



MIRAMAR PLAGE

BEACH CLUB – CANNES

LUNCH MENU

LE PLAISIR DE PARTAGER

Mezzé libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous betterave, labné
Lebanese mezze, classic hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh

Calamars frais frits, sauce tartare maison
Fresh fried calamari, homemade tartar sauce

Tempura de crevettes, mayonnaise épicée
Shrimp tempura, spicy mayo

Calamars frais grillés farcis à la feta, pesto maison
Grilled fresh calamari stuffed with feta, served with homemade pesto

Nems de volaille croustillants
Crispy chicken nems

Tartare de sériole, citron vert, mangue, coriandre
Yellowtail tartare, lime, mango, fresh coriander

Ceviche de loup, leche de coco, grenade, combava
Seabass ceviche, coconut leche, pomegranate, kaffir lime

28 Arancini safranés
Saffron arancini

Maki crispy au saumon, fromage à la crème
Crispy salmon maki, cream cheese

24 Pata Negra Ibérico, pan con tomato
Pata Negra Ibérico ham, pan con tomato

26 Poulpe grillé, sauce chimichurri
Grilled octopus, chimichurri sauce

28 Guacamole minute, chips de tortilla
Guacamole served tableside, crispy tortilla chips

24

20 Assiette de légumes grillés
Grilled vegetable platter

28 Halloumi grillé
Grilled halloumi

36 Tempura de courgettes, tzatziki
Tempura zucchini, tzatziki dip

28 Boulettes de kefta, yaourt à la menthe
Meatballs, mint yogurt

22

CRUDO BAR

26 Carpaccio de gambero rosso de Sicile, huile d'olive citron, sel de Maldon
Sicilian red prawn carpaccio, lemon olive oil, Maldon salt

Tiradito de thon, sésame, avocat, note d'agrumes
Tuna tiradito, sesame, avocado, citrus

36 Crudo de loup entier, marinade Nikkei
Whole seabass crudo, Nikkei-style marinade

Notre sélection royale du Crudo Bar
The Royal Selection from our Crudo Bar

26

185

SALADES

Feta AOP, pastèque, menthe fraîche
PDO feta, watermelon, fresh mint

Salade grecque, feta AOP, concombre libanais, olives Kalamata, origan, oignons rouges, poivrons verts
Greek salad: PDO feta, Lebanese cucumber, Kalamata olives, oregano, red onion, green pepper

24 Magnifique burrata des Pouilles 500g, gaspacho maison, condiments Riviera
500g burrata from Puglia, homemade gazpacho, Riviera-style condiment

24 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

65 Coeur d'artichauts frais, roquette, parmesan
Fresh artichoke hearts, rocket, parmesan

L'incontournable salade César
blanc de poulet grillé
The famous Ceasar salad
add grilled chicken breast

26

+8

PÂTES

Linguine alle vongole
Linguine with fresh clams

Tagliolini frais au caviar ou à la poutargue
Fresh tagliolini with caviar or bottarga

38

88

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

Tartare de boeuf au couteau black Angus, Irlande 180g, frites Hand-cut Black Angus beef tartare, Ireland 180g, french fries	36
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
Asperges grillées, huile d'olive, fleur de sel Grilled asparagus, olive oil, fleur de sel	18
Riz jasmin, coco, combava Jasmine rice, coconut and kaffir lime	14

Polenta crémeuse Creamy polenta	12
Mousseline de pommes de terre maison à la truffe Homemade mashed potatoes with truffle	12 20
Brocoletti grillés Grilled broccoletti	16



Iconic Croisette Destination
Since 2006