

Menu

À Partager & Tapas Riviera / Riviera Sharing Plates

Houmous Mashusha, pois chiches & pain pita <i>Mashusha hummus, chickpeas & pita bread</i>	16€
Sélection de mezzés du Moyen-Orient, hallah traditionnelle <i>Middle Eastern mezze selection with traditional challah bread</i>	21€
Guacamole préparé à table, tortillas de maïs croustillantes <i>Tablesides guacamole with crispy corn tortillas</i>	19€
Sardines à l'huile de ciboulette, croûtons, tomate & citron jaune <i>Sardines with chive oil, croutons, tomato & lemon</i>	18€
Carpaccio de bresaola, tartine au pesto de tomate & moutarde <i>Bresaola carpaccio with tomato pesto toast & mustard</i>	22€
Arayes : pain pita garni de bœuf haché aux épices, tahini & salade de tomates épicée <i>Arayes: spiced minced beef, tahini & spicy tomato salad</i>	20€
Babka au chèvre, pesto de basilic frais & pignons de pin <i>Flaky babka with goat cheese, fresh basil pesto & pine nuts</i>	17€
Gaspacho tomate-fraise, vinaigre balsamique & basilic <i>Tomato & strawberry gazpacho, balsamic vinegar & basil</i>	16€

Pâtes & risotto / Pasta & risotto

Ravioles d'artichaut, émulsion légère au parmesan & pignons torréfiés <i>Artichoke ravioli, light parmesan emulsion & toasted pine nuts</i>	32€
Gnocchis à la truffe d'été (Tuber Aestivum), copeaux de parmesan <i>Summer truffle gnocchi (Tuber Aestivum), shaved parmesan</i>	36€
Risotto de riz vénéré, straciatella <i>Venere rice risotto, straciatella</i>	32€
Fusilli au homard, bisque au lait de coco et curry rouge, légumes d'été, basilic & citron confit <i>Lobster fusilli, red curry coconut bisque, summer vegetables, basil & preserved lemon</i>	46€

Poissons / Seafood

Ceviche de loup de la baie de Cannes, leche de tigre au lait de coco, lime, Tabasco, mangue, avocat & coriandre <i>Sea bass ceviche from Cannes Bay, coconut leche de tigre, lime, Tabasco, mango, avocado & coriander</i>	32€
Tentacules de poulpe snackés, déclinaison de fenouil & légumes croquants <i>Searched octopus tentacles, fennel variations & crunchy vegetables</i>	39€
Filet de daurade royale, mousseline de pomme de terre citronnée & beurre blanc aux algues <i>Sea bream fillet, lemon potato mousseline & seaweed beurre blanc</i>	36€
Tartare de thon façon sashimi, avocat, coriandre, soja-wasabi & huile de sésame <i>Sashimi-style tuna tartare, avocado, coriander, soy-wasabi dressing & sesame oil</i>	36€
Papillote de saumon, feta au citron jaune, courgettes de Nice & amandes <i>Salmon en papillote, lemon feta, Nice zucchini & almonds</i>	34€
Poisson entier de la pêche locale, rôti au four, selon arrivage <i>Whole locally caught fish, oven roasted, subject to availability</i>	

MENU P'TIT MATELOT
18€
Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

Steak haché ou saumon ou poisson pané
Ground beef steak, salmon or breaded fish

Frites, purée ou légumes verts
French fries, mashed potatoes or green vegetables

Glace artisanale
Artisanal ice cream



reservations

BEACH
Restaurant-Plage

+33 (0) 4 93 38 14 59

9h00 / 1h00

Salades & Fraîcheurs / Salads & Fresh Selections

Salade fattoush, crudités, pastèque, chips de pain libanais, menthe, sumac, ventrèche de thon confite ou falafels <i>Fattoush salad, fresh vegetables, watermelon, Lebanese bread crisps, mint, sumac, with tuna belly confit or falafels</i>	31€ Thon	29€ Falafel	
Salade César — au choix : poulet grillé & chips de bacon, gambas & avocat ou saumon gravlax & avocat. Croûtons de focaccia, parmesan, anchois & œuf. <i>Caesar salad — your choice of grilled chicken & bacon crisps, prawns & avocado, or gravlax salmon & avocado. Focaccia croutons, parmesan, anchovies & egg</i>	27€ Poulet	31€ Gambas	29€ Saumon
Vitello tonnato : fines tranches de quasi de veau, sauce au thon, fleurs de câprier & huile d'estragon <i>Vitello tonnato: thinly sliced veal, tuna sauce, caper flowers & tarragon oil</i>	28€		
Saumon gravlax, focaccia au romarin, citron jaune râpé & guacamole <i>Gravlax salmon, rosemary focaccia, lemon zest & guacamole</i>	30€		
Burrata di Bufala, tomates multicolores en textures, crues et cuites, vinaigrette balsamique <i>Multicoloured tomatoes in textures, raw and cooked, balsamic vinaigrette</i>	28€		
Salade de pastèque et melon, feta, olives taggiasche & zaatar <i>Watermelon and melon salad, feta, Taggiasca olives & za'atar</i>	27€		

Viandes / Meats

C-Beach Burger — bœuf ou poulet, confit d'oignons, cheddar, tomate, salade & frites <i>C-Beach Burger — beef or chicken, onion confit, cheddar, tomato, lettuce & fries</i>	32€
Tartare de bœuf traditionnel, préparé à table, servi avec frites & mesclun <i>Traditional beef tartare, prepared tableside, served with fries & mesclun salad</i>	30€
Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan, grenailles en persillade, artichauts au balsamique & tomates confites <i>Beef fillet tagliata, arugula, parmesan, parsley baby potatoes, balsamic artichokes & confit tomatoes</i>	38€
Épaule d'agneau confite au cumin, pain brioché & crudités <i>Cumin-braised lamb shoulder, brioche bun & seasonal crudités</i>	36€
Poulet parguit à la plancha, légumes du soleil rôtis, pita lafa & sauce tahini <i>Chicken parguit, grilled vegetables, lafa pita & tahini sauce</i>	34€
Pièce du boucher, selon arrivage <i>Butcher's cut, subject to availability</i>	

Desserts

Nid de kadaïf croustillant, glace & nougat à la pistache <i>Crispy kadaïf nest, pistachio ice cream & pistachio nougat</i>	16€
Pavlova aux fruits rouges, chantilly acidulée & sirop de rose <i>Red berry pavlova, tangy whipped cream & rose syrup</i>	14€
Café ou thé gourmand, sélection de mini-douceurs <i>Gourmet coffee or tea, selection of mini desserts</i>	14€
Assiette de fruits à partager (2 personnes) <i>Seasonal fruit platter to share (2 people)</i>	28€
Assiette de pastèque à partager (2 personnes) <i>Watermelon platter to share (2 people)</i>	28€
Nougat glacé aux fruits du mendiant, fleur d'oranger, miel du Var <i>Frozen nougat with candied fruits, orange blossom & honey from the Var</i>	14€
Snickers déstructuré, éclats de cacahuètes, chocolat, coulis caramel & glace vanille <i>Deconstructed Snickers, peanut crumble, chocolate, caramel sauce & vanilla ice cream</i>	11€

