

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

RIVIERA



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MERCREDI 22 JUILLET 2026 / WEDNESDAY, JULY 22ND 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

CARPACCIO DE POULPE, VINAIGRETTE D'AGRUMES

Octopus carpaccio, citrus fruit vinaigrette

HARICOTS VERTS, PESTO D'AMANDES | Green beans, almond pesto

CECINA DE BOEUF WAGYU | Wagyu beef carpaccio

FILET DE VEAU DU LIMOUSIN, SUCRINE GRILLÉE, OLIVES CAILLETIER

Limousin veal fillet, grilled baby lettuce, Cailletier olives

PÂTE SUCRÉE À LA NOISETTE

ANNEAUX DE CRÉMEUX AU CITRON DU PAYS, SUPRÊMES ET CONFIT ACIDULÉ

Hazelnut sweet pastry dough, local lemon cream, citrus supremes, and tangy confit

235 €

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

MERCREDI 22 JUILLET 2026 / WEDNESDAY, JULY 22ND 2026

ISLI PATLICAN (G/N)

Purée d'aubergine aux noix sur sa chips d'aubergine
Eggplant and walnut dip on a deep fried eggplant

OCTOPUS MUHAMMARA (N)

Crème de poivron rouge, tentacules de poulpe & croquant pistache
Red pepper cream, octopus tentacles & pistachio crunch

KABURGA (D)

Poitrine de boeuf confite, purée de pois chiche, sauce barbecue
24 hours wagyu beef brisket, chick pea, barbecue sauce

BAKLAVA (G/N/D)

Baklava noisette, sorbet cardamome & caramel, poudre de cannelle
Hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder

LOKUM

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

235 €/PERS

TABLE EN TERRASSE
Terrace table

215 €/PERS

TABLE INTÉRIEUR, EN BORDURE TERRASSE
Indoor table by the terrace

190 €/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

