

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 4 JUILLET 2026 / SATURDAY, JULY 4TH 2026

**CRUDO DE THON, VIERGE D'AGRUMES,
SALADE D'HERBE FRAICHE ET CONCOMBRE**

Tuna crudo with citrus dressing, fresh herb salad, and cucumber

**LOUP DE MER, TOMATES DE PAYS,
POMMES DE TERRE SAFRANÉES, BOUILLON IODÉ**

Sea bass, heirloom tomatoes, saffron potatoes, and a briny broth

**SABLÉ CROUSTILLANT, MARMELADE ET CONFIT DE FRAISES,
SUPRÊMES D'ALOÉ VERA ET ÉCLATS DE CITRON VERT**

Crispy shortbread, strawberry marmalade and compote,
aloe vera segments, and lime zest

245 €

**CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT**

320 €

**SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)**

PRIX NET PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / Net price per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 14 JUILLET 2026 / TUESDAY, JULY 14TH 2026

SALADE DE HOMARD, SAUCE MISO, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE

Lobster salad, miso sauce, avocado, grapefruit

FILET DE SOLE, COURGETTE ET CALAMARS

Sole fillet with zucchini and squids

**ABRICOT RÔTI RAFRAÎCHI À L'AMANDE,
ARLETTE CROUSTILLANTE**

Roasted apricot chilled with almond, crispy Arlette

325 €

**CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT**

390 €

**SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)**

PRIX NET PAR ADULTE ET ENFANTS À PARTIR DE 13 ANS, HORS BOISSONS
Net price per adult and children as from 13 years, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



CARLTON CANNES

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MERCREDI 22 JUILLET 2026 / WEDNESDAY, JULY 22ND 2026

**CARPACCIO DE LANGOUSTINE, CONDIMENT SALICORNE,
PISTACHES DE BRONTE**

Dublin Bay prawns carpaccio with samphire condiment and Bronte pistachios

FILET DE VEAU DU LIMOUSIN, SUCRINE GRILLÉE, OLIVES CAILLETIER

Fillet of Limousin veal with grilled gem lettuce and Cailletier olives

**PÂTE SUCRÉE À LA NOISETTE, CRÉMEUX AU CITRON DU PAYS,
SUPRÊMES ET CONFIT ACIDULÉ**

Hazelnut sweet pastry, local lemon cream, citrus segments, and tangy confit

265 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

330 €

SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)

PRIX NET PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / Net price per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



CARLTON CANNES

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 4 AOÛT 2026 / TUESDAY, AUGUST 4TH 2026

SAUMON À LA FLAMME, YAOURT, SALADE D'HERBES, ET CONCOMBRE

Flame-seared salmon, yogurt, herb salad, and cucumber

**SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA LIVÈCHE,
MINI LÉGUMES DU BASSIN CANNOIS**

Poultry breast, lovage mashed potatoes,
and mini vegetables from the Cannes region

**PÊCHE CONFITE, CRÈME INFUSÉE À LA VERVEINE
ET MERINGUE CRAQUANTE**

Confit peach with verbena-infused cream and crisp meringue

325 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

390 €

SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)

PRIX NET PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / Net price per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 15 AOÛT 2026 / SATURDAY, AUGUST 15TH 2026

THON ROUGE, CAVIAR, ET VELOUR DE MATCHA

Bluefin tuna, caviar, and matcha velouté

BAR DE LIGNE, GARNITURE RIVIERA, JUS DE COQUILLAGES

Sea bass, Riviera garnish, and shellfish jus

L'INTENSÉMENT CHOCOLAT

Intensely chocolate

325 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

390 €

SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)

PRIX NET PAR ADULTE ET ENFANTS À PARTIR DE 13 ANS, HORS BOISSONS
Net price per adult and children as from 13 years, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



CARLTON CANNES

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 24 AOÛT 2026 / MONDAY, AUGUST 24TH 2026

VEAU FAÇON VITELLO, CÂPRES FRITES, ANCHOIS FUMÉ

Veal vitello-style, fried capers, and smoked anchovies

DORADE, COURGETTE, CAPUCINE

Sea bream, zucchini, and nasturtium

**LA FIGUE DE SOLLIÈS, CHANTILLY AU SPÉCULOS
ET SAUCE CASSIS ET FEUILLE DE FIGUIER**

Solliès fig, speculoos whipped cream, blackcurrant and fig leaf sauce

245 €

CARLTON BEACH CLUB
RESTAURANT

320 €

SUR LE PONTON (TABLE À PARTIR DE 4 PERSONNES)
ON THE PIER (TABLES AS FROM 4 PEOPLE)

PRIX NET PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / Net price per person, without drinks

RÉSERVATION / Booking +33 (0)4 93 06 40 16 - ann.leminh@ihg.com



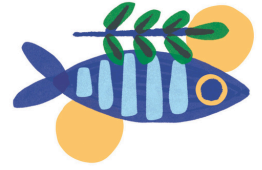
CARLTON CANNES



Festival d'Art Pyrotechnique

Menu enfant

130 €



UNE BOISSON + UN PLAT AU CHOIX + UNE GARNITURE + 2 BOULES DE GLACE

One drink + One main course + One side dish + Two scoops of ice cream

STEAK HACHÉ ANGUS 150g

Angus ground beef steak 150g

FILET DE POISSON DU JOUR – SAUCE BEURRE BLANC

Fish of the day – Butter sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE – JUS DE VIANDE

Chicken supreme – Gravy

GARNITURES

Sides

FRITES – French fries

PURÉE – Mashed potatoes

LÉGUMES DE SAISON – Seasonal vegetables

RIZ BLANC – White Rice

Prix nets, service et taxes compris - Net prices, service and taxes included