

— 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

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 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 « fior di latte » et/ou chocolat 15€**

Homemade « fior di latte » and/or chocolate ice cream

 **Tartelette fraise 16€**

Strawberry tartlet

   **Sorbetto citron vodka 19€**

Lemon & Vodka sorbet

 **Panna Cotta tropical 16€**

Tropical panna cotta

 **Trio de mini choux pralinés 16€**

Mini praline choux trio

  **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*