

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

RIVIERA



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

MARDI 4 AOÛT 2026 / TUESDAY, AUGUST 4TH 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

SAUMON GRAVLAX PASTRAMI

Salmon gravlax pastrami

MOZZARELLA

GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES

Gambero rosso, stracciatella, raspberries

SUPRÊME ET CUISSE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE

Crispy chicken suprême and thigh

PÊCHE CONFITE, CRÈME INFUSÉE À LA VERVEINE ET MERINGUE CRAQUANTE

Peach confit, verbena infused cream, and crispy meringue

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

MARDI 4 AOÛT 2026 / TUESDAY, AUGUST 4TH 2026

ANTEP FISTIKLI RAFIK (N/D)

crème de fromage de chèvre à la pistache, avec pain au levain grillé
goat's cheese curd with pistachio and grilled sourdough bread

ICLI KOFTE (N/D)

Polpette de bœuf & d'agneau, Poivron rôti, yahourt à l'ail, beurre de noix, grenade
Beef & Lamb Polpette, Roasted Red Pepper, Garlic Yogurt, Walnut Butter, Pomegranate

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

STAMBOUL (N/D/G)

Entremet à la fraise et pistache, chocolat blanc, yaourt et sorbet à la fraise
White chocolate and pistachio cake, strawberry sorbet

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

