

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

Les Boissons



Flash to view online

Les vins au verre

CHAMPAGNE BRUT 15 cl.
26 €

CHAMPAGNE ROSÉ 32 €

VIN BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE 14 €
CHÂTEAU MIRAVAL, FRANCE
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ, DOMAINE JULIEN G 16 €
FRANCE 2021
AOP SANCERRE, SILEX 17 €
DOMAINE DELAPORTE, FRANCE

VIN ROUGE

AOP BOURGUEIL, NOTRE HISTOIRE  11 €
DOMAINE DE L'OUBLIÉ, FRANCE
AOP CÔTES DE PROVENCE, 12 €
DOMAINE PEYRASSOL, CUVÉE DES COMMANDEURS
VIN DU PAYS D'OC 14 €
DOMAINE DES CREISSES, LES CREISSES

VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL

FRENCH BLOOM 0% ALCOOL LE BLANC 15 € 
FRENCH BLOOM 0% ALCOOL LE ROSÉ 16 € 

VIN ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE 12 €
EXCELLENCE, GRANDROSE
AOP CÔTEAUX VAROIS 14 €
CHÂTEAU MIRAVAL, FRANCE
AOP CÔTES DE PROVENCE, 18 €
CLOS MIREILLE, DOMAINE OTT
GP VAR, 281 CHATEAU MINUTY 25 €

Nos Spritz classiques 22€

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA WATER

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, SODA WATER

BOTANICAL SPRITZ

AMARO SANTONI, PROSECCO, SODA WATER, OLIVE

HUGO SPRITZ

LIQUEUR FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD, MENTHE, PROSECCO, SODA

Marie Brizard Elderflower Liqueur, mint, Prosecco, club soda

Nos cocktails classiques 24€

MAI TAI

HAVANA 3, HAVANA 7, LIQUEUR D'ORANGE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT

Havana 3, Havana 7, orange liquor, lime juice, orgeat syrup

MOSCOW MULE

VODKA BELVEDERE, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER

Belvedere vodka, lime juice, ginger beer

LONDON MULE

GIN BULLDOG, JUS DE CITRON VERT, CONCOMBRE, GINGER BEER

Bulldog gin, lime juice, cucumber, ginger beer

ESPRESSO MARTINI

VODKA BELVEDERE, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE, EXPRESSO

Belvedere vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso

SINGAPORE SLING

GIN BULLDOG, LIQUEUR BÉNÉDICTINE, LIQUEUR DE CERISE, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE GRENADINE, JUS D'ANANAS

Bulldog gin, Benedictine liqueur, cherry liqueur, lemon & pineapple juice, grenadine syrup

PASSION STAR MARTINI

VODKA BELVEDERE, SIROP DE VANILLE, PUREE DE PASSION, CHAMPAGNE

Belvedere vodka, vanilla syrup, passion puree, Champagne

PALOMA

TEQUILA 1800 SILVER, JUS DE PAMPLEMOUSSE, LIME, SODA PAMPLEMOUSSE

1800 Silver Tequila, grapefruit juice, lime, grapefruit soda



Cocktail Riviera

25€

Une collection de six cocktails déclinés sous la thématique “Riviera du Monde”. Tel un voyage, misant sur des saveurs audacieuses, des couleurs vibrantes et des éléments de décoration uniques, chaque création vous embarque pour une découverte inoubliable.

A collection of six cocktails inspired by the theme “World’s Riviera”. Focusing on bold flavors, vibrant colors and unique decorative elements, each creation takes you on an unforgettable journey.

French Riviera

1930

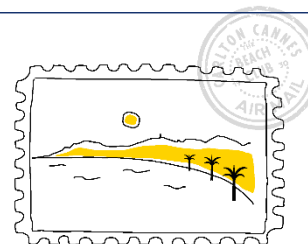
GIN GENEROUS, SUZE, JUS DE CITRON FRAIS, ROMARIN, SIROP MAISON D’ÉCORCES DE CITRON DE MENTON ET LAURIER, CHAMPAGNE

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

FLEUR D’AZUR

VODKA CIROC, LIQUEUR LAVANDE MANGUIN, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, CRANBERRY, TONIC MEDITERRANEEN

Ciroc Vodka, Manguin Lavender Liqueur, Marie Brizard Elderflower Liqueur, Fresh Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Mediterranean Tonic



Italian Riviera



AMARO SPRITZ

VODKA CIROC LIMONATA, AMARO NONINO INFUSÉ AU GINGEMBRE, PROSECCO

Ciroc Limonata Vodka, ginger-infused amaro nonino, prosecco

AMALFY NEGRONI TWIST

BULLDOG GIN, CAMPARI, ANTICA BOTTEGA, JUS DE YUZU

Bulldog Gin, Campari, Antica Bottega, Yuzu Juice

Brazilian Riviera



SAMBA BLISS

CACHACA, SIROP DE LITCHI ET VANILLE, THÉ ROOIBOS, PURÉE DE GOYAVE, JUS DE CITRON JAUNE, CLARIFICATION AU LAIT DE SOJA

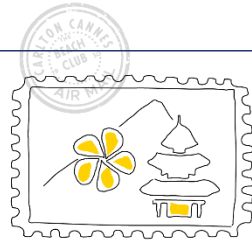
Cachaça, lychee and vanilla syrup, rooibos tea, guava puree, yellow lemon juice, soy milk clarification.

LAST WORD FROM RIO

CACHACA, CHARTREUSE VERTE, JUS DE LIME, LIQUEUR MARASCHINO, SIROP ANANAS CARAMÉLISÉE CANNELLE, AQUAFABA

Cachaça, green Chartreuse, lime juice, Maraschino liquor, caramelized pineapple cinnamon syrup, aquafaba.

Thai Riviera



MA-PHRAO - มะพร้าว

RHUM HAVANA 3, FALERNUM ÉPICES CHAÏ, JUS DE LIME, CREME DE COCO, EAU DE COCO

Havana 3 rum, spiced chai falernum, lime juice, coconut cream, coconut water

GENEROUS SOUR - ใจดี

GIN GENEROUS, PURÉE DE GOYAVE, JUS DE LIME, SIROP HIBISCUS, AQUAFABA

Generous Gin, guava puree, lime juice, hibiscus syrup, aquafaba

Key West Riviera



BBQ JALAPENOS TWIST

1800 REPOSADO TEQUILA INFUSÉE JALAPENO, COINTREAU INFUSÉ BBQ, LIME, MEZCAL BITTER.

1800 Reposado Tequila infused with jalapeno, Cointreau infused with BBQ, lime, Mezcal bitter

BUFFALO JULEP

BOURBON BUFFALO TRACE, COINTREAU INFUSÉ MENTHE POIVRÉE, LIME, SIROP DE SUCRE, GINGER ALE

Buffalo Trace Bourbon, peppermint-infused Cointreau, lime, simple syrup, ginger ale

Nos cocktails 0% Alcool (25cl)

18€



Notre version sans alcool de notre cocktail signature

Our alcohol-free version of our signature cocktail

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.

ESPRESSO DELIGHT

LYRE'S COFFEE ORIGINALE, ESPRESSO, SIROP DE VANILE

Lyre's coffee original, espresso, vanilla syrup

VIRGIN AMARETTO SOUR

LYRE'S AMARRETI, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, AQUAFABA

Lyre's Amaretto, lemon juice, simple syrup, aquafaba

RASPBERRY SPRITZ

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

Raspberry puree, mint, lime juice, ginger beer

RUHBARBE FIZZ

PURÉE DE RUHBARBE, JUS DE LIME, JUS DE POMME, SIROP DE CANNELLE, SODA RUHBARBE FRAMBOISE

Rhubarb puree, lime juice, apple juice, cinnamon syrup, rhubarb-raspberry soda.

Nos Thés glacés

18€

THE GLACE NOIR EARL GREY

FIGUE FRAICHE SIROP DE THYM MAISON

Black Earl Grey Tea with Fresh Fig and Homemade Thyme Syrup

THE GLACE VERT

CITRON VERVEINE

Green Tea with Lemon and Verbena

THE GLACE CAMOMILLE

PASSION SIROP ANANAS

Chamomile Tea with Passionfruit and Pineapple Syrup

THE GLACE VERT

PECHE SIROP HIBISCUS

Green Tea with Peach and Hibiscus Syrup

Nos bières

EDITION LIMITEE

20 €

BIÈRE ARTISANALE BLANCHE - CITRON ET ROMARIN (33 CL)

Une édition limitée de bière blanche brassée en collaboration avec la brasserie d'Antibes B06. Inspirée par l'esprit ensoleillé de la Dolce Vita, cette bière blanche aromatisée au citron et romarin vous transportera sur notre belle côte méditerranéenne.

A limited edition of a wheat beer brewed in collaboration with the Antibes brewery B06. Inspired by the sunny spirit of La Dolce Vita, this wheat beer flavoured with lemon and rosemary will bring you to our beautiful Mediterranean coast.

BIÈRE ARTISANALE B06, BLONDE (33 CL)	20 €
BIÈRE ARTISANALE B06, IPA (33 CL)	20 €
CARLSBERG PRESSION (25 CL)	12 €
CARLSBERG PRESSION (50 CL)	20 €
KRONENBOURG 1664 (33 CL)	14 €
CORONA (33 CL)	14 €
GRIMBERGEN BLANCHE (33 CL)	14 €
KRONENBOURG 1664 SANS ALCOOL (33 CL)	12 €

Nos apéritifs

RICARD, PASTIS 51	18 €
PERNOD	20 €
CAMPARI	18 €
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO	18 €
PORTO RAMOS PINTO 10 ANS / 20 ANS / 30 ANS	18 / 22 / 35 €
KIR VIN BLANC	16 €
KIR ROYAL, MIMOSA, BELLINI	26 €

Les champagnes et pétillants

CHAMPAGNE BRUT

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150 €	300 €
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	150 €	310 €
LOUIS ROEDERER COLLECTION 244	160 €	
BILLECART SALMON BRUT RESERVE	160 €	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	160 €	
VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE	170 €	340 €
LOUIS ROEDERER BRUT NATURE "STARCK"	190 €	
JACQUESSON CUVÉE N°745 EXTRA BRUT	185 €	

CHAMPAGNE ROSÉ

MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSE	220 €	
VEUVE CLICQUOT SIGNATURE	220 €	440 €
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	225 €	
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ	270 €	
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT	340 €	

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	220 €	440 €
RUINART BLANC DE BLANCS	275 €	

TÊTES DE CUVÉES

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2008	550€	
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME 2004	550 €	
KRUG GRANDE CUVÉE	980 €	
CRISTAL ROEDERER 2014/2009	760 €	1520 €
DOM PÉRIGNON 2013	750 €	1500 €
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE	1195 €	
BLANC DE BLANCS 2004		

TÊTES DE CUVÉES ROSÉ

DOM PÉRIGNON 2005	860 €	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2006	960 €	
CRISTAL ROEDERER 2008	1200 €	

NOS GRANDS FLACONS

	Jeroboam 300cl
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	600 €
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	650 €
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	680 €

VIN EFFERVESCENT

FRENCH BLOOM 0% ALCOOL LE BLANC 🍃	65 €
FRENCH BLOOM 0% ALCOOL LE ROSÉ 🍃	70 €

Les vins blancs



LA LOIRE

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
VIN DE FRANCE, GRANITE	85 €	
DOMAINE DE L'ECU, FRANCE 🍃		
AOP SANCERRE DOMAINE VACHERON FRANCE 2022 🍃	102 €	205 €
AOP SANCERRE, SAUVAGE	150 €	300 €
DOMAINE JOLIVET, FRANCE 2022		
AOP POUILLY-FUMÉ, BARON DE L	195 €	395 €
DOMAINE DE LADoucETTE, FRANCE 2020		
VIN DE FRANCE, BLANC ETC	210 €	
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU 2018		

LA BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE, CÔTE D'OR	85 €	170 €
GUY BOCARD, FRANCE 2021		
AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ	95 €	
DOMAINE JULIEN G, FRANCE 2021		
AOP CHABLIS, MONT MAIN SOURDELLE	120 €	
J. DAUVISSAT, FRANCE 2022		
AOP CHABLIS 1er CRU, FOURCHAUME	132 €	
DOMAINE D'HENRI, FRANCE 2020		
AOP PULIGNY-MONTRACHET,	690 €	
BENOIT ENTE, FRANCE 2017		
AOP PULIGNY-MONTRACHET, 1ER CRU	700 €	
CLOS DU CAILLERET, DOMAINE DES LAMBRAYS 2018		

L'ALSACE

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
AOP ALSACE, LES PIERRIERS PAUL KLUBER, FRANCE 2018	67 €	
AOP ALSACE, CUVÉE FREDERIC EMILE TRIMBACH, FRANCE 2016	205 €	

LA PROVENCE



AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MIRAVAL, FRANCE 2022	68 €	136 €
IGP VAR, BLANC ET OR CHÂTEAU MINUTY, FRANCE 2022	85 €	170 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, CLOS MIREILLE DOMAINE OTT, FRANCE 2021	100 €	200 €
AOP BELLET, LE CLOS  CLOS SAINT VINCENT, FRANCE 2022	115 €	
IGP ALPILLES, DOLIA  DOMAINE HAUVETTE, FRANCE 2016	155 €	

LES VINS BLANCS DU MONDE

ESPAGNE VERDEJO, BARCO DEL CORNETA DO IGP CASTILLA Y LEON BARCO, 2018	90 €	
NOUVELLE-ZELANDE SAUVIGNON BLANC, TE KOKO CLOUDY BAY, MARLBOROUGH 2020	175 €	
GRECE ASSYRTIKO VASSALTIS, SANTORINI 2020	140 €	
ASSYRTIKO VASSALTIS BARREL AGED, SANTORINI 2020	185 €	


Les vins rosés



	Bouteille	Magnum	Jeroboam	Mat.
IGP MEDITERRANEE FMR BIO 	75cl.	150cl.	300cl.	600cl.
AOP CÔTES DE PROVENCE, EXCELLENCE GRANDROSE	70 €	140€		
AOP CÔTEAUX VAROIS CHÂTEAU MIRAVAL	75€	150€	300€	640€
AOP CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS	75€	150€	300€	600€
IGP MEDITERRANEE, ROSEBLOOD CHATEAU D'ESTOUBLON	72€	144€		
AOP SANCERRE - DOMAINE JOLIVET ROSÉ	80 €			
AOP CÔTES DE PROVENCE, ROSE ET OR CHÂTEAU MINUTY	95€	190€	380€	760€
AOP CÔTES DE PROVENCE, ROCK ANGEL CHATEAU D'ESCLANS 2021	90€	185€		1250€
AOP CÔTES DE PROVENCE, FANTASTIQUE CHATEAU SAINTE MARGUERITE 	100€			
AOP CÔTES DE PROVENCE, CLOS MIREILLE DOMAINE OTT	120€	240€	480€	1100€
IGP VAR, 281 CHATEAU MINUTY	160€	320€		
AOP CÔTES DE PROVENCE, GARRUS CHATEAU D'ESCLANS, 2021	290€	580€		
AOP CÔTES DE PROVENCE, MUSE MIRAVAL 2021		600€		

Les vins rouges

LA PROVENCE ET LA CORSE

AOP CÔTES DE PROVENCE, CRU CLASSE TIBOUREN 	90 €			
CLOS CIBONNE, FRANCE 2021				
IGP VAR, ROUGE & OR CHATEAU MINUTY, FRANCE 2017	95 €	190 €		
AOP CORSE SARTENE, ELEGANTE SAN AMERTTU, CORSE 2018	115 €			

N'hésitez pas à nous demander la carte des vins du restaurant

Please do not hesitate to ask for the Restaurant's wine list

Nos spiritueux (5 cl)

GIN

GENEROUS - FRANCE 22 €

FLEUR BLANCHE, AGRUMES, BAIES

White flower, citrus, berries

BULLDOG - PAYS DE GALLES 22 €

LAVANDE, PAVOT, GENIEVRE, CORIANDRE

Lavender, poppy, juniper, coriander

HENDRICK'S - ÉCOSSE 22 €

CONCOMBRE, FLEUR DE SUREAU, AGRUMES,

GENÉVRIER

Cucumber, Elderflower, Citrus, Juniper

HENDRICK'S ORBIUM - ÉCOSSE 22 €

CONCOMBRE, FLEURS VERTE, ROSE, GENÉVRIER

Cucumber, Green flower, Rose, Juniper

HENDRICK'S FLORA ADORA - ÉCOSSE 22 €

LAVANDRE, GERANIUM, THE VERT

Lavender, Geranium, Green tea

TANQUERAY TEN - ÉCOSSE 22 €

CAMOMILLE, FLEUR D'ORANGER, CITRONNELLE,

PAMPLEMOUSSE

Chamomile, Orange Blossom, Lemongrass, Grapefruit

BOMBAY SAPHIRE - ANGLETERRE 22 €

CORIANDRE, ZESTE DE CITRON, ANGÉLIQUE, AMANDES

Coriander, Lemon peel, Angelica, Almonds

ROKU - JAPON 22 €

FLEUR DE CERISIER, THÉ VERT, POIVRE, FUMÉE

Cherry blossom, Green tea, Pepper, Smoke

ANAË - FRANCE 22 €

BAIE DE MACERON, CAMOMILLE,

VERVEINE CITRONNÉE, THYM

Maceron Berry, Chamomile, Lemon Verbena, Thyme

THE GARDENER - FRANCE 24 €

GENIEVRE, AGRUMES, CORIANDRE

Juniper, Citrus, Coriander

GIN MARE - ESPAGNE 24 €

OLIVE, BASILIC, ROMARIN, THYM

Olive, Basil, Rosemary, Thyme

MONKEY 47 - ALLEMAGNE 28 €

ANANAS, LAVANDE, CITRON VERT, ROSE

Pineapple, Lavender, Lime, Rose

OLI'GIN - FRANCE 29 €

OLIVE, GENIEVRE, VIOLETTE, TRUFFE

Olive, juniper, violet, truffles

GIN 44 - FRANCE 30 €

ROSE, ORANGE AMÈRE, ANGÉLIQUE, MIMOSA

Rose, Orange Bitter, Angelica, Mimosa

VODKA

BELVÉDÈRE - POLOGNE 22 €

CIROC - FRANCE 22 €

CIROC LIMONATA - FRANCE 22 €

TEQUILA

1800 SILVER 22 €

CASAMIGOS BLANCO 25 €

CLASE AZUL PLATA 38 €

1800 REPOSADO 24 €

CASAMIGOS REPOSADO 27 €

KOMOS REPOSADO ROSA 36 €

CLASE AZUL REPOSADO 50 €

1800 AÑEJO 28 €

1800 CRISTALINO 28 €

DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO 28 €

KOMOS AÑEJO CRISTALINO TEQUILA 28 €

KOMOS EXTRA AÑEJO 120 €

CLASE AZUL ANEJO 150 €

MEZCAL DEL MAGUEY 24 €

MEZCAL CASAMIGOS 27 €

MEZCAL CLASE AZUL 105 €

RHUM & CACHAÇA

HAVANA CLUB 3 ANS - CUBA	20 €
HAVANA CLUB 7 ANS - CUBA	22 €

WHISKIES

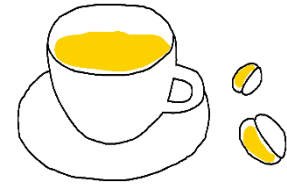
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	22 €
BUFFALO TRACE	22 €
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55 €

Nos digestifs

AMARETTO DISARONNO, BAILEYS, BÉNÉDICTINE, CHAMBORD, COINTREAU, FERNET-BRANCA, GET 27, GET 31, GRAND MARNIER, JÄGERMEISTER, LIQUEUR MAISON MANGUIN LAVANDE ou CLEMENTINE ou CITRON BERGAMOTE, GEKKEIKAN SAKÉ, KAHLÚA, LIMONCELLO, ST-GERMAIN, ITALICUS, EAU-DE-VIE DE MARC & GRAPPA,EAU-DE-VIE FRAMBOISE, SAMBUCA, EAU-DE-VIE WILLIAMINE MORAND CALVADOS PERE MAGLOIRE VSOP	22 € 24 €
--	--

Notre sélection de cafés et chocolat chaud

EXPRESSO, AMERICANO	9 €
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO	12 €
CAFÉ LATTE, MACCHIATTO, MOCACCINO	12 €
CAFÉ FRAPPÉ / ICED COFFEE	12 €
FLAT WHITE	12 €
ICED MATCHA	14 €
LAIT D'AMANDE, MATCHA <i>Almond milk, matcha</i>	
ICED CHAÏ LATTE	14 €
LAIT ENTIER, SIROP D'AGAVE, EPICE CHAÏ <i>Whole milk, agave syrup, chai spice</i>	
ICED COFFEE	14 €
LAIT DE VOTRE CHOIX, SIROP DE VOTRE CHOIX, ESPRESSO <i>Milk of your choice, syrup of your choice, espresso.</i>	



Toutes les boissons à base de Lait peuvent être réalisé avec du Lait Entier, Lait Demie Écrémée, Lait de Soja, Lait d'Amande ou Lait d'avoine.

Choix d'un sirop: caramel, agave, chocolat, spéculos, miel, noisette, orgeat ,cannelle

All Milk based drink can be realized with Whole Milk, Half Skim Milk, Soya Milk, Almond Milk, Oat Milk.

Choice of syrup: caramel, agave, chocolate, speculoos, honey, hazelnut, orgeat, cinnamon.

Nos boissons fraîches

EAUX MINÉRALES (75 CL)	11 €
EVIAN, VITTEL, ACQUA PANNA, BADOIT, SAN PELLEGRINO	
SODAS (20 À 33 CL)	11 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER, ORANGINA, SPRITE, RED BULL	
NECTAR ET JUS DE FRUITS PATRICK FONT (25 CL)	12 €
PÊCHE DE VIGNE, MANGUE, ABRICOT, POIRE WILLIAM'S, FRAISE, FRUITS DE LA PASSION, POMME, TOMATE NOIRE DE CRIMEE, RAISIN BLANC SAUVIGNON, ANANAS	
JUS DE FRUITS FRAIS (25 CL)	14 €
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON	
NOIX DE COCO	20€

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.*

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

Restaurant

DE 12H à 16H
FROM 12 AM TO 4 PM



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.

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

39 €

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

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

CROQUETAS*

24 €

KETCHUP DE POIVRON FEU

Roasted red pepper ketchup

LOMO DE BOEUF, MELON POIVRÉ

35 €

Beef lomo, peppered melon

ARTICHAUT FEUILLE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

29 €

Artichoke leaf, mustard vinaigrette

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

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 €
BURRATA (125GR) SÉLECTION DE TOMATES POIVRE ET SEL, FOCCACIA TOASTÉE <i>Burrata, (125 gr), selection of salt and pepper tomatoes, toasted foccacia.</i>	30 €
PASTEQUE GRILEE MARINEE AU THE VERT, MENTHE, FETA <i>Grilled watermelon, marinated with green tea, mint and feta</i>	28 €

Les salades

SALADS

SALADE NIÇOISE
AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE 32 €
Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil

SALADE CARLTON BEACH CAESAR
VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE,
ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ 32 €
Carlton Beach Caesar salad, chicken, romaine lettuce,
vinegared anchovies, parmesan, bacon

POKE BOWL
VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES
CROQUANTS, PONZU CACAHUËTES 30 €
Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables,
peanut ponzu.

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...

**CALAMAR
EN PERSILLADE, AIL ET JUS DE CITRON** 36 €
Squid, parsley, garlic, and lemon juice.

**SAUMON
BARIGOULE D'ARTICHAUT, TARTARE D'ALGUES** 38 €
Salmon, artichoke barigoule, seaweed tartar.

La terre...

FROM THE LAND...

**FILET DE BŒUF (FRANCE)
POIVRE OU BÉARNAISE** 58 €
Fillet of beef, (France), pepper or béarnaise.

**ESCALOPES DE VEAU
TOMATES RÔTIES, RIQUETTE, PARMESAN** 38 €
Veal escalope, roasted tomatoes, riquette, parmesan.

**AGNEAU DES ALPILLES
CÔTELETTES AUX ÉPICES ZAAATAR, ÉCHALOTE RÔTIE** 40 €
Alpine lamb, chops with zaatar spices, roasted shallot

Snacking

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH
PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX,
TOMATE, OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE **34 €**

*Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard
boiled eggs, salad, mayonnaise.*

HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF
ANGUS (FRANCE)
TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR,
CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER **37 €**

*Hamburger or Cheeseburger Angus (France). Tomato,
salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger
sauce.*

AIGUILLETTE DE VOLAILLE
GRAINES TORRÉFIÉES **28 €**

Poultry aiguillette, roasted seeds.



LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER **39 €**

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

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

Garnitures

10 €

SIDES

FRITES *French fries**

FRITES TRUFFÉES *Truffled french fries**

+ 7 €

24 €

FRITES AU PARMESAN *Parmesan french fries*

MÊLÉE DE LÉGUMES *Mix of vegetables*

SALADE VERTE *Green salad*

POMME PURÉE *Mashed potatoes*

POMME PURÉE TRUFFÉE *Truffled mashed potatoes*

+ 7 €

RATATOUILLE

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*

20 €

MELON - *Melon*

20 €

Crèmes glacées et sorbets *

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*

ARLTON CANNE
THE
BEACH

Snacking

DE 16H à 18H
FROM 4 PM TO 6 PM



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.



QUATUOR MINI CLASSIQUE LOBSTER ROLLS

39 €

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

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



**LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER CLASSIQUE HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE,
CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ,
BRIOCHE**

39 €

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

CROQUETAS*

24 €

KETCHUP DE POIVRON FEU

Roasted red pepper ketchup.

LOMO DE BOEUF, MELON POIVRÉ

35 €

Beef lomo, peppered melon.

**AIGUILLETTE DE VOLAILLE AUX GRAINES,
SAUCE DALLAS**

28 €

Chicken tenders with seeds, Dallas sauce

CREVETTES PANÉES, SAUCE TARTARE

30 €

Fried shrimps, tartare sauce

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH

34 €

**PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX,
TOMATE,**

OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE

*Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard
boiled eggs, salad, mayonnaise.*

**HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF
ANGUS (FRANCE)**

37 €

**TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR,
CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER**

*Hamburger or Cheeseburger Angus (France). Tomato,
salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger
sauce.*

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 **CLUB** 30



#carltoncannes