

CARLTON CANNES  
THE  
BEACH  
19 CLUB 30

Les Boissons



*Flash to view online*



## Les vins au verre

<b>CHAMPAGNE BRUT</b>	15 cl.
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	26 €
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>	32 €
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ	
<b>VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL</b>	
FRENCH BLOOM 0% ALCOOL <b>LE BLANC</b> 🌿	17 €
FRENCH BLOOM 0% ALCOOL <b>LE ROSÉ</b> 🌿	20 €
<b>VIN BLANC</b>	
MIRAVAL	14 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2022	
DOMAINE JULIEN GÉRARD	16 €
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ, FRANCE 2021	
DOMAINE DELAPORTE, SILEX	17 €
AOP SANCERRE, FRANCE 2022	
LAURENT TRIBUT DAUVISSAT	19 €
AOP CHABLIS, FRANCE 2021	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE	20 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2022	
<b>VIN ROSÉ</b>	
CHÂTEAU D'ESCLAN –WHISPERING ANGEL	14 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE	20 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2022	
CHÂTEAU D'ESCLAN	25 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE	
CHATEAU MINUTY, 281	28 €
IGP VAR	
<b>VIN ROUGE</b>	
DOMAINE COMBIER	15 €
AOP CROZES-HERMITAGE, FRANCE 2018	
DOMAINE MARCEL LAPIERRE	18 €
AOP MORGON, FRANCE 2022	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE	20 €
AOP CÔTES DE PROVENCE, FRANCE 2022	

## Nos Spritz et cocktails classiques

<b>APEROL SPRITZ</b>	22 €
APEROL, PROSECCO PERLINO, SODA WATER	
<b>BOTANICAL SPRITZ</b>	25 €
AMARO SANTONI, PROSECCO PERLINO, SODA WATER, OLIVE	
<b>HUGO SPRITZ</b>	22 €
LIQUEUR FLEUR DE SUREAU MARIE BRIZARD, MENTHE, PROSECCO PERLINO, SODA <i>Marie Brizard Elderflower Liqueur, mint, Perlino Prosecco, club soda</i>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	24 €
VODKA ABSOLUT ELYX, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE, EXPRESSO <i>Vodka absolut elyx, coffee liqueur, sugar syrup, espresso</i>	
<b>PASSION STAR MARTINI</b>	24 €
VODKA ABSOLUT ELYX 'S, SIROP DE VANILLE, PUREE DE PASSION, CHAMPAGNE <i>Vodka Absolut Elyx's, vanilla syrup, passion puree, Champagne</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	24 €
VODKA ABSOLUT ELYX, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER <i>Vodka Absolut Elyx, lime juice, ginger beer</i>	
<b>PALOMA</b>	24 €
TEQUILA 1800 SILVER, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SODA <i>1800 Silver Tequila, fresh lime juice, simple sugar, fresh grapefruit juice, soda water</i>	
<b>MARGARITA (CLASSIQUE OU FROZEN)</b>	24 €
TEQUILA 1800 SILVER, JUS DE CITRON VERT, TRIPLE SEC, SIROP D'AGAVE <i>Tequila 1800 Silver, lime juice, triple sec, agave syrup.</i>	



## Cocktails Riviera du monde

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**

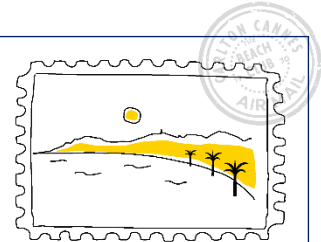
**GIN GENEROUS, SUZE, JUS DE CITRON FRAIS, ROMARIN, SIROP MAISON D’ÉCORCES DE CITRON  
DE MENTON ET DE LAURIER, CHAMPAGNE**

*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

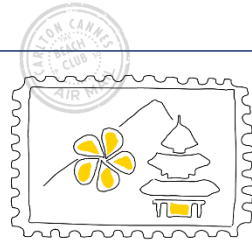
*Cachaça, lychee and vanilla syrup, rooibos tea, guava puree, yellow lemon juice, soy milk clarification.*

## 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



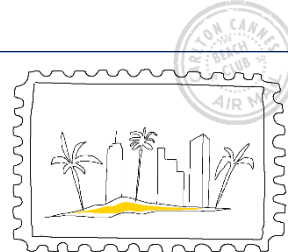
## MA-PHRAO - มะพร้าว

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.*

<b>BIÈRE ARTISANALE B06, BLONDE (33 CL)</b>	20 €
<b>BIÈRE ARTISANALE B06, IPA (33 CL)</b>	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	16 €
PERNOD	16 €
CAMPARI	20 €
MARTINI ROSSO, MARTINI BIANCO	20 €
KIR VIN BLANC	16 €
KIR ROYAL, MIMOSA, BELLINI	24 €
PORTO RAMOS PINTO 10 ANS / 20 ANS / 30 ANS	16 € / 18 € / 35 €

# Les champagnes



## CHAMPAGNE BRUT

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl	Jeroboam 300cl
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	150 €	310 €	640 €
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	160 €	320 €	
LOUIS ROEDERER COLLECTION 244	170 €	350 €	680 €
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE	175 €		
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	175 €		
VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE	180 €	360 €	
JACQUESSON CUVÉE N°745 EXTRA BRUT	195 €		
LOUIS ROEDERER BRUT NATURE STARCK	200 €		
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME 2008	550 €		
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2014	560€		
DOM PÉRIGNON 2013	750 €	1600 €	
KRUG GRANDE CUVÉE	780 €		
CRISTAL ROEDERER 2014/2009	780 €	1580 €	

## CHAMPAGNE ROSÉ

VEUVE CLICQUOT SIGNATURE	195 €	390 €	
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	220 €	440 €	900 €
MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ	240 €		
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ	275 €		
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT	350 €		
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2006	960 €		
DOM PÉRIGNON ROSÉ 2005	1400 €		
CRISTAL ROEDERER ROSÉ 2013	1400 €		




## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	245 €	490 €	
RUINART BLANC DE BLANCS	285 €		
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2004	1195 €		

# Les vins blancs



## LA LOIRE

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS, REMUS  AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE, FRANCE 2021	120 €	
ARNAUD LAMBERT, COULEE DE SAINT-CYR  AOP SAUMUR, FRANCE 2020	125 €	
DOMAINE VACHERON  AOP SANCERRE, FRANCE 2022	145€	290 €
DOMAINE JOLIVET, SAUVAGE AOP SANCERRE, FRANCE 2022	175 €	350 €
DOMAINE DE LADoucETTE, BARON DE L AOP POUILLY-FUMÉ, FRANCE 2020	240 €	480 €

## LA BOURGOGNE

GUY BOCARD, CÔTE D'OR AOP BOURGOGNE, FRANCE 2021	90 €	180 €
JEAN CHARTRON, VIEILLES VIGNES AOP HAUTES COTES DE BEAUNE, FRANCE 2021	120 €	
JEAN DAUVISSAT, MONT MAIN SOURDELLE AOP CHABLIS, FRANCE 2022	120 €	
LAURENT TRIBUT DAUVISSAT AOP CHABLIS, FRANCE 2021	125 €	
DOMAINE D'HENRI, FOURCHAUME AOP CHABLIS 1ER CRU, FRANCE 2020	125 €	
JACQUES PRIEUR AOP CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU, FRANCE 2016	1 250 €	

## L'ALSACE

RIESLING, PAUL KLUBER, LES PIERRIERS AOP ALSACE, FRANCE 2022	67 €	
RIESLING, TRIMBACH, CUVÉE FREDERIC EMILE AOP ALSACE, FRANCE 2016	260 €	

## LA PROVENCE

### AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU MIRAVAL

Bouteille  
75cl

Magnum  
150cl

80 €

160 €

FRANCE 2022

DOMAINE LEOUBE, SECRET DE LEOUBE 🌿

200 €

FRANCE 2021

DOMAINE OTT, CLOS MIREILLE

110 €

240 €

FRANCE 2021

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE 🌿

115 €

FRANCE 2022

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, MARGUERITE 🌿

225 €

FRANCE 2022

### IGP VAR

CHÂTEAU MINUTY, BLANC ET OR

92 €

184 €

FRANCE 2022

## LE LANGUEDOC

LA PRECEPTOIRE, COUME MARIE

65 €

AOP CÔTES DU ROUSSILLON, FRANCE 2022

OLIVIER PITHON, CUVÉE LAIS 🌿

92 €

IGP CÔTES CATALANES, FRANCE 2021

ROC DES ANGES, LLUM 🌿

130 €

IGP CÔTES CATALANES, FRANCE 2021

## Les vins rosés



	Bouteille	Magnum	Jeroboam	Mat.
	75cl.	150cl.	300cl.	600cl.
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b>				
SAINT-ANDRE DE FIGUIERES, CUVÉE PREMIÈRE 🌿	68 €			
CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL	75 €	150 €	310 €	620 €
SAINT ANTON 🌿	85 €			
DOMAINE BARGEMONE, CUVÉE SECRET 🌿	85 €			
CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR	90 €	180 €	360 €	720 €
CHATEAU D'ESCLANS, ROCK ANGEL	105 €	210 €		
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE 🌿	105 €	220 €	480 €	
DOMAINE OTT, CLOS MIREILLE	115 €	230 €	480 €	1100 €
CHÂTEAU D'ESCLANS, ESCLANS	150 €			
CHATEAU D'ESCLANS, LES CLANS	190 €			
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, MARGUERITE	215 €			
CHATEAU D'ESCLANS, GARRUS	320 €	640 €		
MIRAVAL, MUSE		580 €		
<b>AOP CÔTEAUX VAROIS</b>				
CHÂTEAU MIRAVAL	80 €	160 €	320 €	640 €
<b>IGP VAR</b>				
CHATEAU MINUTY, 281	165 €	330 €		

# Les vins rouges

## LA LOIRE

	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
<b>BERNARD BAUDRY, LES GRANGES</b> 🌿	64 €	
AOP CHINON, FRANCE 2021		
<b>DOMAINE VACHERON</b> 🌿	130 €	
AOP SANCERRE FRANCE 2021		

## LA BOURGOGNE

<b>NICOLAS ROSSIGNOL, FICHOTS</b>	144 €	
AOP PERNAND VERGELESSES 1ER CRU, FRANCE 2018		
<b>JAYER HOFFMAN, CLOS DE MAGNY</b>	200 €	
AOP COTE DE NUIT VILLAGE, FRANCE 2020		
<b>DOMAINE DE MONTILLE, LES SIZIES</b> 🌿	220 €	
AOP BEAUNE 1ER CRU FRANCE 2020		

## LA PROVENCE ET LA CORSE

### AOP CÔTES DE PROVENCE

<b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, FANTASTIQUE</b> 🌿	115 €	
FRANCE 2022		
<b>SAINT ANTON</b> 🌿	125 €	
FRANCE 2020		
<b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, MARGUERITE</b> 🌿	235 €	
FRANCE 2021		

### IGP VAR

<b>CHATEAU MINUTY, ROUGE &amp; OR</b>	100 €	200 €
FRANCE 2021		

### AOP CORSE SARTENE,

<b>SAN AMERTTU, ELEGANTE</b>	150 €	
CORSE 2018		

**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

<b>GENEROUS - FRANCE</b>	24 €
FLEUR BLANCHE, AGRUMES, BAIES <i>White flower, citrus, berries</i>	
<b>BULLDOG - PAYS DE GALLES</b>	24 €
LAVANDE, PAVOT, GENIEVRE, CORIANDRE <i>Lavender, poppy, juniper, coriander</i>	
<b>HENDRICK'S - ÉCOSSE</b>	24 €
CONCOMBRE, FLEUR DE SUREAU, AGRUMES, GENÉVRIER <i>Cucumber, Elderflower, Citrus, Juniper</i>	
<b>HENDRICK'S ORBIUM - ÉCOSSE</b>	24 €
CONCOMBRE, FLEURS VERTE, ROSE, GENÉVRIER <i>Cucumber, Green flower, Rose, Juniper</i>	
<b>HENDRICK'S FLORA ADORA - ÉCOSSE</b>	24 €
LAVANDRE, GERANIUM, THE VERT <i>Lavander, Geranium, Green tea</i>	
<b>BOMBAY SAPHIRE - ANGLETERRE</b>	24 €
CORIANDRE, ZESTE DE CITRON, ANGÉLIQUE, AMANDES <i>Coriander, Lemon peel, Angelica, Almonds</i>	
<b>ANAË - FRANCE</b>	24 €
BAIE DE MACERON, CAMOMILLE, VERVEINE CITRONNÉE, THYM <i>Maceron Berry, Chamomile, Lemon Verbena, Thyme</i>	

<b>GIN MARE - ESPAGNE</b>	25 €
OLIVE, BASILIC, ROMARIN, THYM <i>Olive, Basil, Rosemary, Thyme</i>	
<b>ROKU - JAPON</b>	26 €
FLEUR DE CERISIER, THÉ VERT, POIVRE, FUMÉE <i>Cherry blossom, Green tea, Pepper, Smoke</i>	
<b>THE GARDENER - FRANCE</b>	26 €
GENIEVRE, AGRUMES, CORIANDRE <i>Juniper, Citrus, Coriander</i>	
<b>G'VINE FLORAISON - FRANCE</b>	26 €
CARDAMONE, GINGEMBRE <i>Cardamon, Ginger</i>	
<b>TANQUERAY TEN - ÉCOSSE</b>	28 €
CAMOMILLE, FLEUR D'ORANGER, CITRONNELLE, PAMPLEMOUSSE <i>Chamomile, Orange Blossom, Lemongrass, Grapefruit</i>	
<b>OLI'GIN - FRANCE</b>	30€
OLIVE, GENIEVRE, VIOLETTE, TRUFFE <i>Olive, juniper, violet, truffles</i>	
<b>MONKEY 47 - ALLEMAGNE</b>	32 €
ANANAS, LAVANDE, CITRON VERT, ROSE <i>Pineapple, Lavender, Lime, Rose</i>	
<b>GIN 44 - FRANCE</b>	32 €
ROSE, ORANGE AMÈRE, ANGÉLIQUE, MIMOSA <i>Rose, Orange Bitter, Angelica, Mimosa</i>	

## TEQUILA & MEZCAL

<b>1800 SILVER</b>	24 €
<b>1800 REPOSADO</b>	26 €
<b>CASAMIGOS BLANCO</b>	28 €
<b>1800 AÑEJO</b>	28 €
<b>CASAMIGOS REPOSADO</b>	30 €
<b>1800 CRISTALINO</b>	30 €
<b>DOBEL DIAMANTE REPOSADO CRISTALINO</b>	30 €
<b>CLASE AZUL PLATA</b>	38 €
<b>KOMOS REPOSADO ROSA</b>	60 €

<b>KOMOS AÑEJO CRISTALINO TEQUILA</b>	80 €
<b>CLASE AZUL REPOSADO</b>	95 €
<b>KOMOS EXTRA AÑEJO</b>	150 €
<b>CLASE AZUL ANEJO</b>	220 €
<b>MEZCAL DEL MAGUEY</b>	28 €
<b>MEZCAL CASAMIGOS</b>	28 €
<b>MEZCAL CLASE AZUL</b>	120 €

## RHUM & CACHAÇA

HAVANA CLUB 3 ANS - CUBA 24 €  
HAVANA CLUB 7 ANS - CUBA 26 €

## WHISKIES

CHIVAS REGAL 12 ANS 25 €  
BUFFALO TRACE 24 €  
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 70 €

## VODKA

CIROC - FRANCE 24 €  
CIROC LIMONATA - FRANCE 24 €  
ABSOLUT ELYX - SUÈDE 24 €  
BELVÈDÈRE - POLOGNE 25 €

## Nos digestifs

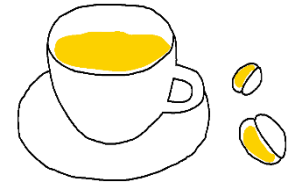
AMARETTO DISARONNO, BAILEYS, BÉNÉDICTINE, 22 €  
CHAMBORD, COINTREAU, FERNET-BRANCA, GET 27,  
GET 31, GRAND MARNIER, JÄGERMEISTER, LIQUEUR MAISON MANGUIN LAVANDE ou CLEMENTINE ou CITRON  
BERGAMOTE, GEKKEIKAN SAKÉ, KAHLÚA, LIMONCELLO, ST-GERMAIN, ITALICUS, EAU-DE-VIE DE MARC & GRAPPA,  
EAU-DE-VIE FRAMBOISE,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

CALVADOS PERE MAGLOIRE VSOP 27 €



# Notre sélection de cafés et chocolat chaud

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



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

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.*



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*



#### CAVIAR GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN SERVI AVEC CONDIMENTS, BLINIS ET CREME FRAICHE

*Served with condiments, blinis and whipped cream*

**100 €** (les 30 grs)

**165 €** (les 50 grs)

**390 €** (les 125 grs)



#### QUATUOR MINI CLASSIQUE LOBSTER ROLLS\*

**42 €**

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

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

#### CROQUETAS\*

**27 €**

**KETCHUP DE POIVRON FEU**

*Roasted red pepper ketchup*

#### JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA (90g)\*

**45 €**

**FOCACCIA CON TOMATE**

*Pata Negra Iberian ham (90g), tomato focaccia*

#### ARTICHAUT FEUILLE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

**30 €**

*Artichoke leaf, mustard vinaigrette*

#### PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL\*

**12 €**

*Grilled padron with coarse salt*

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

# Les entrées

## THE STARTERS

<b>THON CRU ET CAVIAR</b> GF <b>MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON</b> <i>Raw tuna and caviar, marinated in olive oil and lemon</i>	<b>80 €</b>
<b>BURRATA 125grs</b> <b>SÉLECTION DE TOMATES POIVRE ET SEL, FOCCACIA TOASTÉE</b> <i>Burrata, selection of salt and pepper tomatoes, toasted foccacia.</i>	<b>35 €</b>
<b>DAURADE EN CARPACCIO</b> GF <b>CONDIMENT D'AGRUMES</b> <i>Sea Bream carpaccio, citrus condiment</i>	<b>36 €</b>
<b>TARTARE DE THON</b> <b>SESAME, CORIANDRE, CACAHUÈTE, SAUCE PONZU</b> <i>Tuna tartare, sesame, peanuts, cilantro, Ponzu sauce</i>	<b>38 €</b>
<b>BOEUF TARTARE</b> GF <b>TOMATE CONFITE, PARMESAN, BASILIC</b> <i>Beef tartare, tomato confit, parmesan, basil.</i>	<b>40 €</b>
<b>CREVETTE "COCKTAIL"</b> <b>AVOCAT POUDRÉ À L'ESPELETTE, PAMPLEMOUSSE</b> <i>Cocktail shrimp, avocado powdered with Espelette. Grapefruit</i>	<b>34 €</b>
<b>LA PASTÈQUE</b> V GF <b>FÉTA, INFUSION DE THÉ À LA MENTHE</b> <i>Watermelon, Feta cheese, mint tea infusion.</i>	<b>27 €</b>

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

# Salades

## SALADS

- SALADE NIÇOISE**  **38 €**  
AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE  
*Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil*
- Ou Or**  
**AU THON MI-CUIT**  **38 €**  
*Niçoise salad with half-cooked tuna*
- SALADE CARLTON BEACH CAESAR** **38 €**  
VOLAILLE FONDANTE, FEUILLES DE ROMAINE, ANCHOIS VINAIGRÉS, PARMESAN, LARD FUMÉ  
*Carlton Beach Caesar salad, chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon*
- POKE BOWL**   **32 €**  
VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, PONZU CACAHUËTES  
*Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables, peanut ponzu*
- POKE BOWL AU SAUMON** **41 €**  
VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, PONZU CACAHUËTES  
*Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables, peanut ponzu*

# Pâtes

## PASTA



- LINGUINE AU HOMARD ENTIER** **98 €**  
JUS DE CARAPACE  
*Linguine with whole lobster, shell juice*
- LINGUINE AUX COURGETTES**   **35 €**  
AIL, BASILIC, TOMATES CERISES, PARMESAN  
*Linguine with zucchini, garlic, basil, cherry tomatoes, parmesan*

La mer...

FROM THE SEA...



**POULPE** <sup>GF</sup> **45 €**  
TOMATES CERISES, AUBERGINE RÔTIE  
*Octopus, cherry tomatoes, roasted eggplant*

**SAUMON** <sup>GF</sup> **42 €**  
BARIGOLE D'ARTICHAUT, TARTARE D'ALGUES  
*Salmon, artichoke barigoule, seaweed tartar*



**LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER\***

**CLASSIQUE CAVIAR** **70 €**  
HOMARD, ÉCREVISSES, CAVIAR (15G), MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BRIOCHE  
*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, brioche*

**CLASSIQUE** **42 €**  
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BRIOCHE  
*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, brioche*

**CONNECTICUT** **43 €**  
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, MÉLANGE D'HERBES SECRÈTES,  
BRIOCHE  
*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, mix of secret herbs, brioche*

**AVOCADO** **45 €**  
HOMARD, ÉCREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, AVOCAT, CIBOULETTE,  
BRIOCHE  
*Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, avocado, chives, brioche*

# La terre...

## FROM THE LAND...

**FILET DE BŒUF SIMENTHAL DE BAVIERE – ALLEMAGNE (230 Grs) GF 62 €**  
**SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE**

*Simmental Bavarian Beef Filet (230grs)– Germany, pepper sauce or béarnaise*

**AGNEAU DES ALPILLES GF 48 €**  
**COTELETTES AUX EPICES ZAATAR, ECHALOTE RÔTIE**

*Za'atar spiced Alpilles lamb chops, roasted shallots*

**VOLAILLE DE CHALLANS CUITE FONDANTE GF 38 €**  
**POLENTA CRÉMEUSE, SAUCE CHIMICHURRI**

*Melt cooked Challans poultry, creamy polenta with chimichurri sauce*

**HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BOEUF ANGUS\* 44 €**  
**TOMATE, SALADE, OIGNON ROUGE, CHEDDAR, CORNICHON MALOSSOL, SAUCE BURGER**

*Hamburger or Cheeseburger Angus. tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce*

**CARLTON BEACH CLUB SANDWICH \* 37 €**  
**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\*

11 €

SIDES

- FRITES *French fries*
- FRITES TRUFFÉES *Truffled french fries* +7€
- 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€
- PURÉE AU CAVIAR / *Caviar mashed potatoes* + 35 €
- RATATOUILLE

## Menu enfant

30 €

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 À LA NAPOLITAINE *Linguine pasta alla Neapolitan* (V) (V)

# Desserts

## NOS PÂTISSERIES DU JOUR

*Our daily pastries*

19 €

### LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE CREME CITRON, GEL YUZU ET MERINGUE ITALIENNE

*Lemon meringue tart, lemon cream, yuzu gel, and Italian meringue*

### LE FINANCIER AUX FRAISES GANACHE MONTEE A LA PISTACHE ET FRAISES

*Seasonal fruit tart, crunchy shortbread, almond cream and red fruit confit*

### LE CHEESECAKE CARLTON BEACH CLUB LEGERETE DE « CREAM CHEESE » AUX FRUITS EXOTIQUES

*Carlton Beach Club Cheesecake, light cream cheese with exotic fruits*

### LA TARTE AUX FRUITS DE SAISON SABLÉ CRAQUANT, CRÈME D'AMANDE ET CONFIT DE FRUITS ROUGES

*Seasonal fruit tart, crunchy shortbread, almond cream, and red fruit confit*

### L'INTENSÉMENT CHOCOLAT BISCUIT MOELLEUX, PRALINE CRAQUANT ET TOURBILLON CHOCOLATE

*Intensely chocolate, soft biscuit, crunchy praline, and chocolate swirl*

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

*Fresh fruits composition*

39 € / 75 €

## NOS ASSIETTES DE\*

PASTÈQUE - *Watermelon*

26 €

MELON - *Melon*

26 €

FRAISE - *Strawberry*

28 €

FRAMBOISE - *Raspberry*

30 €

CERISE - *Cherry*

32 €

# 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 crèmes glacées V GF

### THE ICE CREAMS

CAFÉ / *Coffee*

CARAMEL SALÉ / *Salted caramel*

STRACCIATELLA

VANILLE / *Vanilla*

NOIX DE COCO / *Coconut*

LA DOLCE VITA - BUONTALENTI AU CHOCOLAT ET NOISETTE

*Chocolate and hazelnut Buontalenti*

BUONTALENTI PISTACHE / *Pistacchio Buontalenti*

CHOCOLAT AU LAIT / *Milk Chocolate*

## Les sorbets V V GF

### THE SORBETS

CITRON / *Lemon*

MANGUE / *Mango*

FRAISE / *Strawberry*

PASSION / *Passion*

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

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

# CARLTON CANNES THE BEACH 19 CLUB 30



Les plats marqués d'un \* sont disponibles même après 16h00  
*The dishes marked with an \* are available even after 4:00 PM*

*La viande de volaille, bovine, ovine et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine garantie : La France, Espagne, USA, Allemagne*  
*The poultry, the beef, the lamb and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu have as guaranteed origin: France, Spain, USA, Germany*

Paiements acceptés / Accepted payments



Paiements refusés / Refused payment

