

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30

Restaurant

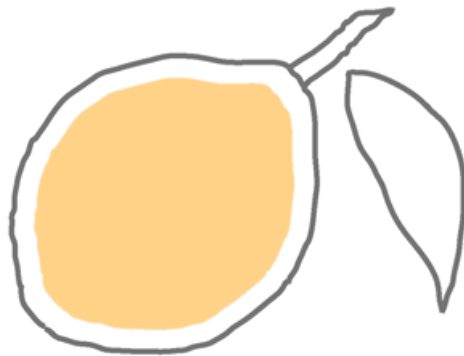


Flash to view online

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 **CLUB** 30



#carltoncannes



Riviera Spritz

1930

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

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

25 €

Botanical Spritz

AMARO SANTONI, PROSECCO, SODA WATER, OLIVE

Amaro Santoni, Prosecco, soda water, olive

22 €

Sanuki Banzai

**SAKÉ INFUSÉ PIGNON DE PIN, GIN ROKU, LIQUEUR DE PRUNE AKAÏ UMESHU,
SIROP DE CONCOMBRE, JUS DE YUZU, EAU PÉTILLANTE**

Pine nut infused Sake, Roku Gin, Akaï umeshu plum liqueur, cucumber syrup,
yuzu juice, sparkling water

25 €

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

SHARING



QUATUOR MINI

42 €

CLASSIQUE LOBSTER ROLLS

Homard, écrevisses, mayonnaise, citron vert, ciboulette, mini brioche

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

FOCACCIA

30 €

Stracciatella, cecina de boeuf

Stracciatella, beef cecina

L'ARTICHAUT DF - GF - VG - V

28 €

Vinaigrette moutardée

Artichoke, mustard vinaigrette

RILLETTE D'OIE

25 €

Pickles, pain de campagne

Goose rilette, pickles, country bread

PIMENTS PADRON DF - GF - VG - V

12 €

Grilled Padron peppers

L'OS À MOELLE

18 €

Fleur de sel de l'Himalaya

Bone marrow, Himalayan fleur de sel



Entrées

STARTERS

POIREAUX DF - GF - VG

22 €

Oeuf poché, vinaigrette cerfeuil

SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL + 35€

LEEK, POACHED EGGS, CHERVIL VINAIGRETTE

ROYAL OSCIETRA CAVIAR SUPPLEMENT + €35

8 HUITRES CHAUDES FINES DE CLAIRE GF

35 €

MARENNE D'OLÉRON

Rave potagère, noix du Quercy, orange amère

8 Hot Fine de Claire Marenne d'Oléron oysters, turnip, Quercy walnuts, bitter orange

CHÈVRE (Fromagerie de Peymeinade) VG

28 €

Fine tarte feuilletée, figes, miel de Tourrettes

Goat's cheese (Peymeinade cheese)

Fine puff pastry tart, figs, Tourrettes honey

LENTILLES VERTES DU PUY GF

26 €

Velouté, lard paysan fumé barbecue

Puy green lentil velouté, smoked farmhouse bacon

CRUDO DE SÉRIOLE DF - GF

45 €

Fruits de la passion, lait de coco, pimientos

Crudo of amberjack, passion fruit, coconut milk, pimientos

BLESOTTO

31 €

Avocat, edamame, crevettes au thé matcha

Wheat risotto, avocado, edamame, matcha tea shrimp

NIÇOISE DF - GF

35 €

Thon germon à l'huile d'olive

Niçoise salad, white tuna in olive oil

CAESAR

35 €

Volaille, romaine, anchois, parmesan, lard

Chicken, roman lettuce, anchovies, parmesan, bacon

Prix nets, taxes et service inclus.

Net prices, taxes and service included

DF = dairy-free / GF = gluten-free / VG = vegetarian / V = vegan

La terre

THE LAND

Côte de boeuf

BLACK ANGUS – USA 1,2KG 185 €
Sauce au poivre - Choron - Béarnaise
Deux accompagnements au choix
USA- Black Angus beef rib,
Pepper sauce - Choron - Béarnaise
Two side dishes of your choice

SOURIS D'AGNEAU GF 38 €

Confite, jus corsé au romarin

Confit lamb shank, Rosemary gravy

NOIX D'ENTRECÔTE - ARGENTINE GF 62 €

Légumes grillés, sauce choron

Ribeye steak (Argentina), grilled vegetables,
choron sauce

PINTADE FERMIÈRE - FRANCE GF 42 €

Cèpes rôtis, poire, pomme caramel

Free-range guinea fowl (France)
roasted porcini mushrooms, pear, caramelized apple

RISOTTO GF - VG 32 €

**Champignons de cueillette,
marrons, bouillon végétal**

Wild mushrooms, chestnuts, vegetable stock

Accompagnements

11 €

SIDE DISHES

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

La mer

THE SEA



HOMARD 88 €

**Pinces et coudes en tempura, agrumes,
pousses d'épinards**

Lobster claw and knuckle tempura, citrus,
spinach shoots

SAINT-JACQUES 42 €

Pâte de coing, chou fleur

Scallops, quince paste, cauliflower

FILET DE LOUP DR - GF 38 €

Calamar à la braise, confit de légumes niçois

Sea bass fillet, grilled squid, Niçoise vegetable confit

LINGUINE NERO DI SEPPIA 51 €

Grosse crevette sauvage, safran crémé

Wild large shrimp, creamy saffron

Poissons entiers grillés

En fonction du marché

Whole grilled fishes
according to the market

SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE

Grilled or Meunière sole
600G | 95 €

LOUP

Sea bass
600G | 75 €

DAURADE

Sea bream
600G | 68 €

Prix nets, taxes et service inclus.

Net prices, taxes and service included

DF = dairy-free / GF = gluten-free / VG = vegetarian / V = vegan

Street Bites



HOMER LOBSTER CLASSIQUE ROLL

42 €

Homard, écrevisses, mayonnaise, citron vert, ciboulette, mini brioche

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

CARLTON BEACH CLUB SANDWICH ^{DF}

33 €

Suprême de poulet, tomate, oeuf dur, salade, mayonnaise

Chicken supreme, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise

HAMBURGER OU CHEESEBURGER

38 €

Boeuf Angus, tomate, salade, oignon rouge, cheddar, cornichon malossol, sauce burger

Angus beef hamburger or cheeseburger, tomato, salad, red onion, cheddar, malossol gherkins, burger sauce

WRAP SAUMON FUMÉ

36 €

Avocat, oignon rouge, concombre, cream cheese, salade, zeste de citron

Smoked salmon wrap, avocado, red onion, cucumber, cream cheese, lettuce, lemon zest

BEACH CLUB KIDS

30 €

UNE ENTRÉE, UN PLAT AU CHOIX ET UNE BOULE DE GLACE

One starter, one main course and one scoop of ice cream

SALADE CAESAR A LA VOLAILLE

Chicken Caesar salad

VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES DU PUY ^{GF - VG}

Puy green lentil velouté

POIREAUX VINAIGRETTE ET OEUF POCHÉ ^{DF - GF - VG}

Leek with vinaigrette and poached egg

NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES, PURÉE DE POMME DE TERRE ^{GF}

Scallops, mashed potatoes

STEAK HACHÉ PURE BOEUF, PETITS LÉGUMES RÔTIS (FRANCE) ^{GF}

Pure beef burger steak, roasted vegetables (France)

LINGUINE NERO DI SEPPIA, TOMATES CERISES ^{DF - VG - V}

Linguine Nero di Seppia, cherry tomatoes

Prix nets, taxes et service inclus.

Net prices, taxes and service included

DF = dairy-free / GF = gluten-free / VG = vegetarian / V = vegan

Desserts



18 €

TARTE AU CITRON DE PAYS MERINGUÉE VG

Local lemon meringue tart

FINGER MANGO GF - VG

Dacquoise à la coco, mousse passion, compotée de mangue, zeste de citron vert

Mango finger, coconut dacquoise, passion fruit mousse, mango compote, lime zest

LA TARTE 100% PISTACHE VERTE

AOP DE BRONTE VG

100% Green AOP Bronte pistachio tart

L'INTENSÉMENT CHOCOLAT VG

Crèmeux guanaja, praliné noisette, fève de Tonka

Intensely chocolate, guanaja cream, hazelnut praline, Tonka bean

FINANCIER « BOURDALOUE » VG

Ganache montée à l'amande douce, poires pochées aux épices

"Bourdaloque" financier, sweet almond ganache, poached pears with spices

Affogato



14 €

CLASSIQUE

Espresso, glace vanille

Espresso, vanilla ice cream

BUONTALENTI PISTACHE

Espresso et pistaches concassées

Espresso and crushed pistachios

CACAO

Espresso, glace chocolat

Espresso, chocolate ice cream

CARAMEL

Espresso, glace caramel salé

Espresso, salted caramel ice cream

Crèmes glacées et sorbets *

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 /	7 €
2 BOULES /	13 €
3 BOULES /	18 €



Les signatures

LA DOLCE VITA

BUONTALENTI AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Chocolate and hazelnut Buontalenti

BUONTALENTI PISTACHE

Pistachio Buontalenti

Les crèmes glacées

THE ICE CREAMS

CAFÉ | CARAMEL SALÉ | STRACCIATELLA |

VANILLE | NOIX DE COCO |

CHOCOLAT AU LAIT

Coffee Salted | Caramel | Vanilla | Stracciatella |

Coconut | Milk chocolate

Les sorbets

CITRON | MANGUE | FRAISE | PASSION

Mango | Lemon | Strawberry | Passion

Prix nets, taxes et service inclus.

Net prices, taxes and service included

DF = dairy-free / GF = gluten-free / VG = vegetarian / V = vegan



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

**Pour toute information relative aux allergènes,
notre équipe se tient à votre disposition pour vous fournir la liste détaillée.**

**Pour toute restriction alimentaire, notre équipe se tient à votre disposition
et se fera un plaisir de vous proposer un plat sur mesure, adapté à vos besoins.**

For any information regarding allergens, our team is at your disposal to provide the detailed list.
For any dietary restrictions, our team will be delighted to create a bespoke dish tailored to your needs.

Paiements acceptés

Accepted payments



Paiements refusés

Refused payments

