

FESTIVAL DE CANNES

Menu



ANNEX
CANNES

— DA CONDIVIDERE —

  Sélection de mozzarella, tomates cerises & basilic 25€

Selection of mozzarella, cherry tomatoes and basil

 Pizza Margherita 24€ / Pizza Tartufo 34€

Margherita pizza / Truffle pizza

Cecina de Galice & son pain Carasau 26€

Cecina from Galicia & its Carasau bread

Pata negra Bellota & focaccia au romarin 44€

Pata negra Bellota & rosemary focaccia

 **Poitrine de poulet fumé 26€**


Smoked chicken breast

Calamars de Méditerranée frits 30€

Crispy fried Mediterranean squid

Frittura de gambas, sauce wasabi 23€

Crispy fried prawns with wasabi Sauce

  **Tacos guacamole 15€**

Guacamole tacos

— ANTIPASTI —

Salade Signature, épinards, chèvre & chips de pain 19€

Signature salad, goat's cheese, spinach and bread chips

  **Salade d'artichauts frais & parmesan 25€**

Fresh artichoke and parmesan salad

Caesar du chef (seulement le midi) - Poulet 27€ / Crevettes 30€

Chef's Caesar salad (only for lunch) with chicken or shrimp

  **Greka 21€**

Greek salad

 **Salade de poulpe à la Sicilienne 27€**

Sicilian octopus salad

 **Burrata crémeuse, tomates cerises & basilic 22€**

Creamy burrata, cherry tomatoes & basil

Tartare de thon rouge, sauce ponzu 25€

Red tuna tartare with ponzu sauce

 **Tartare de loup & avocat 29€**

Sea bass & avocado tartare

 **Carpaccio de gambas rouges 42€**

Red prawn carpaccio

 **Carpaccio de filet de bœuf (Irlande) al tartufo di stagione 27€**

Beef tenderloin carpaccio from Ireland with seasonal truffle

FRUTTI DI MARE & CAVIAR

Nos plateaux de fruits de mer sont composés d'huîtres Gillardeau 

Our seafood platters are made with Gillardeau oysters

 **6 Huîtres 32€**

6 oysters

PLATEAU CORAIL 

6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots 75€

6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks

 **PLATEAU ROYAL ANNEX**

12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard 190€

12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 lobster

CAVIAR OSCIÈTRE *Acipenser Gueldenstaedtii* 50g 150€

— PASTA & RISOTTO —

Spaghetti alle vongole 32€

Spaghetti with clams

 **Risotto au safran & gambas 34€**

Risotto with saffron and prawns

Raviolis à la truffe de saison 38€

Seasonal truffle ravioli

Homard entier, gnocchis à la bisque 59€

Whole lobster and gnocchi

— PESCI —

 **Pêche du jour selon arrivage**

Loup - Turbot - Sole 150€/kg

Catch of the day, depending on availability

Sea bass - Turbot - Sole

 **Tataki de thon 36€**

Tuna tataki

Dos de loup, petits légumes & purée 44€

Sea bass fillet, vegetables & mashed potatoes

Gambero rosso de Mazara del Vallo grillées, légumes & purée 75€

Grilled red prawns from Mazara del Vallo, vegetables and mashed potatoes

— CARNI —

Cheeseburger de bœuf Wagyu, sauce du chef (Australie) 37€

Australian Wagyu beef cheeseburger with chef's sauce

Filet de bœuf 250g (Irlande) 48€

Black Angus beef tenderloin 250g from Ireland

Noix d'entrecôte Black Angus prime 300g (USA) 75€

Black Angus prime rib-eye steak 300g from USA

Faux-filet Wagyu A5 250g (Japon) 105€

A5 Wagyu sirloin 250g from Japan

Tomahawk de bœuf Black Angus 1,2kg (Irlande) 170€

Black Angus beef Tomahawk 1,2kg from Ireland

- Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre rôties -

All our meats are served with roasted potatoes

- PURÈ -

 **Classique 9€**
Mashed potatoes

 **Jalapeño 12€**
Jalapeño

 **Truffe 15€**
Truffle

Caviar 22€
Caviar

- PICCOLI -

  **Salade verte ou mixte 8€**
Green or Mixed salad

  **Salade tomates cerise et oignons 9€**
Cherry tomatoes and onion salad

Frites ou Pommes de terre rôties 9€
French fries or Roasted potatoes

  **Légumes sautés 9€**
Sauteed vegetables

  **Asperges 14€**
Asparagus

 Végétarien  Vegan  Gluten free

Prix nets, toutes taxes comprises - Les chèques ne sont pas acceptés

Nets prices, all taxes included - Checks not accepted

Dolci

 **Tiramisu 16€**

Tiramisu

 **Glace maison du jour 15€**

Homemade ice cream of the day

 **Tartelette framboise 16€**

Raspberry tartlet

   **Sorbetto citron vodka 19€**

Lemon & Vodka sorbet

 **Panna Cotta fraise et menthe 16€**

Strawberry and mint panna cotta

 **Tarte fine aux pommes & glace maison 16€**

Thin apple tart & homemade ice cream

 **Crèmeux au chocolat Jivara et fève Tonka 16€**

Jivara chocolate and Tonka bean creamy cake

  **Glace maison à partager (2/3 personnes) & ses accompagnements 28€**

Homemade ice cream to share (2/3 people) & its accompaniments

   **ASSORTIMENT DE FRUITS**

Assiette 28€ - Plateau 50€ - Royal 95€

Plate - Platter - Royal

   **PASTÈQUE**

Assiette 28€ - Plateau 50€ - Royal 95€

Plate - Platter - Royal



FOLLOW US ON OUR
social media

@annexbeachcannes ~ #annexbeachcannes

ANNEX WIFI

password : *annexcannes*