



HÔTEL & PLAGE

Croisette Beach



MGALLERY CANNES

ENTRÉES

- La Burrata crémeuse – 24**
Tomates d'antan colorées et pistou maison
Creamy Burrata, heritage tomatoes, homemade basil pesto
- Le Ceviche de dorade exotique – 25**
Lait de coco, citron, menthe, fruits exotiques
Exotic Sea Bream Ceviche, coconut milk, citrus, mint and exotic fruits
- Le Carpaccio de bœuf – 22**
Salade, parmesan, huile d'olive, tomates cerises
Beef Carpaccio, salad, parmesan, olive oil and cherry tomatoes
- La Friture mixte – 22**
Gambas et calamars
Mixed Fried Seafood, prawns and calamari
- Les Tapas selon l'inspiration du chef – 18**
Chef's Selection of Tapas

CÔTÉ TERRE

- La Tagliata – 35**
Bœuf mariné soja-gingembre, légumes du marché
Tagliata of Beef, Soy and ginger-marinated beef, seasonal market vegetables

- Le Burger Croisette Beach – 30**
Steak haché 180g, cheddar, sauce maison, oignons confits, frites croustillantes
180g beef patty, Cheddar, homemade sauce, caramelized onions and crispy French fries

- Le Tartare traditionnel – 28**
Bœuf au couteau, câpres, oignons rouges, cornichons, frites croustillantes
Beef tartare, Hand-cut beef, capers, red onions, gherkins and crispy French fries

- L'Escalope de veau Alla Milanese – 35**
Mêclun de salades, copeaux de parmesan, tomates séchées, frites croustillantes
Veal Milanese, mesclun salad, Parmesan, sun-dried tomatoes and crispy French fries

- La Noix d'entrecôte française – 42**
Sauce chimichurri et frites croustillantes
French Ribeye Steak, served with chimichurri sauce and crispy French fries

DESSERTS

- La Pavlova – 14**
Fruits rouges, chantilly légère
Fresh red berries and light whipped cream
- La Crème brûlée à la vanille de Madagascar – 14**
Madagascar Vanilla Crème Brûlée
- Le Cookie XXL – 16**
- Le Tiramisù traditionnel – 14**
- Le Trompe l'Œil comme un citron – 14**
Lemon Trompe l'Œil
- La Tartelette framboise – 14**
Raspberry Tartlet
- Le Caraïbe Coco Passion – 14**
Mousse coco, cœur passion, croustillant chocolat blanc et coco râpée
Coconut mousse, passion fruit heart, white chocolate crisp and shredded coconut
- La Coupe glacée – 14**
Fruits rouges et glace au yaourt
Ice cream sundae, fresh red berries and yogurt ice cream
- L'Assiette de pastèque – 25**
Watermelon Platter
- Le Plateau de fruits – 50**
Fresh Fruit Platter

SALADES

- La César revisitée – 28**
Cœur de romaine, parmesan, croûtons, tomates cerises, œuf, sauce César maison
Signature Caesar Salad, romaine lettuce, parmesan, croutons, cherry tomatoes, egg and homemade Caesar dressing
- Volaille grillée – 28**
Grilled Chicken
- Saumon snacké – 32**
Seared Salmon
- Le Poké Bowl saumon – 32**
Riz vinaigré, avocat, sésame, mangue, coriandre, gingembre confit, oignons rouges, algues
Salmon Poké Bowl, Seasoned sushi rice, avocado, sesame, mango, coriander, pickled ginger, red onion and seaweed

- La Niçoise – 32**
Thon Ortiz, tomates côtelées, cébettes, poivrons, radis, fèves, olives Taggiasche, œuf dur, anchois
Niçoise Salad, Ortiz tuna, tomatoes, onions, peppers, radishes, broad beans, Taggiasca olives, hard-boiled egg and anchovies

- La Fraîcheur – 27**
Pastèque, fêta marinée aux fines herbes, avocat, agrumes frais
Fresh Summer Salad, watermelon, herb-marinated feta, avocado and fresh citrus fruits

PASTA & RISOTTO

- La Pasta traditionnelle – 28**
Rigatoni, sauce tomate maison et basilic frais
Rigatoni pasta, homemade tomato sauce and fresh basil

- Le Risotto aux Gambas – 38**
Bisque de crustacés
Prawn Risotto, shellfish bisque

- Les Linguine alle Vongole – 35**
Vin blanc, ail, persil, tomates fraîches
White wine, garlic, parsley and fresh tomatoes

CÔTÉ MER

- Les Gamberoni grillés – 38**
Petits pois à la française, salade de fenouil croquante aux agrumes, sauce salsa
Grilled King Prawns, French-style peas, crunchy fennel and citrus salad, salsa sauce

- L'Aïoli de Provence – 38**
Légumes du marché
Traditional Provençal Aioli, seasonal market vegetables

- Le Tartare de saumon – 33**
Avocat, citron vert et jaune, huile d'olive, agrumes et frites croustillantes
Salmon tartare, avocado, lime and lemon, olive oil, citrus fruits and crispy french fries

- Le Poulpe Signature – 35**
Pommes de terre grenaille rôties au thym et à l'ail, sauce chimichurri
Octopus, thyme and garlic roasted baby potatoes, chimichurri sauce

- Le Tataki de thon – 33**
Salade asiatique et sauce soja légère
Tuna Tataki, asian salad and light soy dressing

- Le Pavé de saumon – 35**
Légumes du marché, beurre blanc aux agrumes
Seared Salmon fillet, seasonal market vegetables and citrus beurre blanc

ACCOMPAGNEMENTS – 8

- Légumes du marché rôtis • Riz parfumé coco et citron • Frites croustillantes • Salade verte, tomates cerises et copeaux de parmesan • Purée de pommes de terre maison • Pomme de terre grenaille • Rigatoni du moment**
Roasted seasonal vegetables • Coconut & lemon fragrant rice • Crispy French fries • Green salad with cherry tomatoes and Parmesan shavings • Homemade mashed potatoes • Roasted baby potatoes • Rigatoni of the day

MENU CROISETTE KID – 17

- Poisson (saumon ou loup) ou Steak haché ou Blanc de poulet grillé & 1 accompagnement au choix**
Fish (salmon or sea bass), minced beef steak, or grilled chicken breast
Served with one side dish of your choice