MER – QUIBERON BRETAGNE N°3
NOTES SALINES ET MINÉRALES — **5 €**
Flat Sea Oyster – Quiberon, Brittany n°3
Salty and mineral notes

HUÎTRE SPÉCIALE DE CLAIRE – MARENNES D'OLÉRON N°3
VOLUME EN BOUCHE, DOUCEUR ET SALINITÉ — **4 €**
Special Claire Oyster – Marennes d'Oléron n°3.
Full-bodied, with a combination of sweetness and salinity

HUÎTRE DE NORMANDIE N°3
DOUCE, CROQUANTE ET FINEMENT IODÉE — **5 €**
Normandy Oyster n°3
Sweet, crunchy, and delicately iodined

Nos accompagnements pour les déguster

OUR ACCOMPANIMENTS FOR ENJOYING THEM

CITRON JAUNE AU PIMENT D'ESPELETTE *Lemon with Espelette Pepper*
VINAIGRE DE XÉRES, MIEL, ÉCHALOTTE *Xérès Vinegar, Honey, Shallot*
TARTARE D'ALGUES *Seaweed Tartar*
OLIVES ET YUZU *Olives and Yuzu*
PAIN NOIR & BEURRE DEMI-SEL *Black Bread & Half-salted Butter*

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 — **37 €**
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, MINI BRIOCHE
Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, mini brioche

COUTEAUX EN PERSILLADE — **23 €**
Razor clams with parslay

CROQUETAS* — **22 €**
KETCHUP DE POIVRON FEU
Roasted red pepper ketchup

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA (90 G) — **38 €**
PAN CON TOMATE
Pata Negra Iberian ham (90 G), tomato bread

PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL Ⓥ — **10 €**
Grilled padron with coarse salt

Les entrées

THE STARTERS

SAUMON D'ECOSSE — **33 €**
CŒUR FUMÉ, AIGUILLETTE MARINÉE, TARTARE
Scottish Salmon
Smoked heart, marinated fillet, tartare

CREVETTE EN CARPACCIO — **32 €**
REDUCTION D'ORANGE, FEUILLES DE SUCRINE
Shrimp Carpaccio
Orange reduction, little gem lettuce leaves

SOUPIÈRE DE ST JACQUES — **36 €**
CHAMPIGNONS BOUTONS, ARTICHAUT BARIGOULE
Scallop soupiere
Mushrooms, barigoule artichoke

VELOUTÉ DE PANAIS — **25 €**
CRÈME BATTUE A LA TRUFFE
Parsnip velouté
Truffle whipped cream

SALADE NIÇOISE — **29 €**
AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE
Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil

SALADE CARLTON BEACH CAESAR — **29 €**
VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ
Carlton Beach Caesar salad, chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon

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

Pâtes et Risotto

PASTA AND RISOTTO

RISOTTO AU HOMARD — **52 €**
FENOUIL PASTIS, BOUILLON CURCUMA
Lobster risotto, spinach shoots, shell juice

PENNE RIGATE — **38 €**
FRUITS DE MER, CHAMPAGNE CRÉMÉ
Seafood, Creamy Champagne

La mer...

FROM THE SEA...

POISSONS ENTIERS GRILLÉS — **(à partir de 14€ les 100 G)**
LOUP, DAURADE, SAINT-PIERRE, SOLE ...
(EN FONCTION DU MARCHÉ) , BEURRE IODÉ
Whole grilled fishes
Sea bass, sea bream, John Dory, sole fish...
(according to the market), salted butter

POULPE RÔTI — **38 €**
MOUSSELINE DE POTIMARRON, CONDIMENT D'OLIVES ET POIVRON FEU
Roasted octopus, pumpkin mouselline, olive and red pepper condiment

NOIX DE SAINT JACQUES — **45 €**
POIREAU BRULÉ, BEURRE DE NOISETTES TORRÉFIÉES
Scallops
Burnt leek, roasted hazelnut butter

CABILLAUD — **41 €**
EN COCOTTE, MOULES, PALOURDES, QUEUES DE CREVETTES
Cod casserole
Mussels, clams, shrimp tails

HOMER LOBSTER **LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER**

CLASSIQUE — **37 €**
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, BRIOCHE
Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, brioche

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*

La terre...

FROM THE LAND...

SUPRÊME DE VOLAILLE **38 €**
WOK DE LÉGUMES, PONZU A LA CORIANDRE
Poultry supreme
Vegetables wok, coriander ponzu

AGNEAU DES ALPILLES **42 €**
CROUTE D'HERBES, JUS D'UNE RATATOUILLE
Alpilles Lamb
Herb crust, ratatouille juice

NOIX D'ENTRECÔTE SAISIE AU CHARBON DE BOIS (300 G) **50 €**
LÉGUMES RÔTIS, BÉARNAISE TRADITION
Charcoal grilled Rib steak (300g)
Roasted vegetables, traditional Béarnaise

HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF (180G) **33 €**
TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER
Hamburger or Cheeseburger (180g).
Tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH **30 €**
PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX, TOMATE, OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE
Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard boiled eggs, salad, mayonnaise

Garnitures

9 €

SIDES

FRITES *French fries**
FRITES TRUFFÉES *Truffled french fries** **+ 6 €**
POMME PURÉE *Mashed potatoes*
POMME PURÉE TRUFFÉE *Truffled mashed potatoes* **+ 6 €**
LÉGUMES DE SAISON *Seasonal vegetables*
RATATOUILLE

Menu enfant

28 €

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

AIGUILLETTE DE VOLAILLE PANÉE *Breaded poultry aiguillette*
STEAK HACHÉ *Ground beef*
CABILLAUD EN COCOTTE *Cod casserole*
LINGUINE À LA NAPOLITAINE OU BOLOGNAISE
Linguine pasta alla Neapolitan or Bolognese

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.

Desserts

TARTE LÉGENDAIRE CARLTON BEACH CLUB — **18 €**
*Legendary Carlton Beach Club tart**

NOS PÂTISSERIES DU JOUR (1 PIÈCE) — **18 €**
Our daily pastries (1 piece)

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*

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

CARLTON CANNES
THE
BEACH
CLUB
19 30

#carltoncannes