



CARLTON CANNES

RETOUR EN
ENFANCE

BACK TO
CHILDHOOD





GOURMANDISES | SWEETS

GAUFRE - WAFFLE

9 €

Nature | Sucre Glace | Garniture
Chantilly sur demande
Plain | Icing Sugar | Topping
Whipped cream upon request

CRÊPE - CREPE

8 €

Nature | Sucre Glace | Garniture
Chantilly sur demande
Plain | Icing Sugar | Topping
Whipped cream upon request

GARNITURES AU CHOIX CHOOSE YOUR TOPPING

PÂTE À TARTINER MAISON
HOME-MADE CHOCOLATE SPREAD

CONFITURE DE FRAMBOISE MAISON
HOME-MADE RASPBERRY MARMALADE

CARAMEL VANILLE FLEUR DE SEL
VANILLA FLAVOURED TOFFEE

CRÈME DE MARRONS
CHESTNUT CREAM

POMME CANNELLE AU SIROP D'ÉRABLE
CUSTARD APPLE WITH MAPLE SYRUP

SIGNATURE COOKIES

100% PISTACHE

9 €

100% CHOCOLAT GIANDUJA

9 €



HUÎTRES | OYSTERS

PLATEAU DE 6 PIÈCES À COMPOSER
PLATTER OF 6 PIECES TO COMPOSE
36 €

HUÎTRE CREUSE D'ARCACHON N°2

Fruitée au début de sa dégustation pour finir sur des notes iodées et d'algues fraîches
Fruity at the beginning, finishing with notes of iodine and fresh seaweed

HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3

Fraicheur iodée rehaussée d'une pointe de noisette
Refreshing iodine flavor, highlighted by a hint of hazelnut

HUÎTRE DE PLEINE MER - QUIBERON BRETAGNE N°3

Notes salines et minérales
Saline and mineral notes

HUÎTRE SPÉCIALE DE CLAIRE - MARENNES D'OLERONS N°3

Volume en bouche, douceur et salinité
Full-bodied with a blend of sweetness and salinity

HUÎTRE DE NORMANDIE N°3

Douce, croquante et finement iodée
Smooth, crisp, with a delicate hint of iodine

SERVIES AVEC SERVED WITH

Citron jaune au piment d'espelette	Yellow lemon with Espelette pepper
Vinaigre de xeres, miel, échalotte	Sherry vinegar, honey, shallot
Tartare d'algues	Seaweed tartare
Olives et yuzu	Olives and yuzu
Pain noir & beurre demi-sel	Black bread & salted butter

CAVIAR GOLDEN IMPERIAL MAISON CASPARIAN

SERVI AVEC CONDIMENTS, BLINIS ET CREME FRAICHE

100 € (LES 30 GRS)

165 € (LES 50 GRS)

390 € (LES 125 GRS)

NOS FONDUES À PARTAGER OUR FONDUES TO SHARE

FONDUE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL FONDUE

Fromages : Beaufort, Emmental de Savoie, Abondance
Servis avec un plateau de charcuterie
Cheeses: Beaufort, Emmental de Savoie, Abondance
Served with a charcuterie platter

36 €

/PERS

FONDUE À LA TRUFFE NOIRE ET AU CHAMPAGNE

BLACK TRUFFLE AND CHAMPAGNE FONDUE

Servie avec un plateau de charcuterie
Served with a charcuterie platter

50 €

/PERS





CHAMPAGNES

	15 CL	75 CL
MOËT & CHANDON - BRUT IMPERIAL	26 €	150 €
MOËT & CHANDON - BRUT IMPERIAL ROSE	32 €	240 €
MOËT & CHANDON - ICE IMPERIAL		175 €
DOM PERIGNON 2013		750 €

CHAMPAGNES D'AUTEURS

FRANCIS BOULARD & FILLE MURGIERS Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir NV Brut Nature de 0 g/L	175 €
DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE Chardonnay NV Extra-Brut de 3 g/L	185 €
RÉMY LEQUEUX-MERCIER LES HEURTEBISES Pinot Meunier 2019 Brut Nature de 0 g/L	215 €
JERÔME COESSENS LARGILLIER ROSÉ DE SAIGNÉE Pinot Noir NV Brut Nature de 0 g/L	245 €
FRANÇOISE BEDEL ENTRE CIEL ET TERRE Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier NV Extra-Brut de 4 g/L	250 €
PASCAL AGRAPART AVIZOISE GRAND CRU Blanc De Blancs 2017 Extra-Brut de 3 g/L	550 €

COCKTAIL

COCKTAIL D'HIVER VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE WINTER COCKTAIL AGED IN OAK BARRELS	24 €
---	------

VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

BLANC	15 CL
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRES 'CUVÉE PREMIÈRE' 2022	13 €
AOP ARBOIS PUPILLIN DOMAINE DE LA RENARDIÈRE VIGNE DE 1966 2019	15 €
ROSÉ	
AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU D'ESCLANS 'WHISPERING ANGEL'	14 €
ROUGE	
AOP CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE BREYSENE 2020	13 €

SOFT

	25 CL	33 CL
EVIAN		11 €
PERRIER		11 €
COCA-COLA		14 €
COCA-COLA ZERO		14 €
SPRITE		14 €
GINGER BEER		14 €
GINGER ALE		14 €
JUS DE FRUIT PATRICK FONT	14 €	

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

VIN CHAUD MAISON	14 €
EXPRESSO	9 €
CAPPUCCINO / CAFFE LATTE	12 €
CAFÉ VIENNOIS	12 €
CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE	12 €
CHOCOLAT VIENNOIS	12 €
CHOCOLAT CHAUD AUX GUIMAUVES GRILLÉES	14 €

NOS THÉS ET INFUSIONS OUR TEAS AND INFUSIONS

12 €

ENGLISH BREAKFAST - DARJEELING - EARL GREY
MOROCCAN MINT - JASMINE PEARL - LEMONGRASS AND
GINGER - BERRY AND HIBISCUS
WILD ROOIBOS - VERVEINE CITRON - TRIPLE MINT

VIREVOLTER, TOURNOYER

**Vivez une expérience unique sur notre patinoire,
nichée au cœur de notre jardin Sessions de 20 minutes**

18 € pour les adultes

12 € pour les enfants de moins de 12 ans

(accompagnés d'un adulte pour les moins de 6 ans)

24 € pack 1 adulte + 1 enfant

Du 22 novembre 2024 au 12 janvier 2025

Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi : de 15h à 21h

Mercredi-Samedi-Dimanche : de 13h à 22h

GLIDE, SPIN, FEEL ALIVE

**Experience our unique ice rink, nestled at the heart
of our garden, for 20-minute sessions**

18 € for adults

12 € for children under 12 years old (children under 6 years
old must be accompanied by an adult)

24 € pack 1 adult + 1 child

From November 22nd 2024 to January 12th 2025

Monday-Tuesday-Thursday-Friday: from 3pm to 9pm

Wednesday-Saturday-Sunday: from 1pm to 10pm





@CARLTONCANNES
#CARLTONCANNESFESTIVEMAGIC