

NOS BURGERS *Our Burgers*

CBeach burger au boeuf

Salade, confit d'oignons, cheddar, tomate et sauce burger

CBeach Beef, salad, onions confit, Cheddar, tomato and burger sauce

Supplément: crispy bacon +2€ *Extra: crispy bacon +2€*

28€

CBeach burger au poulet croustillant

Salade, confit d'oignons, cheddar, tomate et sauce burger

CBeach Burger with crispy chicken, salad, onions confit, Cheddar, tomato and burger sauce

Supplément: crispy bacon +2€ *Extra: crispy bacon +2€*

27€

CBeach burger saumon et avocat

Salade, confit d'oignons, cheddar, tomate, sauce à l'aneth et citron

Cbeach burger salmon and avocado: salad, onions confit, cheddar, tomato, dill and lemon sauce

29€

GARNITURES AU CHOIX *Side Dish of your choice*

10€

Purée de pommes de terre maison *Mashed Potatoes*

Purée de pommes de terre maison à la truffe *Homemade mashed potatoes with truffles* +2€

Haricots verts *Green beans*

Légumes thaï *Thai vegetables*

Sucrine et tomates cerises *Lettuce and cherry tomatoes*

Riz basmati *Basmati rice*

Frites *French Fries*

DESSERTS *Desserts*

Tarte aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé

Apple pie with vanilla ice cream and salted butter caramel

12€

Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise

Chocolate cake with vanilla ice cream

12€

Crème brûlée

Crème brûlée

12€

Pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé

French toast with vanilla ice cream and salted butte

12€

Panna cotta lait de coco et fruits exotiques

Panna cotta with coconut milk and exotic fruits

12€

Assiette de fromage

Cheese plate

12€

MENU CBEACH KIDS *CBeach Kids Menu*

-€

1 boisson au choix parmi : Coca, sirop à l'eau, Jus d'orange

1 drink at your choice: Coca, water syrop, Orange Juice

Filet de poulet pané ou dos de saumon ou steak haché avec frites ou pâtes

Breaded chicken fillet or salmon back or minced steak with fries or pasta

Dessert : 1 Pot glace vanille/chocolat OU Vanille/fraise

Dessert: ice cream vanilla/chocolate OR Vanilla/strawberry

C*
BEACH
Restaurant-Plage

Menu

À PARTAGER *To Share*

Guacamole façon CBeach Et ses galettes de maïs <i>Guacamole cbeach served with corn tortilla</i>	15€
Crevettes Panko Mayonnaise, Wasabi, Combava <i>Panko shrimps, mayonnaise, wasabi, combava</i>	16€
Calamars à la plancha Ail et persillade <i>Grilled squid with garlic and parsley</i>	18€
Houmous avec pita <i>Hummus served with pita</i>	14€

SALADES *Salads*

Salade C Beach Crabe, Avocat, Pamplemousse, Saumon fumé, Gambas, Cœurs de palmier <i>CBeach Salad: Crab, Avocado, Grapefruit, Smoked salmon, Prawns, Heart of palm tree</i>	28€
Déclinaison de salade Caesar <i>Our Variation of caesar salad</i> Au Poulet fermier à la plancha et crispy bacon, tomates cerises, romaine, croûtons et parmesan <i>With farm chicken breast on the plancha and crispy bacon, cherry tomatoes, romaine, croutons and parmesan</i>	26€
À la gambas: Avocat, salade romaine, croûtons et parmesan <i>With prawns, Avocado, romaine lettuce, croutons and parmesan</i>	28€
Au saumon: Saumon à la plancha et fumé, avocat, romaine, tomates cerises, croûtons et parmesan <i>With Salmon a la plancha, smoked salmon, avocado, romaine, cherry tomato, crouton and parmesan</i>	28€
Mozzarella burrata panée à la truffe Et salade d'épinards, tomates séchées, tomates cerises, noisettes, huile de truffe <i>Mozzarella burrata, truffle breaded and spinach salad, Seiche tomato, cherry tomato, hazelnuts, truffle oil</i>	25€
Salade de Quinoa Pousses d'épinards, feta, grenade, pois chiches, concombre, tomates cerises, vinaigre de mangue <i>Quinoa Salad, Spinach, feta cheese, pomegranate, chickpeas, cucumber, cherry tomato and mango vinegar</i>	23€

CRUS ET MI-CUITTS *Raws and semi cooked*

Sashimi au saumon cuit au chalumeau Salade de wakame et edamame, sesame et gingembre wasabi <i>Lightly torched cult salmon sashimi, wakame and edamame salad, sesame and wasabi ginger</i>	26€
Tiradito de thon Mangue, agrumes, guacamole et légumes croquants <i>Tuna tiradito, mango, citrus zest, guacamole and crunchy vegetables</i>	28€
Céviche de dorade Huile d'olive à la vanille, citron vert, mangue, et tomates cerises <i>Ceviche of sea bream, vanilla, lime, mango and cherry tomato</i>	28€
Assiette de saumon fumé Avec citron et toasts <i>Plate of smoked salmon, with lemon and toast</i>	26€

Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

Wifi : Cbeach_Public Password : cannes06400

 *Végétarien • Vegetarian*

PASTA *Pasta*

Penne à l'arrabiata et straciatella Sauce tomate, pesto, piment et pignons <i>Penne l'arrabiata and straciatella, tomato sauce, chili, pesto and pine nuts</i>	23€
Puntalettes au jambon blanc et à la truffe Crème de parmesan, jambon blanc et truffe <i>Ham and truffle puntlette, parmesan cream, white ham and truffle</i>	26€
Pâtes aux gambas et fruits de mer Crème safranée, gambas, Saint-Jacques, calamar <i>Pasta with prawns and seafood, saffron cream, prawns, scallops, squid</i>	28€
Risotto CBeach Voir carte des suggestions <i>See suggestions menu</i>	31€

POISSONS *Fishes*

Assiette du pêcheur Filet de loup, dorade, saint-pierre, soupe de poissons, rouille, croûtons, gruyère <i>Fillet of sea bass, sea bream, John Dory, fishes soup, rouille, croutons, Gruyere cheese</i>	36€
Tentacule de poulpe à la plancha Citrons confits, sauce chimichurri, houmous aux agrumes <i>Grilled octopus tentacle on the plancha, lemon confit, chimichurri sauce, hummus and citrus zest</i>	31€
Brochette de gambas Riz vénéré, poivrons grillés <i>Prawn skewer, venerated rice, grilled peppers</i>	29€
Saumon mi-cuit Wok de légumes et coriandre, sauce thaï <i>Semi-cooked salmon, stir-fried vegetables and coriander, thaï sauce</i>	29€
Filet de loup Mousseline de patates douces, poireaux et beurre blanc <i>Bass filet, sweet potato and leak mousseline, leek, white butter</i>	29€
Turbot Pour deux personnes <i>Turbot fish for 2 people</i>	85€

VIANDES *Meats*

Bavette de boeuf à la plancha Jus de viande, garniture au choix <i>Steak « bavette » style on the plancha, choice of garnish</i>	32€
Volaille fermière Et son jus truffé, purée et carottes fanes <i>Farm reared poultry with truffle juice, mashed potatoes and baby carrots</i>	28€
Magret de canard, jus de viande Jus de viande au vin rouge épicé, garniture au choix <i>Duck breast, meat juice with spicy red wine, choice of garnish</i>	33€
Tartare de boeuf au couteau Cornichons, câpres, oignons blancs, persil, piment d'espelette et jaune d'oeuf <i>Beef tartar with a knife, pickles, capers, white onion, parsley, espelette pepper and egg yolk</i>	28€