

DÉJEUNER

LE PLAISIR DE PARTAGER

Mezzé libanais, houmous, caviar d'aubergine, houmous à la betterave, labné — 24
Lebanese mezze, hummus, eggplant caviar, beetroot hummus, labneh

Huîtres Fines de Claire n°2 | 6 ou 12 pièces — 24 | 48
Fine de Claire oysters No. 2 | 6 or 12 oysters

Avocado roll, saumon, concombre, mayonnaise épicée, chips d'échalotes — 24
Avocado roll, salmon, cucumber, spicy mayonnaise, shallot crisps

Calamars frais frits, sauce tartare maison — 24
Fried fresh calamari, homemade tartar sauce

Tacos de saumon au caviar Baeri, guacamole, coriandre, citron vert — 34
Salmon tacos, Baeri caviar, guacamole, coriander, lime

Nems de volaille croustillants — 22
Crispy chicken nems

Pata negra, pan con tomate — 30
Pata negra, pan con tomate

Huîtres Fines de Claire n°2 gratinées, fondue de poireaux, sabayon à la persillade | 3 pièces — 22
Baked Fine de Claire No. 2 oysters, leek fondue, parsley and garlic sabayon | 3 oysters

CRUDO BAR

Gravlax de boeuf français, shiso en tempura, sauce teriyaki au gingembre et à l'ail — 32
French beef gravlax, shiso tempura, ginger, teriyaki sauce

Hamachi de sériole, yuzu, sésame, soja, herbes fraîches, gingembre — 30
Yellowtail, yuzu, sesame, soy, ginger, herbs

Carpaccio de saumon à la truffe, ponzu, tuile croustillante, roquette — 32
Truffle salmon carpaccio, ponzu, crispy tuile, arugula

Crudo de loup entier, marinade Nikkei — 48
Whole raw sea bass, Nikkei marinade

CAVIAR D'EXCEPTION

Caviar Prestige
Crème d'Isigny, blinis maison, échalotes, ciboulette, câpres

Prestige Caviar
Isigny cream, homemade blinis, shallots, chives, capers

30g | 105 50g | 185 125g | 410

ENTRÉES

Médaillon de foie gras de canard maison, figues confites au miel, brioche dorée — 28
Homemade duck foie gras, honey-glazed figs, toasted brioche

Salade César au poulet croustillant, tomates cerises, œuf mollet, copeaux de parmesan — 28
Crispy chicken Caesar salad, cherry tomatoes, egg, parmesan

Vitello tonnato, sauce au thon, câpres, copeaux de parmesan — 28
Vitello tonnato, tuna sauce, capers, Parmesan

L'œuf parfait à la truffe, carbonara d'oignons, chips de parmesan, écume truffée — 26
Slow-cooked egg with truffle, onion carbonara, parmesan crisps, truffle foam

Salade kale, halloumi grillé, avocat, grenade, pomme Granny Smith, miel, moutarde — 28
Kale salad, grilled halloumi, avocado, pomegranate, Granny Smith apple, honey-mustard dressing

Feuilleté croustillant de cuisses de grenouilles en persillade — 28
Crispy frog legs in puff pastry, garlic, parsley

Carpaccio d'artichauts façon Riviera, huile d'olive citronnée, roquette, parmesan — 22
Riviera-style artichoke carpaccio, lemon olive oil, arugula, parmesan

PÂTES & RISOTTO

Pappardelles maison aux champignons sauvages, jaune d'oeuf confit râpé — 34
Homemade pappardelle pasta, wild mushrooms, grated cured egg yolk

Tagliolinis maison au caviar Baeri, crème citronnée, ciboulette — 88
Homemade tagliolini pasta, Baeri caviar, lemon cream, chives

Linguines maison alle vongole — 32
Homemade linguine pasta, clams

Tagliatelles maison à la cameron sauvage rôtie, ail, piment, citron — 52
Homemade tagliatelle pasta, roasted wild giant prawn, garlic, chili, lemon

Black risotto à l'encre de seiche, coquillages, gambas rôties — 38
Black squid ink risotto, shellfish, roasted prawns

Linguines maison à la langouste royale rôtie, bisque à la graine de moutarde, basilic — 95
Homemade linguine, roasted spiny lobster, mustard seed bisque, basil

CÔTÉ MER

Cameron sauvage géante 250 g rôtie au piment d'Espelette, riz jasmin coco combava — 48
Giant wild prawn 250 g, roasted with Espelette pepper, coconut jasmine rice

Loup entier grillé, herbes aromatiques, légumes grillés — 58
Whole grilled sea bass, herbs, grilled vegetables

Notre belle sole fraîche, à la meunière, mousseline de pommes de terre maison — 72
Dover sole meunière, homemade potato purée

Soupe de roche safranée, filet de poisson, rouille maison, croûtons dorés — 38
Saffron rockfish soup, fish fillet, homemade rouille, golden croutons

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS SAUVAGES

Grillés ou en croûte de sel
Selection of wild fish, grilled or salt-crusted

16 | 100g

CÔTÉ TERRE

Tartare de filet de bœuf français au couteau, frites, salade — 32
Hand-cut French beef fillet tartare, fries, green salad

Bavette wagyu australienne 250 g, frites — 58
Australian wagyu flank steak 250 g, fries

Filet de bœuf Salers français 250 g, mousseline de pommes de terre maison — 48
French Salers beef fillet 250 g, homemade potato purée

L'exceptionnel tomahawk Black Angus USA — 130
Exceptional US Black Angus tomahawk

Magret de canard français laqué 300 g, jus acidulé aux fruits rouges, ricotta crémeuse, pommes de terre grenaille — 42
Glazed French duck breast 300 g, tangy red berry jus, creamy ricotta, baby potatoes

Côte de veau française 400 g, croûte de pistache, polenta crémeuse — 52
French veal chop 400 g, pistachio crust, creamy polenta

Belle noix d'entrecôte d'Argentine 300 g, frites — 48
Prime Argentinian ribeye steak 300 g, fries

L'iconique burger wagyu Rossini, foie gras, truffe, pousses d'épinard, jus réduit au porto, frites — 48
The iconic wagyu Rossini burger, foie gras, truffle, baby spinach, port wine jus, fries

Planche de dégustation (env. 2 kg) — 300
Filet de boeuf, bavette Wagyu, noix d'entrecôte, tomahawk , 2 accompagnements
Tasting board (approx. 2kg) | Tenderloin, Wagyu flank, ribeye steak, tomahawk, 2 sides

ACCOMPAGNEMENTS

Frites | à la truffe et parmesan — 10 | 16
French fries | truffle and parmesan fries

Polenta crémeuse aux champignons — 12
Creamy mushroom polenta

Pommes de terre grenaille — 12
Baby potatoes

Riz jasmin, coco, combava — 10
Coconut jasmine rice

Légumes confits grillés — 10
Grilled confit vegetables

Mousseline de pommes de terre maison | à la truffe — 10 | 16
Homemade potato purée | with truffle

Sauté de champignons — 12
Sautéed mushrooms

MIRAMAR PLAGE

BEACH CLUB – CANNES

Nos prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises. La liste des allergènes est disponible sur demande. | All our prices are in euros, tax included. The list of allergens is available upon request.