

DESSERTS FAIT MAISON

CAFÉ GOURMAND	12€
TIRAMISU CAFÉ SUR PALET BRETON	12€
CRUMBLE AUX POMMES <i>Apples Crumble</i>	8€
CRÈME BRÛLÉE	10€
MOUSSE CHOCOLAT <i>Chocolate Mousse</i>	10€
MOELLEUX AU NUTELLA (10MN) ET SA BOULE DE GLACE VANILLE <i>Nutella chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	12€
DESSERT DU JOUR <i>Dessert of the day</i>	DEMANDEZ AU SERVEUR <i>Ask the waiter</i>

GLACES ET SORBETS

ICE CREAM AND SORBETS	
1 BOULE	4€
2 BOULES <i>Vanille, café, chocolat, pistache, vanille rhum raisin, caramel beurre salé, citron, fraise, framboise.</i>	7€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly	10€
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, 1 expresso et Chantilly	10€
DAME BLANCHE 2 boules vanille, Chocolat chaud et chantilly	10€
COLONEL Deux boules citron vert, Vodka	12€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2€

MENU ENFANT / KID'S MENU 13.50€

STEAK HACHÉ FRITES ou PÂTES AU BEURRE
ou NUGGETS DE VOLAILLE FRITES ou PÂTES AU BEURRE
ou PÂTES SAUCE TOMATE
+ 1 BOULE DE GLACE

Beef patty or Chicken Nuggets or Tomato Pasta
+ Side French fries or butter Pasta + 1 Scoop of Ice Cream

Jusqu'à 10 ans / Under 10 years

LA
Cantina
RESTAURANT CANNES

A PARTAGER OU PAS...

TARTINE DE SAUMON MARINÉ ET GUACAMOLE 12€
Marinated Salmon and Guacamole Toast

PINSA TOMATE MOZZA JAMBON DE PARME & PESTO 17€
Pinsa, Tomato, Mozza, Parma ham , Pesto

VEGE PINSA CRÈME DE TRUFFE & COPEAUX DE PARMESAN 19€
Pinsa Truffle cream and Parmesan shavings
(Supp Truffe de saison 5€)

VEGE PINSA 3 FROMAGES (CHÈVRE, MOZARELLA, GORGONZOLLA) 17€
Pinsa tomato sauce, pesto, Goat cheese, Gorgonzolla, Mozzarella

VEGE ASSIETTE DE FOIE GRAS 23€
Foie gras, pain de mie toasté, oignons confits, sirop de grenadine, salade verte
Foie gras, toasted sandwich bread, caramelized onions, grenadine syrup, green salad

PLANCHE DE CHARCUTERIE 17€
Coppa, Rosette, Chorizo, Jambon cru / Coppa, Rosette, Chorizo, Raw ham

VEGE GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS 13€
Homemade Guacamole with Tortillas

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX 24€
Saumon gravlax, pain de mie toasté, beurre, crème ciboulette citronnée, salade verte
Gravlax salmon, toasted sandwich bread, butter, chive and lemon cream, green salad

ENTRÉES ET SALADES

VEGE BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES DU JARDIN ET PESTO 19€
Creamy Burrata and garden tomatoes , Pesto

SALADE CÉSAR POULET BACON 19€
Salade romaine, Poulet pané, Croûtons, Tomates, Bacon, Parmesan
Romaine lettuce, Panned Chicken, Croutons, Tomatoes, Bacon, Parmesan

SALADE LANDAISE 26€
Salade,gésiers de poulet, pommes de terre, magret fumée, pain de mie toasté, foie gras, concombre, tomates
Salad, chicken gizzards, potatoes, smoked duck breast, toasted sandwich bread, foie gras, cucumber, tomatoes

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 21€
Salade, cromesquis de chèvre, miel, tomates, lardon, Oeufs
Salad, goat cheese cromesquis, honey, tomatoes, bacon bits, Eggs

CARPACCIO DE BOEUF ET SALADE VERTE 19€
Champignons, copeaux de parmesan, pesto / Beef Carpaccio, Mushrooms, cheese Parmesan, pesto

VITELLO TONATO 23€
Rôti de veau, thon, mayonnaise maison, câpres, anchois, citron, ciboulette, salade,tomates
Roast veal, tuna, homemade mayonnaise, capers, anchovies, lemon, chives, salad, tomatoes

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICES INCLUS. NET PRICES IN EURO. TAX AND SERVICE INCLUDED.

PÂTES ET RISOTTO

VEGE GNOCCHI BURRATA CRÈMEUSE, SAUCE TOMATE AL PESTO 19€
Gnocchi with burrata and Pesto tomato sauce

VEGE GNOCCHI, CRÈME DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN 24€
Truffle Gnocchi with cheese Parmesan Sup. Truffe fraîche de saison 5€

LINGUINI ALLE VONGOLE 26€
Linguini, palourdes, vin blanc, persil / Linguine, clams, white wine, parsley

LINGUINI CARBONARA À LA FRANÇAISE 19€
French Carbonara Linguini

LASAGNES DE BOEUF MAISON, SALADE VERTE 19€
Home made Beef lasagna, green salad

RISOTTO AUX GAMBAS 26€
Prawns Risotto

RISOTTO POULET ET CHAMPIGNONS 23€
Chicken and Mushrooms Risotto

LES VIANDES

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 25€
Pâtes Napolitaine / Milanese veal cutlet and Napolitan pasta

BURGER À LA CRÈME DE TRUFFE FRITES FRAÎCHES ET SALADE 26€
Tomates, Salade verte, steack haché, Oignons, Mozzarella, Parmesan, crème de Truffe
Burger,Tomatoes, Salad, Onions, Mozzarella, Parmesan, Truffle cream with French fries and Salad
Sup. Truffe fraîche de saison 5€

ENTRECÔTE D'ARGENTINE FRITES FRAÎCHES ET SALADE 30€
Argentine Rib steak with french fries / Sup. Extra : Sauce au poivre ou Gongonzola + 2€

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES FRAÎCHES 22€
Tomates, pesto, Parmesan, échalotes - supplément poêlé +3€
Beef tartar,Tomatoes, Pesto, Parmesan, Shallot and french fries - Sautéed option +3€

DAUBE DE BŒUF & GNOCCHI 23€
Concentrée de tomates, carottes, oignons / Beef stew, tomato paste, carrots, onions

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU FOUR 28€
Sur Jus de viande, écrasé de pommes de terre / Slow-roasted lamb shank, meat jus, mashed potatoes

ESCALOPE DE VEAU À LA FORESTIÈRE 25€
Sauce forestière et pâtes / Veal escalope forest-style Creamy mushrooms and pasta

LES POISSONS

TARTARE DE SAUMON FRITES FRAÎCHES ET SALADE 25€
Avocat, Ciboulette, Echalotes, / Salmon Tartar , Avocado, Chives, Shallots, Fresh Fries, Salad

FILET DE LOUP, SAUCE VIERGE 24€
Légumes de saison, Panisses / SeaBass filet, Seasonal Vegetables and Panisses

POÊLÉE DE POULPE EN PERSILLADE 26€
Pommes grenaille et Tomates confites / Sautéed Octopuss, Potatoes, Tomatoes and Garlic

SAUMON RÔTI 24€
Sauce vierge, riz et légumes / Roasted salmon with sauce vierge, rice and vegetables

Garnitures supplémentaires: 6 € - Sauce Gorgonzola: 2€ - Sauce Poivre: 2€ - Sauce Forestière: 3€ - Truffe : 5€