

CARLTON CANNES
THE
BEACH
19 CLUB 30



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 4 JUILLET 2026 / SATURDAY, JULY 4TH 2026

**CRUDO DE THON, VIERGE D'AGRUMES,
SALADE D'HERBE FRAICHE ET CONCOMBRE**

Tuna crudo with citrus dressing, fresh herb salad, and cucumber

**LOUP DE MER, TOMATES DE PAYS,
POMMES DE TERRE SAFRANÉES, BOUILLON IODÉ**

Sea bass, heirloom tomatoes, saffron potatoes, and a briny broth

**SABLÉ CROUSTILLANT, MARMELADE ET CONFIT DE FRAISES,
SUPRÊMES D'ALOÉ VERA ET ÉCLATS DE CITRON VERT**

Crispy shortbread, strawberry marmalade and compote,
aloe vera segments, and lime zest

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



RIVIERA



DÎNER FEU D'ARTIFICE FIREWORKS DINNER

SAMEDI 4 JUILLET 2026 / SATURDAY, JULY 4TH 2026

ENTRÉES À PARTAGER | Starters to share

DAURADE, SORBET PÊCHE, THYM CITRON, BASILIC

Sea bream, peach sorbet, lemon thyme, basil

PIZZA À LA TRUFFE | Truffle pizza

SALADE RIVIERA SALAD

LOUP DE MER, TOMATE DE PAYS

Sea bass, local tomatoes

**SABLÉ CROUSTILLANT, MARMELADE ET CONFIT DE FRAISES,
SUPRÊMES D'ALOE VERA ET ÉCLATS DE CITRON VERT**

Crispy shortbread, strawberry marmalade and confit,
aloe vera segments, and lime zests

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

SAMEDI 4 JUILLET 2026 / SATURDAY, JULY 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

TON BALIGI TARTARI (G)

Thon mariné au boulgour, sauce pimentée pâte filo croustillante
Yellowfin tuna marinated with bulgur, chilli sauce & topped with crispy filo pastry

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

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

