



CARLTON CANNES

LA TÊTE DANS LES ÉTOILES





VIREVOLTER, TOURNOYER

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

18€

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 21 novembre 2025 au 11 janvier 2026

Lundi au Jeudi : de 15h à 21h

Vendredi au Dimanche : de 13h à 21h

Du 20 décembre 2025 au 4 janvier 2026

Tous les jours de 13h à 21h

GLIDE, SPIN, FEEL ALIVE

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

€18

€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 21 November 2025 to 11 January 2026

From Monday to Thursday: from 3pm to 9pm

From Friday to Sunday: from 1pm to 9pm

From 20 December 2025 to 4 January 2026

Every day from 1pm to 9pm



NOS EXPÉRIENCES GOURMANDES

CONÇUES POUR ÊTRE PARTAGÉES
À DEUX OU PLUS

LA SIGNATURE DU JARDIN

70 € par personne

- Lobster rolls fondue
- Constellation de Gaufres salées Raclette et Cecina de boeuf Wagyu
- Carlton Rolls signature Jambon ibérique Belota, Oignon confits au vin rouge et moutarde à la Truffe
- Constellation de Gaufres sucrées ou crêpes, garnitures au choix (1 par personne)
- Nos Chouchous maison

Une coupe de champagne ou un Vin Chaud

L'INSTANT CHALET

50 € par personne

- Assiette Raclette au Lard de Colonnata
- Hot dog Perugine
- Constellation de Gaufres salées Parmesan et Truffe Melanosporum
- Carlton Rolls signature Jambon Cru de Savoie, Oignon confits au vin rouge et moutarde au pain d'épices

Un Vin Chaud

LE GOÛTER

30 € par personne

- Gaufres ou crêpes minute avec garnitures au choix (1 par personne)
- Pâtisseries signature et confiseries artisanales.

Une boisson chaude au choix.

SELECTIONS SUCRÉES | SWEETS

GAUFRE - WAFFLE

10€

CRÊPE - CREPE

9€

GARNITURES AU CHOIX CHOOSE YOUR TOPPING

PÂTE À TARTINER MAISON
HOME-MADE CHOCOLATE SPREAD

SUCRE & CITRON
SUGAR & LEMON

SUZETTE
ORANGE, BUTTER, SUGAR, GRAND MARNIER

CREME DE MARRONS
CHESTNUT CREAM

BEURRE & SUCRE
BUTTER & SUGAR

PÂTISSERIES SIGNATURE SIGNATURE PASTRIES

DONUTS VANILLE
VANILLA DONUTS 9€

DONUTS CHOCOLAT NOISETTE
CHOCOLATE HAZELNUT DONUTS 9€

PANETTONE AUX FRUITS CONFITS
CANDIED FRUIT PANETTONE 13€

CHOUCHOU
CARAMELIZED PEANUTS WITH VANILLA 10€ / 100G



SELECTIONS SALÉES | SALTY



PLATEAU DE FRUIT DE MER 115€

Trilogie d'Huîtres, King Crab, Demi-Homard
Trilogy of Oysters, King Crab, Half Lobster
Caviar Oscietre (en supplément 80€) | *Caviar (extra charge 80€)*

LOBSTER ROLL FONDUE 34€

Notre interprétation hivernale du Lobster Roll
Our Winter Interpretation of the Lobster Roll

HOT DOG PERUGINE 16€

Perugine, Lard Fumé Croustillant, Pickles, Oignons Croustillants,
Sauce au Fromage de Montagne
Perugine, Crispy Smoked Bacon, Pickles, Crispy Onions, Mountain Cheese Sauce

RACLETTE 24€

Fromage à raclette, pommes de terre grenaille,
charcuterie au choix, sucrose, cornichons Malosol
Raclette cheese, baby potatoes, charcuterie of your choice, sucrose lettuce, Malosol pickles

CONSTELLATION DE GAUFRES

Raclette, Cecina de bœuf Wagyu
Raclette cheese, Wagyu Cecina beef 18€

Parmesan, truffe Melanosporum
Parmesan, Melanosporum truffle 24€

Caviar, crème montée à la vodka
Caviar, vodka whipped cream 32€

CAVIAR GOLDEN IMPERIAL MAISON CASPARIAN

SERVI AVEC CONDIMENTS, BLINIS ET CRÈME
FRAICHE

100 € (LES 30 GRS)
165 € (LES 50 GRS)
390 € (LES 125 GRS)

CARLTON ROLLS SIGNATURE

24€

Une création inspirée du New York Roll

garnie de fromage à raclette
et à personnaliser avec la charcuterie, le topping
et la sauce de votre choix.

A creation inspired by the New York Roll

filled with melted raclette cheese,

Pick your favorite charcuterie, toppings, sauce and cheese.

GARNITURES AU CHOIX CHOOSE YOUR TOPPING.

CHARCUTERIE

Lard de Colonnata, jambon ibérique Bellota, Cecina de
bœuf Wagyu, Jambon cru de Savoie
Colonnata lard, Bellota Iberian ham, Wagyu beef cecina, Cured Ham from Savoie

TOPPINGS

Oignons confits au vin rouge, Pickles de chou rouge,
Cornichons, Roquette, Ciboulette, Mix salade, Cébette
Red wine caramelized onions, Pickled red cabbage, Cornichons, Rocket salad, Chives, Mixed greens, Spring onion

SAUCE

Moutarde royale Pommery, Moutarde truffe Pommery,
Moutarde aux pains d'épices Pommery, Moutarde miel
Pommery
Pommery Royal Mustard, Pommery Truffle Mustard, Pommery Gingerbread Mustard, Pommery Honey Mustard



COCKTAILS

FOREST NEGRONI	24€
Gin Mare, Campari Cask Tales, Vermouth rouge, Romarin	
PUMPKIN SPICE OLD FASHIONED	24€
Bourbon, Sirop d'épices, Bitter Vanille	
CINNAMON SPRITZ	24€
Apérol infusé à la cannelle, Prosecco, Eau Pétillante	

VINS AU VERRE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE DOMAINE OTT "CLOS MIREILLE"	18€
AOP AUXEY DURESSSES AGNES PAQUET "LES HOZ"	27€

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LA FONT DE BROC	15€
HAUT-MÉDOC MOULIN DU CHÂTEAU LA LAGUNE	24€

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MIRAVAL	16€
---	-----

MOELLEUX

DOMAINE HUET VOUVRAY LE MONT	28€
--------------------------------	-----

CHAMPAGNES

	15CL	75CL
MOËT & CHANDON - BRUT IMPERIAL	28€	165 €
MOËT & CHANDON - BRUT IMPERIAL ROSE	35€	210 €
RUINART BLANC DE BLANCS	48€	295 €
JACQUESSON N°745 - NV		195 €
DOM PERIGNON - 2015/2012		590 €
KRUG GRANDE CUVÉE - NV		640 €

CHAMPAGNES D'AUTEURS

JEAN SERVAGNAT LES MEUNIER INSOUMIS PINOT MEUNIER BRUT NATURE	180€
FRANCIS BOULARD PETRAEA PINOT NOIR BRUT NATURE	210€
ALEXANDRE LAMBLLOT FRÉNESIE PINOT MEUNIER BRUT NATURE	235€
FRANÇOISE BEDEL COMME AUTREFOIS CHARDONNAY 35%, PINOT NOIR 20%, PINOT MEUNIER 45% BRUT	305€
PIERRE PETERS LES CHETILLONS CHARDONNAY EXTRA-BRUT	610€



BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

VIN CHAUD MAISON	15€
CHOCOLAT CHAUD AUX GUIMAUVES GRILLEES	15€
EXPRESSO	9€
CAPPUCCINO	12€
CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE	12€
PUMPKIN SPICE LATTE	15€

SOFT

	25CL	33CL
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€	



NOS THÉS ET INFUSIONS OUR TEAS AND INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST	12€
MOROCCAN MINT	12€
JASMINE PEARL	12€