



MIRAMAR PLAGE

BEACH CLUB – CANNES

EVENING MENU

LE PLAISIR DE PARTAGER

Mezzé libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous betterave, labné Lebanese mezze, classic hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh	28	Arancini safranés Saffron arancini	20	Assiette de légumes grillés Grilled vegetable platter	22
Calamars frais frits, sauce tartare maison Fresh fried calamari, homemade tartar sauce	24	Maki crispy au saumon, fromage à la crème Crispy salmon maki, cream cheese	28	Halloumi grillé Grilled halloumi	26
Tempura de crevettes, mayonnaise épicée Shrimp tempura, spicy mayo	26	Pata Negra Ibérico, pan con tomato Pata Negra Ibérico ham, pan con tomato	36	Tempura de courgettes, tzatziki Tempura zucchini, tzatziki dip	22
Calamars frais grillés farcis à la feta, pesto maison Grilled fresh calamari stuffed with feta, served with homemade pesto	28	Poulpe grillé, sauce chimichurri Grilled octopus, chimichurri sauce	28	Boulettes de kefta, yaourt à la menthe Meatballs, mint yogurt	23
Nems de volaille croustillants Crispy chicken nems	24	Guacamole minute, chips de tortilla Guacamole served tableside, crispy tortilla chips	22		

CRUDO BAR

Tartare de sérieole, citron vert, mangue, coriandre Yellowtail tartare, lime, mango, fresh coriander	26	Carpaccio de gambero rosso de Sicile, huile d'olive citron, sel de Maldon Sicilian red prawn carpaccio, lemon olive oil, Maldon salt	36	Crudo de loup entier, marinade Nikkei Whole seabass crudo, Nikkei-style marinade	48
Ceviche de loup, leche de coco, grenade, combava Seabass ceviche, coconut leche, pomegranate, kaffir lime	26	Tiradito de thon, sésame, avocat, note d'agrumes Tuna tiradito, sesame, avocado, citrus	26	Notre sélection royale du Crudo Bar The Royal Selection from our Crudo Bar	185

SALADES

Green salad: frisée fine, asperges croquantes, avocat, sucrine, cébette, vinaigrette au yuzu Green salad: fine frisée, crunchy asparagus, avocado, baby romaine, spring onion, yuzu vinaigrette	26	Magnifique burrata des Pouilles 500g, gaspacho maison, condiments Riviera 500g burrata from Puglia, homemade gazpacho, Riviera-style condiment	65
--	----	---	----

PÂTES & RISOTTO

Linguine alle vongole Linguine with fresh clams	38	Tagliolini frais au caviar ou à la poutargue Fresh tagliolini, with caviar or bottarga	88
Rigatoni à la truffe, flambés au cognac, servis dans la meule de parmesan Truffle rigatoni, flambéed with cognac, served in a parmesan wheel	65	Risotto citronné aux gambas, pousses fraîches Lemon-infused prawn risotto, fresh herbs	45

CAVIAR D'EXCEPTION

Ultreïa “Schrenki Or”
Condiments, crème d'Isigny, blinis maison
Ultreïa “Schrenki Gold” caviar
Condiments, Isigny cream, homemade blinis

30g | 95 50g | 165 125g | 390

CÔTÉ MER

Cabillaud confit, patate douce crémeuse, sauce curry coco Confit cod, creamy sweet potato, coconut curry sauce	34
Loup entier grillé, condiment Riviera 600g Whole grilled sea bass, Riviera-style condiments 600g	54

Belle sole meunière Dover sole meunière	78
--	----

CÔTÉ TERRE

Noix d'entrecôte, Argentine 300g Ribeye, Argentina 300g	48
Bavette Wagyu, Australie 250g Wagyu flank steak, Australia 250g	68
Filet de bœuf race Salers, France 250g Salers tenderloin, France 250g	48
Côte de veau à la milanaise, France 400g, roquette, parmesan Veal chop Milanese style, France 400g, arugula, parmesan	52
Coquelet rôti, marinade méditerranéenne au thym, ail, romarin et marjolaine 500g Roast baby chicken, Mediterranean marinade with thyme, garlic, rosemary and marjoram 500g	38
L'exceptionnel Tomahawk Black Angus Australie The exceptional Tomahawk Black Angus Australia	16 100g
Planche de dégustation env. 2kg. Filet de boeuf, bavette Wagyu, Noix d'entrecôte, Tomahawk 2 accompagnements Tasting board approx. 2kg. Tenderloin, Wagyu flank, rib-eye steak, Tomahawk 2 sides of your choice	300

NOTRE VITRINE DE LA MER

Grosses pièces de poissons sauvages Loup, daurade, Saint-Pierre, en croûte de sel ou grillés Large wild fish cuts Sea bass, sea bream, John Dory, salt-crusted or grilled	17 100g
Langouste fraîche Grillée ou rôtie servie avec linguine et sauce tomate Fresh spiny lobster Grilled or roasted served with tomato-sauced linguine	25 100g
Homard bleu Grillé ou rôti servi avec linguine et sauce tomate Blue lobster Grilled or roasted served with tomato-sauced linguine	22 100g
Cameron géant grillé Grilled giant Cameroon prawn	18 100g
Huîtres 12 pièces Oysters 12 pieces	48

ACCOMPAGNEMENTS

Frites Frites truffée et parmesan French fries Truffle and parmesan fries	12 20	Polenta crémeuse Creamy polenta	12
Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel	18	Mousseline de pommes de terre maison à la truffe Homemade mashed potatoes with truffle	12 20
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut and kaffir lime	14	Brocoletti grillés Grilled broccoletti	16



Iconic Croisette Destination
Since 2006