

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

VENDREDI 4 JUILLET 2025 / FRIDAY, JULY 4TH, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard
dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled
sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy
sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar
with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon
and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked
aubergine, tomato and minted yoghurt,
garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet,
cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries,
rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

145 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

190 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy | Produit laitier / N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 14 JUILLET 2025 / MONDAY, JULY 14TH, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked aubergine, tomato and minted yoghurt, garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

190 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

220 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy | Produit laitier / N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 22 JUILLET 2025 / TUESDAY, JULY 22ND, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard
dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled
sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy
sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar
with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon
and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked
aubergine, tomato and minted yoghurt,
garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet,
cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries,
rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

145 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

190 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy | Produit laitier / N - Nuts | Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 5 AOÛT 2025 / TUESDAY, AUGUST 5TH, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard
dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled
sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy
sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar
with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon
and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked
aubergine, tomato and minted yoghurt,
garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet,
cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries,
rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

145 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

190 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy / Produit laitier / N - Nuts / Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

VENDREDI 15 AOÛT 2025 / FRIDAY, AUGUST 15TH, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard
dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled
sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy
sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar
with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon
and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked
aubergine, tomato and minted yoghurt,
garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet,
cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries,
rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

190 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

220 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy / Produit laitier / N - Nuts / Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com



RÜYA

CANNES



CARLTON CANNES

DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

DIMANCHE 24 AOÛT 2025 / SUNDAY, AUGUST 24TH, 2025

LEVREK (N/D/G)

**Carpaccio de loup à la moutarde,
noix râpée et chips de pain simit**

Thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread crisps

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D/G)

**Crème de fromage de chèvre à la pistache,
avec pain au levain grillé**

Goat's cheese curd with pistachio and grilled sourdough bread

SUCUK PIDE (L/G)

**Pide aux deux fromages avec saucisse
épicée maison**

Two cheese pide with home-made spicy sucuk sausage

BÖREK (N/D/G)

**Cigare de pâte filo à la feta, carotte,
courgette, noix**

Deep fried filo-wrapped feta cheese cigar with carrot, courgette and walnut

GÜNÜN BALIĞI

**Filet de poisson du jour, salicorne à
la tomate et citron vert**

Fish fillet of the market, samphire with lemon and tomato

KUZU PIRZOLA (D)

**Côtelettes d'agneau grillées (origine
France), aubergine fumée, tomate,
yaourt à la menthe, chips d'ail**

Grilled lamb cutlets (origin France), smoked aubergine, tomato and minted yoghurt, garlic crisps

FRIKEH (D/G)

Cassolette de blé vert fumé aux légumes

Smoked green wheat casserole, with vegetables

FINDIK BAKLAVA (D/G/N)

**Baklava noisette, sorbet cardamome &
caramel, poudre de cannelle**

Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder

FURIN SÜTLAÇ (D)

**Riz au lait traditionnel d'Anatolie,
framboises, glace à la rose & lokum**

Traditional Anatolian rice pudding, raspberries, rose ice cream & lokum

LOKUM

Délices turcs

Turkish delights

145 €/PERS

INTÉRIEUR / Interior

190 €/PERS

TERRASSE / terrace

G - Gluten / D - Dairy / Produit laitier / N - Nuts / Noix

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 42 00 - ruyarestaurant@ihg.com

