

HÔTEL & PLAGE

Croisette Beach



MGALLERY CANNES



ENTRÉES À déguster seul ou à partager

La Burrata crêmeuse - 20

Menthe fraîche, huile d'olive citronnée, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches
Fresh mint, lemon-infused olive oil, red berry coulis, fresh strawberries and raspberries

Ceviche de Loup - 23

Fruits rouges, citron vert, coriandre, menthe, huile d'olive
Red berries, lime, coriander, mint, olive oil

Les tapas à partager - 25

Assortiment du moment
Seasonal selection

Carpaccio de Poulpe Exotique - 22

Citron, agrumes et menthe
Lemon, citrus fruits and mint



CÔTÉ TERRE

La Souris d'Agneau confite - 34

Dattes, raisins secs, jus d'agneau et purée maison
Dates, raisins, lamb jus and homemade purée

La Tagliata - 32

Bœuf mariné soja-gingembre, frites croustillantes
Soy and ginger-marinated beef, crispy fries

Le Burger Croisette Beach - 30

Steak haché 180g, cheddar, sauce maison, oignons confits, frites croustillantes
180g beef patty, cheddar, house sauce, caramelised onions, crispy fries

Le suprême en ballotine - 30

Mousseline de patates douces
Sweet potato purée

Le Tartare traditionnel - 27

Bœuf au couteau, câpres, oignons rouges, cornichons, frites croustillantes
Hand-chopped beef, capers, red onions, gherkins, crispy fries

Le Tartare à l'italienne - 29

Bœuf au couteau, parmesan, tomates séchées, pignons, pistou, burrata, frites croustillantes
Hand-chopped beef, parmesan, sun-dried tomatoes, pine nuts, pistou, burrata, crispy fries

Escalope de veau Alla Milanese - 33

Mesclun de salades, copeaux de parmesan, tomates séchées, frites croustillantes
Hand-chopped beef, parmesan, sun-dried tomatoes, pine nuts, pistou, burrata, crispy fries

PASTA & RISOTTO Les Pâtes dans la Meule de Parmesan

Linguines aux fruits de mer - 35

Linguine aux fruits de mer, ail, persil, jus de crustacés
Linguine with seafood, garlic, parsley, shellfish stock

La Pasta traditionnelle - 28

Penne, sauce tomate maison et basilic frais
Penne, homemade tomato sauce and fresh basil

Risotto aux Gambas - 35

Bisque de crustacés
Shellfish bisque

DESSERTS

La Pavlova - 12

Fruits rouges, chantilly légère
Red berries, light whipped cream

Le Snickers revisité - 12

Chocolat, chantilly légère
Chocolate, light whipped cream

La tarte au citron meringuée - 12

L'île flottante - 12

Les Profiteroles - 12

Glace vanille, chocolat chaud
Vanilla ice cream, hot chocolate

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar - 12

Coupe glacée - 12

Fruits rouges et glace au yaourt
Red berries and yoghurt ice cream

Les Glaces - 4€/boule

Vanille, Citron, Mangue, Fraise, Chocolat, Fleur d'oranger, Yaourt-Vanille, Lemon, Mango, Strawberry, Chocolate, Orange blossom, Yoghurt

Suppléments :

Chantilly - 2

Coulis chocolat noir et blanc - 2



SALADES

La César revisitée

Cœur de romaine, parmesan, croûtons, tomates cerises, œuf, sauce César maison
Lettuce hearts, Parmesan, croutons, cherry tomatoes, egg, homemade Caesar dressing

Version Volaille grillée - Grilled chicken version - 27

Version Saumon snacké - Seared salmon version - 32

Version Gambas snackées - Pan-fried prawns version - 34

La Chèvre Chaud - 26

Chèvre croustillant, miel, thym, salade croquante, fruits secs
Crispy goat's cheese, honey, thyme, crisp salad, dried fruit

Poké Bowl - 32

Saumon, riz vinaigré, avocat, sésame, algues
Salmon, vinegared rice, avocado, sesame, algae

CÔTÉ MER

Les Brochettes de gambas - 38

Marinade ail, curry, citron vert, trio de riz et sauce fraîcheur
Marinated in garlic, curry and lime, served with rice and a fresh sauce

Le Filet de loup snacké - 36

Mousseline de patates douces
Sweet potato purée

Le Saumon - 35

Pavé laqué miel-soja, légumes du marché et trio de riz
Honey and soy-glazed fillet, market vegetables and rice trio

Le Poisson Thaï - 32

Poissons et crustacés, lait de coco, riz aux piments thaï
Fish and shellfish, coconut milk, Thai chilli rice

Le Cabillaud - 35

Mousseline de petits pois et fèves, beurre citronné
Pea and broad bean purée with lemon butter

Aïoli de Provence - 34

Légumes du marché
Market vegetables

Le Tartare de Saumon - 31

Avocat, sésame, gingembre, citron vert, soja léger, frites croustillantes
Avocado, sesame, ginger, lime, light soy sauce, crispy fries

Le Poulpe Signature - 34

Double cuisson, houmous rose et pois chiches croustillants
Double-cooked, with pink hummus and crispy chickpeas

ACCOMPAGNEMENTS - 8

• Légumes du marché grillés • Trio de riz • Mousseline de patate douce

• Frites croustillantes • Salade verte et tomates cerises

• Salade mixte japonaise • Purée de pommes de terre maison

• Grilled market vegetables • Trio of rice dishes • Crispy chips • Green salad with cherry tomatoes

• Japanese mixed salad • Homemade mashed potatoes • Sweet potato purée

MENU CROISSETTE KID - 17

Poisson (saumon ou loup) ou Steak haché ou Blanc de poulet grillé

+ un accompagnement

Fish (salmon or sea bass) or Minced beef patty or Grilled chicken breast + one side dish