

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

RIVIERA



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 15 AOÛT 2026 / SATURDAY, AUGUST 15TH 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

THON ROUGE, CAVIAR ET VELOURS MATCHA

Red tuna, caviar and matcha velvet

CARPACCIO DE TOMATES | Tomato carpaccio

MOZZARELLA

PIZZA À LA TRUFFE | Truffle pizza

BAR DE LIGNE, GARNITURE RIVIERA, JUS DE COQUILLAGES

Sea bass, Riviera garnish, shellfish jus

L'INTENSÉMENT CHOCOLAT

Intensely chocolate

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



CARLTON CANNES

RÜYA

CANNES



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 15 AOÛT 2026 / SATURDAY, AUGUST 15TH 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

