

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

RIVIERA



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

LUNDI 24 AOÛT 2026 / MONDAY, AUGUST 24TH 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

LOBSTER ROLL

CECINA DE BOEUF WAGYU | Wagyu beef cecina

GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA ET FRAMBOISES

Gambero rosso, stracciatella and raspberries

DAURADE, COURGETTE, CAPUCINES

Sea bream, courgettes, nasturtium

FIGUE DE SOLLIÈS, CHANTILLY AU SPECULOOS
ET SAUCE CASSIS, FEUILLE DE FIGUIER

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

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

LUNDI 24 AOÛT 2026 / MONDAY, AUGUST 24TH 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

