



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)

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

BOTANICAL SPRITZ

AMARO SANTONI, PROSECCO, SODA WATER, OLIVE

Amaro Santoni, Prosecco, soda water, olive

AMARO SPRITZ

VODKA CIROC LIMONATA, AMARO NONINO INFUSÉ AU GINGEMBRE, PROSECCO PERLINO

Vodka Ciroc Limonata, ginger-infused amaro nonino, prosecco

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

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

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

42 €

**LA BELLE BURRATA DE 500grs 
SÉLECTION DE TOMATES POIVRE ET SEL, FOCCACIA TOASTÉE**

Burrata, selection of salt and pepper tomatoes, toasted focaccia.

70 €

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

Raw vegetables croc with salt, black olives tapenade

45 €

**CROQUETAS*
KETCHUP DE POIVRON FEU**

Roasted red pepper ketchup

27 €

ARTICHAUT FEUILLE, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 

Artichoke leaf, mustard vinaigrette

30 €

FRITO MISTO, MAYONNAISE CITRON VERT

Frito misto, lime mayonnaise

35 €

**JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA (90grs)
FOCCACIA CON TOMATE**

Pata Negra Iberian ham (90g), tomato focaccia

45 €

PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL 

Grilled padron with coarse salt

12 €



Gluten free Vegi Vegan

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

Les entrées

THE STARTERS

THON CRU ET CAVIAR GF MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON <i>Raw tuna and caviar, marinated in olive oil and lemon</i>	80 €
BURRATA 125grs SÉLECTION DE TOMATES POIVRE ET SEL, FOCCACIA TOASTÉE <i>Burrata, selection of salt and pepper tomatoes, toasted foccacia.</i>	35 €
DAURADE EN CARPACCIO GF CONDIMENT D'AGRUMES <i>Sea Bream carpaccio, citrus condiment</i>	36 €
TARTARE DE THON SESAME, CORIANDRE, CACAHUÈTE, SAUCE PONZU <i>Tuna tartare, sesame, peanuts, cilantro, Ponzu sauce</i>	38 €
BOEUF TARTARE GF TOMATE CONFITE, PARMESAN, BASILIC <i>Beef tartare, tomato confit, parmesan, basil.</i>	40 €
CREVETTE "COCKTAIL" GF AVOCAT POUDRÉ À L'ESPELETTE, PAMPLEMOUSSE <i>Cocktail shrimp, avocado powdered with Espelette. grapefruit</i>	34 €
TOMATE GLACÉE V V GF COMME UN GASPACHO RECETTE TRADITION <i>Iced tomato, like a traditional gazpacho</i>	26 €
LA PASTÈQUE V GF FÉTA, INFUSION DE THÉ À LA MENTHE <i>Watermelon, Feta cheese, mint tea infusion.</i>	27 €

Les Salades

THE SALADS

SALADE NIÇOISE GF AU THON GERMON À L'HUILE D'OLIVE <i>Niçoise salad, Albacore tuna in olive oil</i> Ou Or AU THON MI-CUIT GF <i>Niçoise salad with half-cooked tuna</i>	38 €
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>	38 €
POKE BOWL V V VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, PONZU CACAHUÈTES <i>Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables, peanut ponzu</i>	32 €
POKE BOWL AU SAUMON VERMICELLE DE RIZ, MANGUE, LÉGUMES CROQUANTS, PONZU CACAHUÈTES <i>Poke Bowl, rice vermicelli, mango, crunchy vegetables, peanut ponzu</i>	41 €



Gluten free Vegi Vegan

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

Pâtes

PASTA



LINGUINE AU HOMARD ENTIER JUS DE CARAPACE

Linguine with whole lobster, shell juice

98 €

LINGUINE AUX COURGETTES AIL, BASILIC, TOMATES CERISES, PARMESAN

Linguine with zucchini, garlic, basil, cherry tomatoes, parmesan

35 €

La mer...



FROM THE SEA...

POISSONS ENTIERS GRILLÉ EN FONCTION DU MARCHÉ

Whole grilled fish, according to the market

SOLE GRILLÉ OU MEUNIÈRE (500grs) *Grilled or meunière sole* 

105 €

LOUP (500grs) *Sea bass (500 grs)* 

80 €

DAURADE (500grs) *Sea bream (500 grs)* 

75 €

GAMBAS GÉANTE *Giant prawns* 

68 €

POULPE 

45 €

TOMATES CERISES, AUBERGINE RÔTIE

Octopus, cherry tomatoes, roasted eggplant

SAUMON 

42 €

BARIGOULE D'ARTICHAUT, TARTARE D'ALGUES

Salmon, artichoke barigoule, seaweed tartar



LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER

CLASSIQUE CAVIAR

70 €

HOMARD, ÉCREVISSSES, CAVIAR (15G), MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BRIOCHE

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, brioche

CLASSIQUE

42 €

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

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, brioche

CONNECTICUT

43 €

HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, MÉLANGE D'HERBES SECRÈTES, BRIOCHE

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, mix of secret herbs, brioche

AVOCADO

45 €

HOMARD, ÉCREVISSSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, AVOCAT, CIBOULETTE, BRIOCHE

Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, avocado, chives, brioche



Gluten free Vegi Vegan

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

La terre...

FROM THE LAND...



LA CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS – USA 1,2 kg GF 185 €
SAUCE AU POIVRE – BÉARNAISE – CHIMICHURRI, DEUX GARNITURES AU CHOIX

USA- Black Angus beef rib, Pepper sauce - Béarnaise - Chimichurri, two sides of your choice

FILET DE BŒUF SIMMENTHAL DE BAVIÈRE – 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 Alpillles lamb chops, roasted shallots

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

Melt cooked Challans poultry, creamy polenta with chimichurri sauce

ESCALOPES DE VEAU 42 €
TOMATES RÔTIES, RIQUETTE, PARMESAN

Veal escalopes, roasted tomatoes, riquette, parmesan

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** (V) (V) (GF)

FRITES TRUFFÉES *Truffled french fries** + 7 € (V) (V) (GF)

FRITES AU PARMESAN *Parmesan french fries* (V) (GF)

MÉLÉE DE LÉGUMES *Mix of vegetables* (V) (V) (GF)

SALADE VERTE *Green salad* (V) (V) (GF)

POMME PURÉE *Mashed potatoes* (V) (GF)

POMME PURÉE TRUFFÉE *Truffled mashed potatoes* + 7 € (V) (GF)

PURÉE AU CAVIAR / *Caviar mashed potatoes* + 35 €

RATATOUILLE (V) (V) (GF)

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* (GF)

SAUMON, ET ARTICHAUT *Salmon and artichoke* (GF)

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE *Veal escalope Milanaise*

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



Gluten free Vegi Vegan

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



NOS PÂTISSERIES

Our pastries

19 €

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE CRÈME 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

39 € / 75 €

Fresh fruits composition

NOS ASSIETTES DE :

PASTÈQUE - *Watermelon*

26 €

MELON - *Melon*

26 €

FRAISE - *Strawberry*

28 €

FRAMBOISE - *Raspberry*

30 €

CERISE - *Cherry*

32 €



Gluten free Vegi Vegan

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

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*

CHOCOLAT AU LAIT / *Milk chocolate*

Les sorbets

THE SORBETS

CITRON / *Lemon*

MANGUE / *Mango*

FRAISE / *Strawberry*

PASSION / *Passion*

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 **CLUB** 30

CARLTON CANNES THE BEACH 19 CLUB 30

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**

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*

