

Restaurant Plage Croisette Beach

Boulevard de La Croisette
06400 - Cannes
+33 (0)4 93 94 56 36

ENTRÉES...STARTERS

Terrine de foie gras mariné au Cognac, chutney de fruits rouges et pain toasté au maïs 24€

Duck liver terrine marinated in Cognac, red fruits chutney and toasted corn bread

Salade de petits violets agrumes et parmesan, fines tranches de Lomo Serrano vinaigrette de Kalamansi 19€

Purple artichoke salad, citrus fruits and parmesan, thin slices of Lomo Serrano Kalamansi vinaigrette

Tartare de Saumon et condiments parfumés au Combava, fine julienne de coriandre et salade de jeunes pousses 21€

Salmon Tartare and flavored condiments with Combava, fine julienne of coriander and salad

Tarte fine de légumes provençaux, fines tranches de Lomo Serrano et pesto 19€

Fine Tart of Provençal vegetables thin slices of Lomo Serrano and pesto

Burrata crémeuse sur son lit de poivrons confits au pesto, jeunes pousses de roquette et suprêmes d'agrumes 21€

Creamy Burrata with pesto-sweet peppers, rocket salad and citrus fruits

ENTRÉES À PARTAGER...STARTERS TO SHARE

Pizza à la Truffe 19€
Truffle Pizza

Assiette friture US : onions rings, accras, aiguillettes de poulet pané, beignets de gambas. Sauce aux épices 19€

US frying plate : onions rings, accra, breaded chicken breast, prawn fritters. Spicy sauce

SALADES...SALADS

Traditionnelles Salade César : salade romaine, petits croutons, aiguillettes de poulet pané, sauce César et copeaux de parmesan 22€
Roman salad, small croutons, breaded chicken breast, Caesar sauce and Parmesan cheese

Gambas 24€ / Prawns
Saumon rôti 22€ / Roasted Salmon

Salade Italienne : orecchiette, tomates, salade, jambon cru italien, poivrons confits, billes de mozzarella et copeaux de parmesan 22€
Orecchiette, tomatoes, salad, Italian cured ham, candied peppers, mozzarella balls and parmesan cheese

Salade Thaï : gambas, légumes croquants, cacahuètes et vinaigrette de soja 24€

Prawn, crunchy vegetables, peanuts and soy vinaigrette

Poulet pané 22€ / Breaded Chicken
Sashimi de Saumon 22€ / Salmon Sashimi

CÔTÉ MER...SEA SIDE

Lieu Jaune rôti au beurre d'herbes Boulghour cuit comme une paella fines tranches de Lomo Serrano émulsion citron vert 21€

Roasted Pollock in herb butter Bulgur cooked as a paella thin slices of Lomo Serrano lime emulsion

Filet de Loup à la plancha sauce vierge fricassée de légumes provençaux et pommes grenailles en cassolette 26€

Sea-Bass Fillet a la plancha virgin sauce fricassee of provençal vegetables and potatoes in cassolette

Dos de Saumon rôti, risotto de langue d'oiseaux aux tomates confites émulsion 22€

Roasted Salmon back, Risoni risotto with sun dry tomatoes basil emulsion

CÔTÉ TERRE...ON THE OTHER SIDE

Tagliata de Bœuf à la Truffe 31€
Beef Tagliata with Truffle

Escalope de Veau panée aux amandes, frites et salade de jeunes pousses 22€
Breaded Veal cutlet with almonds, french fries and young shoots salad

Magret de Cannelle sauce miel épice, légumes niçois, pommes grenailles 24€
Fillet of Duckling breast, honey spice sauce, vegetables and apples shot

RISOTTO ET PÂTES...RISOTTO & PASTA

Risotto Carnaroli aux champignons du moment :
Risotto Carnaroli with mushrooms of the moment

Jambon cru 22€ / Cured italien ham **Lomo 23€** **Gambas 25€ / Prawns**

Tagliatelles fraîches ou Orecchiette / Fresh Tagliatelle or Orecchiette : Tomates confites, basilic et pignons 21€ / Candied tomatoes, basil and pine nuts
Saumon et crème de basilic 22€ / Salmon and basil cream
Crème de Truffe 24€ / Truffle Cream

LE COIN TARTARE...THE TARTAR CORNER 24€

Bœuf Charolais au couteau (180g) poêlé ou non
Charolais Beef « au couteau » (180g) pan-fried or not

Traditionnel : câpres, cornichons, oignons, persil
Capers, pickles, onions, parsley

Italien : tomate, parmesan, pesto
Tomatoes, parmesan cheese, pesto

Indien : sauce curry légèrement relevé
Curry sauce little bit spicy

Thaï : huile de sésame, sauce soja, coriandre
Sesame oil, soy sauce, coriander

DESSERT...DESSERTS

Fondant au chocolat caramel beurre salé glace vanille (12 min cuisson) 10€
Chocolate Fondant, salted butter caramel and vanilla ice cream (12 min cooking)

Crèmeux citron basilic, gelée de framboise et crumble en verrine 10€
Creamy lemon basil, raspberry jelly, crumble in verrine

Mille-feuille croustillant de fraise et crème montée à la vanille 10€
Crispy Mille-Feuille of strawberry and vanilla whipped cream

Coupe de fraises chantilly 10€
Strawberry and whipped cream

Verrine croustillant au Toblerone 10€
Toblerone crispy verrine

Café gourmand 9€
Gourmet Coffee

GLACES AU CHOIX...ICE CREAM
Une Boule 3€ / Scoop of ice cream

Vanille, chocolat, fraise, pistache, noix de coco
Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, coconut

Sorbet : citron, pomme, poire, mangue
Lemon, apple, pear, mango

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON... SEASONAL FRUITS

petite faim 9€ **grande faim 15€**
small *big*

LE MENU CROISSETTE KID 15€

Un plat, un accompagnement, une boisson et une boule de glace au choix
A dish, a side dish, a soft drink & a scoop of ice cream of your choice

Saumon rôti / Roasted Salmon **Steak haché / Ground Beef Steak**
Nuggets de Poulet / Chicken Nuggets

Accompagné de frites, légumes ou pasta
Sides dishes : french fries, vegetables or pasta