

CARLTON CANNES  
THE  
BEACH  
19 CLUB 30



# DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

**MARDI 14 JUILLET 2026 / TUESDAY, JULY 14<sup>TH</sup> 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](mailto:ann.leminh@ihg.com)**



**CARLTON CANNES**

# RIVIERA



## DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 14 JUILLET 2026 / TUESDAY, JULY 14<sup>TH</sup> 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

**SALADE KING CRAB SALAD**

**PIZZA À LA TRUFFE** | Truffle pizza

**TARTARE DE BOEUF, JAUNE D'OEUF CONFIT**

Beef tartare, cured egg yolk

**THON, SAUCE VIERGE FRAÎCHE, GRENADE**

Tuna, tomato and olive oil dressing, pomegranate

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

Roasted apricot chilled with almond, crispy Arlette biscuit

**285 €**

PRIX PAR PERSONNE, HORS BOISSONS / Price per person, without drinks

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS): 13€ / Kids' menu (up to 12 years old): 13€

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



CARLTON CANNES

# RÜYA

CANNES



## DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 14 JUILLET 2026 / TUESDAY, JULY 14<sup>TH</sup> 2026

### SIMIT CAVIAR (G/D)

Pain simit toasté, labneh et poutargue rapé  
Toasted simit bread, labneh and shaved botargo

### WAGYU BEEF KEBAP (D)

Brochette de bœuf Wagyu (origine Australie, halal), Poivron rôti fumé & sauce tomate  
Wagyu beef skewer with smoky roasted capsicum, tomato sauce

### IZGARA KARIDES

Gambas grillées, salade de fenouil cru, vinaigrette à la sauge  
Grilled King prawns, Pickled fennel salad and sage dressing

### REVANI (G/D)

Génoise moelleuse aux amandes et à l'orange et glace vanille bourbon  
Orange and almond sponge cake with bourbon vanilla ice cream

### LOKUM

Délices Turque, citron, rose et pomme verte  
Turkish delight, lemon, rose and green apple

**285 €**/PERS

TABLE EN TERRASSE  
Terrace table

**255 €**/PERS

TABLE INTÉRIEUR, EN BORDURE TERRASSE  
Indoor table by the terrace

**220 €**/PERS

TABLE À L'INTÉRIEUR  
Indoor table

Hors boissons, without drinks. Prix net, toutes taxes comprises.

G - Gluten

D - Dairy | Produit laitier

N - Nuts | Noix

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

