



ANNEX
BEACH
CANNES

CAVIAR / CAVIAR

Servi avec blinis maison tièdes & crème Smetana

Served with warm homemade blinis & Smetana cream

Osciètre 20gr - *Osciètre*

175 €

Osciètre 50gr - *Osciètre*

420 €

Beluga 50 gr - *Beluga*

400 €



LES PLATEAUX ANNEX THE SEAFOOD PLATTERS OF THE ANNEX

ASSIETTE D'HUÎTRES SPÉCIALES 9 PIÈCES - *Special oysters plate 9 pieces*

32 €

LE « CÔTE D'AZUR »

80 €

9 Huîtres - *9 Oysters*

6 Bulots - *6 Whelks*

6 Crevettes cuites - *6 shrimp*

3 Langoustines - *3 scampis*

LE « PALME D'OR »

170 €

½ Homard - *½ Lobster*

6 Huitres - *6 Oysters*

½ Ceviche à l'italienne - *½ Italian style ceviche*

6 Crevettes San Rémo ou caramotes cuites - *6 Shrimp "San Rémo" or 6 shrimp "Caramote"*

2 Coquilles Saint-Jacques en sashimi - *2 Scallops in sashimi*

6 Langoustines 6 scampis - *6 Bulots 6 Whelks*

6 Coquillages (selon arrivage) - *6 Shellfish (depending on availability)*

LE « ROYAL ANNEX »

280 €

9 Huîtres - *9 Oysters*

Crudo de daurade ou bar en céviche à l'italienne - *Bream crudo or Italian sea bass ceviche*

6 Langoustines - *6 scampis*

6 Crevettes San Rémo ou caramotes cuites - *6 Shrimp "San Rémo" or 6 shrimp "Caramote"*

Sashimis 100g : thon, saumon, homard & poulpe - *Sashimis 100g : Tuna, salmon, lobster & octopus*

Phalanges de King crabe - *King crab phalanges*

½ homard - *½ Lobster*

6 bulots - *6 Whelks*

SASHIMIS, TARTARES & CARPACCIOS / SASHIMIS, TARTARS & CARPACCIO

Sashimi de saumon - <i>Salmon sashimi</i>	25 €
Sashimi de thon - <i>Tuna sashimi</i>	29 €
Tartare de saumon au gingembre, concombre & feta grecque selon le chef LAROUSSI <i>Chef LAROUSSI's salmon tartar with ginger, cucumber & Greek feta</i>	25 €
Tartare de thon au sésame noir douceur d'avocat <i>Tuna tartar with black sesame seeds & avocado</i>	26 €
Ceviche de bar au citron caviar & saveurs de Nouméa (plat signature Annex Beach) <i>Noumea style sea bass ceviche with lemon caviar (Annex signature dish)</i>	24 €
Carpaccio de poulpe, roquette & olives taggiasches <i>Octopus carpaccio, rocket & Taggiasches olives</i>	24 €
Tartare de tomate Cœur de bœuf à la truffe noire <i>Vegan</i> <i>"Coeur de boeuf" tomato tartar with black truffle Vegan</i>	24 €
Carpaccio de tomate noire de Crimée & Burrata <i>Végétarien</i> <i>Tomato "Noire de Crimée" carpaccio & Burrata Vegetarian</i>	20 €

FRAÎCHEUR / COLD STARTERS

Salade de King Crabe, pamplemousse & fraîcheurs de l'été <i>King crab salad, grapefruit & fresh seasonal vegetables</i>	32 €
Salade Annex à la crevette, avocat & homard <i>Annex salad with shrimp, avocado & lobster</i>	34 €
Salade Caesar au poulet <i>Classic chicken Caesar salad</i>	25€
Salade Caesar aux crevettes <i>Shrimp Caesar salad</i>	26 €
Foie Gras de canard confit & pain d'épice <i>Duck Foie Gras & ginger bread</i>	28 €
Tataki de thon tonnato & câpres croustillantes <i>Tuna tataki & crispy capers</i>	22 €
Jambon Saint Daniele, melon Charentais & groseilles <i>Ham Saint-Daniele, Charentais melon & berries</i>	24 €

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Salade de poulpe à l'italienne <i>Italian style octopus salad</i>	26 €
Accras de poisson à l'orientale, sauce harissa <i>Epicé</i> <i>Oriental style Accra fish cakes with harissa sauce Spicy</i>	25 €
Tempura de crevettes, sauce wasabi au sésame <i>Shrimp tempura, wasabi & sesame sauce</i>	28 €

SOUPES / SOUPS

Cappuccino de homard - <i>Lobster cappuccino</i>	20 €
Minestrone alla « vecchia Genova » <i>Vegan</i> <i>Minestrone : vegetable soup alla « vecchia Genova » Vegan</i>	20 €
Soupe de poisson à l'italienne & croûtons à l'ail - <i>Italian style fish soup & garlic croutons</i>	28 €

PÂTES & RISOTTOS / PASTA & RISOTTOS

Linguine aux palourdes, ail, piment & huile d'olive <i>Epicé</i> <i>Linguine with clams, garlic, chili & olive oil Spicy</i>	25 €
Spaghetti au homard, thym & tomates datterino <i>Spaghetti with lobster, thyme & datterino tomatoes</i>	38 €
Paccheri di gragnano « alla PortoFino » au pesto de basilic & daurade <i>Gragnano paccheri « alla PortoFino » with met bream & basil pesto sauce</i>	32 €
Risotto Carnarolli aux fruits de mer - <i>Seafood rissoto Carnarolli</i>	32 €
Paëlla d'épeautre, moules & calamar à la méthode du Chef LAROUSSE <i>Chef LAROUSSE's spelt paella with mussels & squid</i>	35 €
Rigatoni à la crème de truffe - <i>Rigatoni with truffle cream</i>	36 €

PLATS DE VIANDE & VOLAILLE / MEAT & POULTRY

Suprême de poulet cuit à basse température en duxelle de Shiitake <i>Slow cooked supreme with finely chopped Shiitake mushroom chicken</i>	28 €
Filet de bœuf grillé sauce à l'estragon - <i>Grilled tenderloin with tarragon sauce</i>	38 €
Magret de canard au chutney de prune - <i>Duck breast with plum chutney</i>	30 €
Côtes d'agneau & sa sauce à la menthe - <i>Lamb ribs with mint sauce</i>	32 €

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie : France (races Charolaise et Limousine),
Allemagne (race Simmenthal), Etats-Unis (race Black Angus)

*The bovine meat used in the composition of the dishes on the menu has as guaranteed origin : France (Charolais and Limousine races),
Germany (Simmenthal race), United States (Black Angus race)*



PIZZAS

Marguerite : Tomate, origan, mozzarella Bufala <i>Végétarien</i> <i>Tomato, oregano, Buffalo mozzarella Vegetarian</i>	15 €
Marinara : Tomate, ail, origan <i>Végétarien</i> - <i>Tomato, garlic, oregano Vegetarian</i>	15 €
San Daniele : Tomate, origan, mozzarella de Bufala, crudo de San Daniele, roquette <i>Tomato, oregano, Buffalo mozzarella, San Daniele crudo ham, rocket</i>	24 €
Astice : Tomate, origan, mozzarella di bufala, homard - <i>Tomato, oregano, Buffalo mozzarella, lobster</i>	30 €
Tartuffata : Burrata, truffe noire <i>Végétarien</i> - <i>Burrata, black truffle Vegetarian</i>	32 €

PLATS DE POISSONS & CRUSTACES / FISH DISHES & Seafood

Osso Bucco de lotte en papillote avec légumes de saison au parfum de Bangkok <i>Monkfish osso bucco Bangkok style, cooked in papillote with seasonal vegetables</i>	29 €
Steak de poisson du jour à la sicilienne - <i>Fish of the day Sicilian style</i>	29 €
Tajine de King crabe aux citrons confits - <i>King crab tajine with lemon confit</i>	39 €
Thon pané aux algues (plat signature du Chef Laroussi) <i>Crumbed tuna with seaweed (Laroussi's signature dish)</i>	39 €
Mix Grill « L'Annex » - <i>Mix Grill « L'Annex »</i>	35 €
Fritto Misto de poissons & crustacés tempura de Courgettes & sauce tartare aux algues <i>A mix fried seafood served with tempura zucchini and seaweed tartar sauce</i>	29 €

Poisson du banc - *Fresh fish* (tarif selon prix du marché - *cost according to the market*)

Cuisson au choix : Grillé, en croûte de sel, au four à la ligurienne, plancha à la Tunisienne - Sauce au choix : sauce vierge, sauce orientale

Cooked as you like : oven roasted, salt baked, oven roasted ligurian style, Tunisian plancha - Sauce of your choice : virgin sauce, oriental sauce

Homard en cocotte à la truffe - <i>Lobster casserole with truffle</i>	59 €
Homard grillé ou à la plancha - <i>Lobster roasted or grilled</i>	85 €
Sauce au choix : sauce beurre blanc, sauce vierge, sauce crème truffe <i>Sauce of your choice: white butter sauce, virgin sauce, truffle cream sauce</i>	

GARNITURES / SIDE DISHES

Purée nature, épinards, pommes de terre frites, riz Basmati, légumes à la vapeur ou grillés <i>Mashed potatoes, spinach, French fries, Basmati rice, steamed or roasted vegetables</i>	8 €
Purée à la truffe - <i>Mashed potatoes with truffle</i>	16 €
Cocottes de légumes à la truffe noire - <i>Vegetables casserole with black truffles</i>	18 €
Salade de tomate cœur de bœuf, oignons & câpres - « <i>Cœur de bœuf</i> » tomato salad with onions & capers	14 €
Salade verte - <i>Green salad</i>	10 €
Salade mixte - <i>Mixed salad</i>	14 €



BURGERS

Burger au homard & sa sauce tartare aux algues - <i>Lobster burger with seaweed tartar sauce</i>	32 €
Servi avec des panisses frites - <i>Served with "panisse" (chickpea fries)</i>	
Burger au bœuf - <i>Beef Burger</i> . - Servi avec des pommes allumettes frites - <i>Served with french fries</i>	28 €
Burger au Poulet - <i>Chicken burger</i> - Servi avec des pommes allumettes frites - <i>Served with french fries</i>	25 €
Spécial burger du Chef LAROUCSI au chèvre, légumes de saison, réduction de vinaigre balsamique & sa sauce tartare à l'avocat - Servi avec des frites de maïs <i>Végétarien Chef Laroussi's special burger : goat cheese, seasonal vegetables, reduced balsamic vinegar and avocado tartar sauce. Served with fried corn</i>	24 €

DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages avec pain au miel & confiture de figues <i>Selection of cheeses with honey bread & fig jam</i>	25 €
Glace & sorbet au choix - <i>Ice cream</i>	5 €/ boule
Parfait au limoncello avec mûre & myrtille - <i>Limoncello « parfait » with mixed berries</i>	13 €
Mousse au chocolat - <i>Chocolate Mousse</i>	13 €
Pavlova spéculoos & fruits rouges - <i>Speculos pavlova with mixed berries</i>	14 €
Tiramisu classique - <i>Classic Tiramisu</i>	14 €
Mousse au chocolat à la truffe - <i>Chocolate Mousse with truffle</i>	15 €
Carpaccio d'ananas au parfum de mojito & sa glace au caramel <i>Pineapple carpaccio with mojito aromas and caramel ice cream</i>	16 €
Assiette de fruits - <i>Fresh fruits plate</i>	20 €
Cascade de fruits de saison (minimum 2 personnes) - <i>Cascade of seasonal fruits (minimum 2 people)</i>	90 €

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.
*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens
Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements.*



CHAMPAGNES

Les Champagnes - Champagnes	75cl	150 cl	300 cl	600 cl
Prosecco Annex	60 €			
Veuve Clicquot Brut	95 €	220 €	560 €	
Veuve Clicquot Rosé	110 €	270 €	580 €	
Veuve Clicquot Rich	110 €	250 €		
Veuve Clicquot Rich Rosé	150 €			
Ruinart Blanc de Blanc	220 €	650 €		
Cristal Louis Roederer	320 €	850 €		
Dom Perignon Brut	340 €	850 €	2000 €	15 000 €
Dom Perignon Rosé	700 €	1600 €	3800 €	30 000 €

VINS

Les Rosés - Rose	50cl	75cl	150 cl	300 cl	600 cl
Long Tubi		36 €			
Minuty Prestige	28 €	44 €	98 €		
Minuty Rosé or		65 €	145 €	350 €	850 €
Domaine Ott		70 €	165 €		
Minuty 281		125 €	250 €		
Les Blancs - White	50cl	75cl	150 cl	300 cl	600 cl
Long Tubi		36 €			
Minuty Prestige	28 €	44 €			
Minuty blanc or		70 €			
Domaine Ott		75 €	165 €		
BOURGOGNE					
Chablis		42 €			
Chablis Grand Regnard		72 €			
Meursault Henri Darnat		95 €			
Meursault 1 ^{er} Cru		185 €			
SANCERRE					
Domaine Reverdy		58 €			
LOIRE					
Pouilly Fumé Ladoucette		65 €			
Baron de L		135 €	290 €		
Les Rouges - Red	50cl	75cl	150 cl	300 cl	600 cl
CÔTES DE PROVENCE					
Minuty Prestige	28 €	44 €			
BORDEAUX					
Château Lamartre, Saint Emilion		68 €			
Château Phelan Segur		165 €			
CÔTE DU RHÔNE					
Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe 2012		135 €			
SANCERRE					
Domaine Reverdy		62 €			
Les Rouges Italiens - Italian Red Wines		75cl	150 cl	300 cl	600 cl
TOSCANE					
Le Difese tenuta san guido		50 €			
Le Volte Tenute dell'Ornellaia		50 €			
Il Bruciato Bolgheri DOC		58 €	150 €	350 €	
Tignanello Antinori		195 €			
Sassicaia tenuta san guido		315 €	650 €		
Ornellaia tenuta dell'Ornellaia		355 €			
PIEMONTE					
Barolo DOCG Gagliardo		80 €			
Barolo DOCG Serre		150 €			

BOISSONS / BEVERAGES

EAUX FILETTE ANNEX BEACH

Plate, Fine bulles, Gazeuse

8 €

SODAS - SOFT DRINKS

Sirop à l'eau

4 €

Coca cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light,
Nestea, Sprite, Schweppes tonic, Perrier, Fanta
Red bul

8 €

12 €

JUS PAGO

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot

6 €

JUS PRESSES

Orange ou pamplemousse ou citron

12 €

Café glacé

12 €

Milk shake

14 €

Thé glacé

14 €

BOISSONS CHAUDE / HOT DRINKS

Café, Noisette, Décaféiné, Ristretto, Allongé

5 €

Café Crème, Cappuccino, Double

8 €

Thé, infusion - *Tea, herbal tea*

8 €

Thé marocain - *Morocco tea*

10 €



APERITIFS

San Bitter

8 €

Ricard , Pastis 51

8 €

Mauresque

8 €

Martini rouge ou blanc

8 €

Porto rouge

8 €

BIERES

25 CL

50 CL

Pression

8 €

15 €

Panaché

8 €

15 €

Monaco

8 €

15 €

BIERES (bouteille) - BEERS (bottle)

Corona

12 €

Heineken

12 €

VINS & CHAMPAGNE AU VERRE / BY GLASS

Provence Rosé, Blanc, Rouge

9 €

Chardonnay

9 €

Bordeaux supérieur

10 €

Vin blanc liquoreux

10 €

Chablis

13 €

Pouilly fumé

14 €

Sancerre blanc ou rouge

14 €

Coupe de champagne brut

14 €

Piscine de champagne brut

15 €

Kir Royal

15 €

Coupe de champagne rosé

20 €

Prix nets, toutes taxes comprises - *Net prices, all taxes included* - Les chèques ne sont pas acceptés - *Cheques are not accepted*

DIGESTIFS

Limoncello	10 €
Grand Marnier	12 €
Amaretto	13 €
Bailey's	13 €
Kalhua	13 €
Sambuca	13 €
Get 27, Get 31	13 €
Marie Brizard	13 €
Poire	13 €
Prune	13 €
Cointreau	13 €
Grappa	13 €



WHISKIES, BOURBONS & COGNACS

Johnny Walker Red Label	15 €
Johnny Walker Black Label	18 €
Jack Daniel's	18 €
Glenfiddich	18 €
Chivas Regal	18 €
Cognac VSOP	20 €
Johnny Walker Blue Label	36 €
Cognac XO	50 €

GINs

Gordon's	12 €
Bombay Sapphire	15 €
Tanqueray	16 €
Hendrick's	20 €

VODKAS

Absolut	13 €
Belvedere	15 €
Belvedere 75 cl	220 €
Belvedere 150 cl	430 €

RHUMS

Bacardi blanco	15 €
Bacardi 7ans	18 €
Zacapa 23ans	25 €

TEQUILAS

Camino Real	15 €
Patron Silver	18 €
Don Julio 1942	36 €

COCKTAILS / PRE DINNER COCKTAILS

Americano Campari, Martini rouge, Perrier	13 €
Hugo Fleurs de sureau, citron vert, menthe, Prosecco	15 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier	15 €
Bloody Mary Vodka belvedere, jus de tomates et condiments	15 €
Dirty Martini Vodka belvedere, Martini Dry, jus d'olives	16 €
Zacapa Old Fashioned Zacapa 23ans, Angostura bitter, sucre de canne	25 €

CHAMPAGNE COCKTAILS

Veuve Clicquot Rich blanc glaçons (Au Choix : concombre, pamplemousse, Thé Earl Grey, poivrons , ananas)	25 €
Veuve Clicquot Rich Rosé glaçons (Au choix: gingembre, pamplemousse, citron vert)	30 €

LONG DRINK COCKTAILS

Havana Beach Rhum Bacardi, citron vert, gingembre, sirop de caramel, limonade	16 €
Mojito Rhum Bacardi, citron vert, menthe, sucre de canne	16 €
Sex on the beach Vodka belvedere, crème de pêche, jus de framboise, jus d'orange	16 €
Piña Colada Rhum Bacardi, coco, jus d'ananas	16 €
Mai-Thai Rhum Bacardi, Cointreau, sirop d'orgeat citron vert	18 €
Bellini Champagne, pêche	18 €
Singapore Sling Gin Bombay sapphire, liqueur de cerise, jus d'orange et d'ananas, citron vert, Dom Bénédictine, Cointreau, angostura bitter, sirop de grenadine	18 €

ALL DAY COCKTAILS

Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	16 €
Cosmopolitan Vodka belvedere, Cointreau, citron vert, jus de framboise	16 €
Obey Gin Hendrick's, St Germain, citron vert, concombre, menthe fraîche	20 €
Margarita Patrón Tequila Patrón Silver, Cointreau, citron vert	25 €

VIRGINS COCKTAILS

Apple Coblet Sirop de vanille et cannelle, jus de pomme, ginger ale, menthe	14 €
Le Vitamine Jus d'orange et d'ananas, purée de fraises et de framboises	14 €
Le Tropical Jus d'ananas, coco, purée de fraises	14 €
Paradise Jus d'ananas et de banane, coco, purée de mangue	14 €

BEACH & LOUNGE CHACHAS

Tabac au choix classique : raisin, menthe, melon, pomme, citron, myrtille, ...

Single tobacco choice : grape, mint, melon, apple, lemon, blueberry

Tabac au choix double : pastèque/menthe, raisin/menthe, citron/menthe

orange/crème, double pomme, chewing gum/cannelle, citron/kiwi, ...

Double tobacco choice: watermelon/mint, grape/mint, lemon/mint, orange/cream, double apple, chewing gum/cinnamon, lemon/kiwi

CHICHA CLASSIQUE

95 €

CHICHA FRUITS FRAIS

115 €

Ananas, pamplemousse, pastèque, melon - *Pineapple, grapefruit, watermelon, melon*

CHICHA PORSCHE DESIGN 2.0

150 €

CHICHA IMPERIALE

250 €

Plusieurs fruits (30 minutes minimum de préparation)

Assorted fruits (30 min preparation)



EAUX FILETTE ANNEX BEACH

12 €

Plate, Fine bulles, Gazeuse

SODAS - SOFT DRINKS

Coca cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light,

Nestea, Sprite, Schweppes tonic, Perrier, Fanta 12 €

Sirop à l'eau - *Syrup with water,* 12 €

Red bul 15 €

JUS PAGO :

12 €

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot

Orange, tomato, pineapple, apple, apricot

JUS PRESSES

15 €

Orange ou pamplemousse ou citron

Orange, grapefruit or lemon

Milk shake 16 €

Café glacé 15 €

Thé glacé 15 €

BOISSONS CHAUDE / HOT DRINKS

Café, Noisette, Décaféiné, Ristretto, Allongé 10 €

Café Crème, Cappuccino, Double 12 €

Thé, infusion - *Tea, herbal tea* 12 €

Thé marocain - *Morocco tea* 18 €

HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

ITALIA INDEPENDENT



Classic Fusion Chronograph Italia Independent «Tartan» King Gold.
Développé avec la marque lifestyle italienne. Boîtier en King Gold 18K.
Mouvement chronographe. Cadran et bracelet en authentique
tissu vintage Rubinacci «Tartan». Série limitée à 50 exemplaires.



HUBLOT

BOUTIQUE CANNES

31 boulevard de la Croisette
T. +33 4 97 06 34 67 • cannes@hublot.com

