

LES DESSERTS • OUR DESSERTS
PRÉPARÉS PAR NOTRE PATISSIER

ILE FLOTTANTE FAÇON CBEACH CBEACH STYLE ILE FLOTTANTE	12€
<input checked="" type="checkbox"/> GAUFFRE TIÈDE WARM WAFFLE Glace vanille à la vanille bourbon • Bourbon vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream	10€
<input checked="" type="checkbox"/> TARTE AUX FRUITS DE SAISON FRESH FRUIT SEASONAL TART	11€
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON HOT CHOCOLAT FONDANT	11€
TARTE AUX DEUX CITRONS DESTRUCTURES LEMON AND LIME UNSTRUCTURED TART	13€
<input checked="" type="checkbox"/> GLACES OU SORBETS ICE CREAM OR SORBETS 1, 2 ou 3 boules • 1, 2 or 3 scoops	3€/6€/9€

CÔTÉ BARISTA • BARISTA SIDE

CAFÉ TRÈS GOURMAND VERY GREEDY « CAFÉ GOURMAND »	12€
THÉ TRÈS GOURMAND VERY GREEDY « THÉ GOURMAND »	14€
CAFÉ OU THÉ GLACÉ GOURMAND ICED COFFEE OR ICED TEA GOURMAND	14€

FORMULE PETIT DÉJEUNER • BREAKFAST FORMULA 14€
MINI VIENNOISERIES + BAGUETTE + CONFITURE + CAFÉ OU THÉ
+ JUS DE FRUIT FRAIS • MINI VIENNOISERIES + BAGUETTE +
JAM + COFFEE OR TEA + FRESH FRUIT JUICE

MENU PETIT CANNOIS • THE KIDDIES CORNER 14€
(Moins de 12 ans • Under 12 years)

PENNE AU SAUMON • SALMON PENNE *ou/or* PURÉE MAISON
ET JAMBON • HAM AND HOME MADE MASHED POTATOES
ou/or NUGGETS DE POULET- FRITES • CHICKEN NUGGETS
AND FRY AND DIPS

LE CHEF VOUS PROPOSE AFIN DE DÉVELOPPER LE PALAIS DE
VOTRE ENFANT, CHOISISSEZ AVEC LUI UN PLAT A LA CARTE,
NOUS LUI PRÉPARONS UNE PORTION ENFANT • IN ORDER
TO DEVELOP YOUR CHILDREN'S TASTE BUDS, THE CHEF CAN
COOK A DISH FROM THE MENU IN A SMALLER PORTION...

GLACE AU CHOIX OU DESSERT DU JOUR • CHILDREN'S ICE
CREAM OR DESSERT OF THE DAY

BOISSONS INCLUES DANS LE MENU • DRINKS INCLUDED IN
MENU PRICE : SODA, SIROP À L'EAU, JUS DE FRUITS, EAU MI-
NÉRALE PLATE • SODA, FRUIT JUICE, SIROP, STILL WATER

DISPONIBLE EN FORMULE

BOISSONS • DRINKS

CHAMPAGNE AU VERRE

Champagne à la coupe Nicolas Feuillatte Blanc	11€
Champagne à la coupe Nicolas Feuillatte Rosé	16€
Champagne Piscine	15€
Coupe de Prosecco	8€

APÉRITIFS

San Bitter (sans alcool)	6€
Martini (Rouge / Blanc / Rosé)	7€
Campari, Suze, Porto	7€
Pastis, Ricard 51	7€
Kir Vin Blanc	7€
Kir Royal	12€

ALCOOLS

Gin, Whisky, Vodka, Rhum, Tequila	10€
Digestifs (Baileys, Amaretto, Armagnac, Limoncello, Poire, Manzanna, Get 27, Get 31, Mirabelle)	10€
Gin « Bombay Sapphire »	12€
Whisky « Black Label »	12€
Vodka « Eristoff »	12€
Rhum « Bacardi, Bacardi Gold, Ron Zacapa »	12€
Fine Cognac « Hennessy »	15€
X.O « Hennessy »	25€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 33cl	8€
Corona 33cl	8€
Desperados 33cl	8€

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Heineken	5€	9€
Panaché/ Monaco	6€	10€

EAUX / WATER 1/2L 1L

Evian	5€	7€
Badoit	5€	7€

SOFTS / DRINKS

Sirop à l'eau	3€
Oasis	3,5€
Lait aromatisé	4€
Perrier	4€
Coca, Coca Light, Coca Zéro,	5€
Schweppes Agrumes	
Jus de Fruits	5€
Thé glacé	7€
Café frappé	7€
Jus de Fruits Pressés	8€
Milk Shake (au choix)	8€
Supplément sirop	0,5€

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Noisette	3€
Pur Duo Café (Café + Eau d'Evian 20cl)	4,5€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,5€
Café viennois, Chocolat viennois	5€
Thé (Earl Grey, Darjeeling, Thé Menthe)	4,5€
Infusions, Tilleul, Verveine	5€
Chocolat Chaud	5€



MENU

BOULEVARD DE LA CROISSETTE
06400 CANNES
TÉLÉPHONE : 04 93 38 14 59
www.cannesbeach.eu

WiFi CB06CB06CB

Contenance : Apéritifs 7 cl - Anisés 4 cl - Alcools 4 cl - Liqueurs 4 cl - Flûtes 14 cl
Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

A PARTAGER • TO SHARE

PLATEAU DE CHARCUTERIE ITALIENNE DELICATESSEN PLATTER Pour 1 ou 2 personnes • For 1 or 2 persons	15€/21€
VÉRITABLE BAGNA CAUDA ET SON ANCHOIADE TIÈDE BAGNA CAUDA WITH ANCHOVY VINAIGRETTE Pour 1 ou 2 personnes • For 1 or 2 persons	10€/18€
ASSIETTE FRITTO MISTO PLATE FRITTO MISTO	16€

LES ENTRÉES • STARTERS

<input checked="" type="checkbox"/> PETITS FARCIS PROVENCAUX Coulis de tomates cerise au basilic, salade de mesclun, chips de parmesan • Stuffed Fresh zucchinis and tomatoes, basil sauce, salad and a parmesan chip	18€
<input checked="" type="checkbox"/> SOUPE DE POISSONS DE ROCHES MAISON HOME MADE FISH SOUP Rouille et croutons dorés • « Rouille » Sauce and croutons	17€
<input checked="" type="checkbox"/> SAUMON GRAVLAX MARINÉ 72 HEURES 72H MARINATED SALMON GRAVLAX Légumes croquants, blinis, crème épaisse • Crunchy vegetables, blinis and fresh cream	18€
CEUFS COCOTTE AU CHORIZO DOUX ET SES MOUILLETES 15€ EGG CASSEROLE WITH MILD CHORIZO Salade de mesclun • Bread soldiers and Salad	
CARPACCIO CBEACH CBEACH CARPACCIO Carpaccio confit de poivrons rouges et mousse de chèvre frais • Marinated and Candied red peppers, goat cheese and herb mousse	16€

LES SALADES • OUR SALADS

GRANDE SALADE CBEACH • THE CLASSIC CBEACH SALAD Saumon fumé, avocat, pamplemousse, cœur de palmiers, St Jacques, gambas, chair de crabe • Smoked salmon, scallops, crab meat, avocado, heart of palm and fresh grapefruit	26€
SALADE CAESAR POULET CROUSTILLANTS CRUSTY CHICKEN CEASAR SALAD • avec GAMBAS • WITH KING PRAWNS +5€ • avec HOMARD • WITH LOBSTER +8€ Salade romaine, choix de la déclinaison, croutons, parmesan, sauce ceasar	21€
DEMI HOMARD FACON NEW-YORKAISE THE NEW YORKER STYLE HALF LOBSTER Mayonnaise fraîche, Wasabi • Home made mayonnaise and wasabi	29€
SALADE THAI A LA MENTHE ET CORIANDRE ET RIZ CROUSTILLANT THAÏ SALAD IN A CRUSTY RICE SHELL Thon mariné, gambas, éclats de cacahuètes • Marinated tuna steak, king prawns, mint sauce, coriander and peanuts	25€

LES TARTARES • OUR TARTARES

<input checked="" type="checkbox"/> TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL PRÉPARÉ THE TRADITIONAL READY PREPARED BEEF TARTAR Frites fry and dips, condiments • Potatoe dips and fry	21€
<input checked="" type="checkbox"/> TARTARE DE SAUMON MARINE MARINATED SALMON TARTAR Combawa, concombres croquants • Potatoe dips and fry, Combawa, cruchy cucumbers	22€

DÉCLINAISON JAPONAISE • THE JAPANESE CORNER

TATAKI DE BŒUF BEEF TATAKI Légumes croquants, sauce asiatique • Crunchy vegetables, Asian sauce	26€
TATAKI DE THON TUNA TATAKI Riz blanc, sauce asiatique • White rice, Asian sauce	24€

LES VIANDES • OUR MEATS

C BEACH BURGER OU CHEESEBURGER DE CHAROLAIS CBEACH « CHAROLAIS » BURGER OR CHEESEBURGER Frites fry and dips • Potatoe dips and fry	22€
HAMBURGER POULET CROUTILANT CRUNCHY CHICKEN BURGER Frites fry and dips • Potatoe dips and fry	20€
CÔTE DE BŒUF (1 PERSONNE) • BEEF RIB (1 PERSON) Pommes grenailles, salade de pousses d'épinards • Small jacket potatoes and fresh spinach sprouts	34€
FILET DE BŒUF BEEF FILLET Pommes grenailles, salade de pousses d'épinards • Small jacket potatoes and fresh spinach sprouts	29€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, TOMATES, CITRONS CONFITS MILANESE VEAL Roquette et pommes grenaille • Candied lemon, tomatoes, rucola salad and small jacket potatoes	22€
<input checked="" type="checkbox"/> BROCHETTE DE POULET FERMIER ET LARD FUMÉ CHICKEN AND BACON SKEWER Purée de patates douces et purée de céleri, curry coco, gingembre • Sweet potatoe purée, curry coco dressing and ginger	21€

SAUCES AU CHOIX • SAUCE SELECTION :

Béarnaise, poivre, jus de viande • Béarnaise, pepper or gravy

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT • SIDE DISH SUPPLEMENT Wok de légumes ou purée ou pommes fry and dips ou salade de mesclun Vegetable wok OR dips and fry OR mashed potatoes OR salad	5€
--	----

LES POISSONS • OUR FISH

AIOLI AU CABILLAUD COD AÏOLI Sauce aioli maison • Home made Aioli mayonnaise, fresh steamed vegetables	23€
<input checked="" type="checkbox"/> PAVÉ DE THON MI-CUIT SEMI COOKED SALMON STEAK Niçoise tiède, olives, anchois • Warm Niçoise salad, olives and anchovy's.	22€
ASSIETTE DU PECHEUR A LA SOUPE DE ROCHES THE FISHERMANS PLATE Pommes de terre safranées, rouille • Fish selection, fish soup sauce, boiled potatoes	25€
<input checked="" type="checkbox"/> MOULES MARINIÈRES DANS SA MARMITE MUSSELS IN THE COOKING POT Frites fry and dips • Potatoe dips and fry	19€
POISSON ENTIER « DE RETOUR DE PÊCHE » WHOLE FISH STRAIGHT FROM CATCH Garniture au choix • Side dish to your liking	35€

LES PÂTES ET LES RISOTTOS • OUR PASTA AND RISOTTO

LINGUINI VÉGÉTARIEN VEGETARIAN LINGUINI Légumes croquants • Crunchy vegetables	18€
LINGUINE ALLA VONGOLE ALLA VONGOLE LINGUINI Coques ou petites palourdes, ail, persil plat • Shells and small clams in a garlic and fresh parsley sauce	26€
<input checked="" type="checkbox"/> RISOTTO FORESTIER « FOIS GRAS » RISOTTO Champignons, foie gras • Foie gras and seasonal mushrooms	23€
RISOTTO VÉGÉTARIEN VEGETARIAN RISOTTO Asperges vertes, écume de fenouil • Fresh green asparagus, fennel dressing	19€

LES FROMAGES • CHEESE SELECTION

ASSIETTE DE FROMAGES • CHEESE PLATE Pour 1 ou 2 personnes • For 1 or 2 persons	8€/14€
---	--------

- FORMULE 23€**
PLAT + DESSERT • MAIN DISH + DESSERT
- FORMULE 25€**
ENTREE + PLAT • STARTER + MAIN DISH
- FORMULE 29€**
ENTREE + PLAT + DESSERT • STARTER + MAIN DISH + DESSERT

DISPONIBLE EN FORMULE