

DESSERTS FAITS MAISON

CAFÉ GOURMAND	12€
TIRAMISU CAFÉ SUR PALET BRETON	10€
CRUMBLE AUX POMMES <i>Apple Crumble</i>	8€
CRÈME BRÛLÉE	10€
MOUSSE AU 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 your server</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€
AFFOGATO 1 boule de glace vanille et un expresso.	6€
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 crème de Truffe de saison 5€)

VEGE PINSA 3 FROMAGES (CHÈVRE, MOZZARELLA, GORGONZOLA) 17€
Pinsa tomato sauce, pesto, Goat cheese, Gorgonzola, Mozzarella

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

VEGE GUACAMOLE MAISON, TORTILLAS 13€
Homemade Guacamole with Tortillas

ENTRÉES ET SALADES

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

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

SALADE CÉSAR POULET BACON 20€
Salade romaine, Poulet pané, Croûtons, Tomates, Bacon, Parmesan
Romaine lettuce, Panned Chicken, Croutons, Tomatoes, Bacon, Parmesan

SALADE OCÉANE 26€
Salade, tomates, pommes de terre vapeur, gravlax de saumon, gambas, avocat, crème ciboulette.
Salad, tomatoes, steamed potatoes, salmon gravlax, prawns, avocado, chive cream.

ASSIETTE CHÈVRIÈRE 22€
Mélange de chèvre et mascarpone, salade, tomates, tapenade, croûtons, jambon cru.
Goat cheese and mascarpone blend, salad, tomatoes, tapenade, croutons, cured ham.

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

SALADE NIÇOISE 23€
Thon, œuf dur, tomates, concombre, olives, mesclun.
Tuna, hard-boiled egg, tomatoes, cucumber, olives, mixed greens.

PÂTES ET RISOTTO

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

VEGE GNOCCHI, CRÈME DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN 25€
Truffle Gnocchi with cheese Parmesan Sup. Truffé fraîche de saison 5€

LINGUINI ALLE VONGOLE 27€
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 27€
Prawns Risotto

VEGE RISOTTO PARMESAN 22€
Parmesan risotto

LES VIANDES

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 25€
Pâtes Napolitaines / 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€
Argentinian 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€

FILET DE BŒUF 38€
Gratin dauphinois - Sauce au choix / Beef fillet with gratin dauphinois with a choice of sauce

ESCALOPE DE VEAU À LA FORESTIÈRE 25€
Sauce forestière avec frites / Veal escalope, forestière style mushroom cream sauce with fries

SUPRÊME DE POULET 24€
Moutarde à l'ancienne et écrasé de pommes de terre / Chicken supreme wholegrain mustard sauce and mashed potatoes

LES POISSONS

BROCHETTE DE GAMBAS 26€
Gambas snackées, poêlée de légumes, sauce vierge
Grilled prawn skewer seared prawns, sautéed vegetables, sauce vierge

TARTARE DE SAUMON FRITES FRAÎCHES ET SALADE 24€
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 Octopus, Potatoes, Tomatoes and Garlic

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