

BAR REFAELI  
by Chen Man

# HUBLOT

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

Spirit of Big Bang Moonphase King Gold.  
Case made of King Gold set with  
204 diamonds. Self-winding movement  
displaying big date and moon phases.  
White rubber strap.



**HUBLOT**

BOUTIQUE CANNES

31 boulevard de la Croisette  
T. +33 4 97 06 34 67 • [cannes@hublot.com](mailto:cannes@hublot.com)



## LES PLATEAUX ANNEX

### THE SEAFOOD PLATTERS OF THE ANNEX

#### ASSIETTE D'HUÎTRES | OYSTERS

6 Huîtres spéciales | 6 special oysters  
9 Huîtres spéciales | 9 special oysters

17€  
25€

Les huitres sont servies avec du vinaigre de vin rouge aux échalottes affiné en fût de chêne & pain de seigle  
The oysters are served with red wine-shallot vinegar (aged in oak barrels) and rye bread.

#### LE «CÔTE D'AZUR»

9 Huîtres | 9 Oysters  
6 Bulots | 6 Whelks  
6 Crevettes crues | 6 raw shrimp  
3 Langoustines crues | 3 raw scampis

80€

#### LE «PALME D'OR»

½ Homard | ½ Lobster  
6 Huitres | 6 Oysters  
6 Crevettes San Rémo ou caramotes cuites | 6 Shrimp "San Rémo" or 6 shrimp "Caramote"  
6 Langoustines crues | 6 raw scampis  
6 Bulots | 6 Whelks  
6 Coquillages (selon arrivage) | 6 Shellfish (depending on availability)

140€

#### LE «ROYAL ANNEX»

Phalanges de King crabe | King crab phalanges  
½ Homard | ½ Lobster  
9 Huîtres | 9 Oysters  
6 Langoustines crues | 6 Raw scampis  
6 Crevettes San Rémo ou caramotes cuites | 6 Shrimp "San Rémo" or 6 shrimp "Caramote"  
Sashimis 100g: saumon, homard & poulpe | Sashimis 100g: salmon, lobster & octopus  
6 Bulots | 6 Whelks

220€

#### CAVIARS | CAVIAR

Osciètre 50g  
Beluga 50g

Les caviars sont servis avec blinis maison tièdes & crème smetana  
The caviar are served with warm homemade blinis & smetana cream

300€  
320€

#### SASHIMIS, TARTARES & CARPACCIOS | SASHIMIS, TARTARS & CARPACCIO

Carpaccio d'artichaut avec copeaux de parmesan végétarien

18€

Artichoke Carpaccio with parmesan flakes vegetarian

Sashimi de saumon, sauce soja & pain au seigle

21€

Salmon sashimi, soya sauce & rye bread

Tartare de saumon au gingembre, concombre & feta grecque

24€

selon le chef Laroussi

Chef Laroussi's salmon tartar with ginger, cucumber & Greek feta

#### FRAÎCHEUR | COLD STARTERS

Salade de légumes «Mechouia» au thon confit & œufs de caille

18€

"Mechouia" vegetable salad with tuna confit & quail eggs

Foie Gras de canard confit, fleur de sel, pain d'épices, roses du Maroc

23€

& confiture de rhubarbe

Duck Foie Gras, flower salt, ginger bread, Moroccan roses & rhubarb jam

Salade russe «Olivier» au homard ou au poulet

25€

Olivier Russian salad with lobster or chicken

Salade Annex à la crevette, avocat & homard

34€

Annex salad with shrimp, avocado & lobster

#### ENTRÉES CHAUDES | HOT STARTERS

Kammonia de poulpe à la Tunisienne

19€

Octopus Kammonia, Tunisian style

Tempura de crevettes, sauce wasabi au sésame

25€

Shrimp tempura, wasabi & sesame sauce

## SOUPES | SOUPS

Minestrone de légumes alla «vecchia Genova» <small>végan</small>	17€
Minestrone: vegetable soup alla «vecchia Genova» <small>vegan</small>	
Soupe «Oukha» à la sibérienne	18€
«Oukha» Soup, Siberian style	

## PÂTES & RISOTTOS | PASTA & RISOTTOS

Linguine aux palourdes, ail, piment & huile d'olive <small>epicé</small>	25€
Linguine with clams, garlic, chili & olive oil <small>spicy</small>	
Risotto Carnaroli aux champignons & huile de truffe <small>végétarien</small>	26€
Carnaroli risotto with mushrooms & truffle oil <small>vegetarian</small>	
Tagliolini à la truffe de saison & allumettes de pecorino romano	28€
Tagliolini with saisonnal truffle & pecorino romano french fries style	
Gnocchis de pomme de terre, langoustines & edamame	30€
Potatoes Gnocchis with scampis & edamame	

## PLATS DE POISSONS & CRUSTACES | FISH DISHES & SEAFOOD

Calamar à la plancha, artichaut sauté à l'ail	25€
Grilled squid «à la plancha» with garlic sauteed artichokes	
Mix Grill «Annex» Poissons & crustacés	29€
Mix Grill «Annex» Fishes & seafood	
Fritto Misto de poissons & crustacés, tempura d'artichauts & sauce tartare aux algues	29€
A mix of fried fish & seafood served with tempura artichoke & seaweed tartar sauce	
Ossobuco de lotte cuit dans sa gargoulette à la berbère <small>(pour 2 pax)</small>	62€
Monkfish ossobuco Berber style, cooked in Gargoulette <small>(for 2 people)</small>	

## Pêche du jour (prix selon le marché)

Fish of the day <small>(price depending on market)</small>	
Cuisson au choix: grillé, en croûte de sel, au four	
Cooked as you like: oven roasted, salt baked	

## PLATS DE VIANDE & VOLAILLE | MEAT & POULTRY

Suprême de poulet, marinade Grecque	
Chicken supreme in Greek marinade	23€
Tagliata de bœuf à l'Italienne	
Beef Taggliata, Italian style	28€
Carré d'agneau confit aux herbes provençales	
Rack of lamb confit with Provence herbs	32€
Côte de bœuf grillée, sauce moutarde à l'ancienne <small>(600g pour 2 pax)</small>	
Grilled beef rib steak with whole grain mustard sauce <small>(600g for 2 people)</small>	66€

## GARNITURES | SIDE DISHES

Purée nature   Mashed potatoes	8€
Epinards Naturels   Spinach	8€
Riz Jasmin   Jasmin rice	8€
Pommes grenailles au romarin   Grenailles potatoes with rosemary	8€
Endives braisées   Braised endive	8€

## DESSERTS | DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille	13€
Apple tart with vanilla ice cream	
Millefeuille à la crème pralinée & aux agrumes de Menton	13€
“Mille-feuille” Pralinée cream slice with citrus from Menton	
Mousse aux 2 chocolats, pain à la banane	13€
2 chocolates mousse with banana bread	
Tiramisu classique	13€
Classic Tiramisu	
Salade de fruits & caviar de violette	13€
Fruits Salad with violet caviar	
Sélection de fromages, pain au miel & confiture maison	13€
Selection of cheeses with honey bread & homemade jam	
Café gourmand	13€
Coffee with a selection of mini desserts	
Glace & sorbet au choix	3€/boule
Ice cream	

## CHAMPAGNE

	75cl	150cl	300cl	600cl
Prosecco Annex	60€			
Prosecco Bottega 70 Gold	70€			
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€	2.000€	15.000€
Dom Perignon Rosé	700€	1.600€	3.800€	30.000€

## VINS

LES ROSÉS   ROSE	50cl	75cl	150cl	300cl	600cl
Long Tubi		34€			
Minuty Prestige	28€	40€	88€		
Minuty Rosé et Or		65€	135€	300€	700€
Domaine Ott		70€	155€		
Minuty 281		125€	250€		

LES BLANCS   WHITE	50cl	75cl	150cl	300cl	600cl
Long Tubi		34€			
Minuty Prestige	28€	40€			
Minuty Blanc et Or		60€			
Domaine Ott		65€	145€		
<b>Bourgogne</b>					
Chablis		39€			
Chablis Grand Regnard		66€			
Meursault Henri Darnat		95€			
Meursault 1er Cru		185€			
<b>Sancerre</b>					
Domaine Reverdy		58€			
<b>Loire</b>					
Pouilly Fumé Ladoucette		65€			
Baron de L		135€	290€		



# MINUTY

## LES ROUGES | RED

Côtes de Provence	50cl	75cl	150cl	300cl	600cl
Longue Tubi		34€			
Minuty Prestige	28€	40€			
<b>Sancerre</b>					
Domaine Reverdy		58€			
<b>Bordeaux</b>					
Château Lamartre, Saint Emilion		68€			
<b>Côte du Rhône</b>					
Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe		135€			

## LES ROUGES ITALIENS | ITALIAN RED WINES

Toscan	75cl	150cl	300cl	600cl
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€			
<b>Piedmont</b>				
Barolo DOCG Gagliardo	80€			

## BOISSONS BEVERAGES

EAUX FILETTE ANNEX BEACH 7€  
Plate, Fine bulles, Gazeuse | Still, Fine bubbles, Sparkling

### SODAS | SOFT DRINKS

Sirop à l'eau 4€  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light 6€  
Nestea, Sprite, Schweppes tonic, Perrier, Fanta  
Red Bull 10€

### JUS PAGO | PAGO JUICE

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot 6€

### JUS PRESSES | PRESSED JUICE

Orange ou pamplemousse ou citron 10€  
Café glacé 12€  
Milk shake 12€  
Thé glacé 12€

### BOISSONS CHAUDE | HOT DRINKS

Café, Noisette, Décaféiné, Ristretto, Allongé 4€  
Thé, infusion tea | Herbal tea 7€  
Café crème, Cappuccino, Double 8€  
Thé marocain | Morocco tea 10€

### APÉRITIFS | APERITIFS

San Bitter 8€  
Ricard, Pastis 51 8€  
Mauresque 8€  
Martini rouge ou blanc 8€  
Porto rouge 8€

### BIERES | BEERS

	25cl	50cl
Pression	8€	15€
Panaché	8€	15€
Monaco	8€	15€

### BIERES (bouteille) | BEERS (bottle)

Corona		10€
Heineken		10€

### VINS & CHAMPAGNE AU VERRE | BY GLASS

Provence Rosé, Blanc, Rouge		7€
Chardonnay		8€
Bordeaux supérieur		10€
Vin blanc liquoreux		10€
Chablis		10€
Pouilly fumé		13€
Sancerre blanc ou rouge		12€
Coupe de champagne brut		12€
Piscine de champagne brut		13€
Kir Royal		15€
Coupe de champagne rosé		20€

### DIGESTIFS | DIGESTIVES

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 <i>Campari, Martini rouge, Perrier</i>	13€
Hugo <i>Fleurs de sureau, citron vert, menthe, Prosecco</i>	15€
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	15€
Bloody Mary <i>Vodka belvedere, jus de tomates et condiments</i>	15€

## LONG DRINK COCKTAILS

Havana Beach <i>Rhum Bacardi, citron vert, gingembre, sirop de caramel, limonade</i>	16€
Mojito <i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	16€
Sex on the beach <i>Vodka belvedere, crème de pêche, jus de cramberry, jus d'orange</i>	16€
Piña Colada <i>Rhum Bacardi, coco, jus d'ananas</i>	16€
Bellini <i>Champagne, pêche</i>	18€

## ALL DAY COCKTAILS

Caipirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	16€
Cosmopolitan <i>Vodka belvedere, Cointreau, citron vert, jus de cramberry</i>	16€

## BEACH & LOUNGE CHICHAS

Tabac au choix classique: raisin, menthe, melon, pomme, citron, myrtille  
*Single tobacco choice: grape, mint, melon, apple, lemon, blueberry*  
Tabac au choix double: past.que/menthe, raisin/menthe, citron/menthe  
orange/cr.me, 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

40€

## CHICHA FRUITS FRAIS

50€

Ananas, pamplemousse, pastèque, melon

*Pineapple, grapefruit, watermelon, melon*

## CHICHA PORSCHE DESIGN 2.0

60€