

FESTIVAL D'ART PYROTECHNIQUE



MENU

ENTRÉES
STARTERS



Sticks de légumes et houmous (V/H)

Vegetable sticks with hummus



Tomates cerises et billes de mozzarella (V/G)

Cherry tomatoes and mozzarella balls



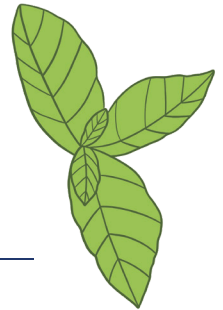
Cœur de saumon fumé, crème citronnée (G/F)

Smoked salmon heart, lemon cream



CARLTON CANNES

PLATS
MAIN COURSES



Suprême de volaille* (G/F)
Chicken supreme



Pavé de loup* (G/F/DF/H)
Sea bass fillet



Penne al pomodoro (VG)

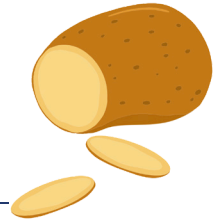


*Servi avec un accompagnement au choix / Served with a side of your choice

GARNITURES SIDE DISHES



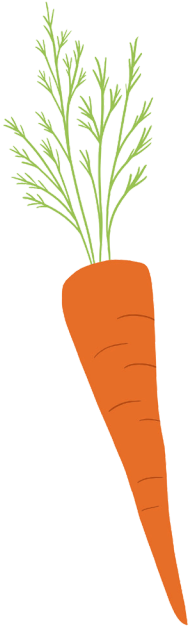
Broccolini (V/H)



Purée de pommes de terre
Potato purée



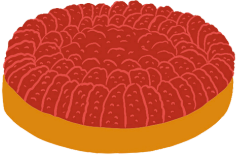
Frites (V)
French fries



VG : Vegetarian / V : Vegan / H : Healthy
D.F : Dairy free / GF : Gluten Free

Prix nets, taxes et services inclus
Net prices, taxes and service included

DESSERTS



Glace ou sorbet
Ice cream or sorbet



TROUVE LES 7 DIFFÉRENCES / SPOT THE 7 DIFFERENCES



- Les tâches sur Carl - The stains on Carl
- Les tomates découpées - The chopped tomatoes /
- La casserole sur le feu - The saucepan on the stove
- La couleur des couteaux - Color of the knife /
- Une poêle manquante - A fryingpan is missing /
- Le bocal sur l'étagère - The jar on the shelf
- Réponses / Answers :

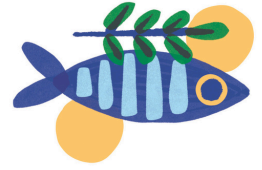
● La pile d'assiettes - The stack of plates



Festival d'Art Pyrotechnique

Menu enfant

130 €



UNE BOISSON + UN PLAT AU CHOIX + UNE GARNITURE + 2 BOULES DE GLACE

One drink + One main course + One side dish + Two scoops of ice cream

STEAK HACHÉ ANGUS 150g

Angus ground beef steak 150g

FILET DE POISSON DU JOUR – SAUCE BEURRE BLANC

Fish of the day – Butter sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE – JUS DE VIANDE

Chicken supreme – Gravy

GARNITURES

Sides

FRITES – French fries

PURÉE – Mashed potatoes

LÉGUMES DE SAISON – Seasonal vegetables

RIZ BLANC – White Rice

Prix nets, service et taxes compris - Net prices, service and taxes included