

Menu

DINNER SHOW



— ANTIPASTI —

 Poulpe en salade 34€

Octopus salad

Tartare de thon à la Japonaise 35€

Japanese-style tuna tartare

 Tartare de loup & crème d'avocat 35€

Sea bass tartare with avocado cream

 Carpaccio de gambas rouges 48€

Red prawns carpaccio

 Burrata crémeuse, tomates cerises & basilic 34€

Creamy burrata, cherry tomatoes & basil

 Carpaccio de filet de bœuf (Irlande) al tartufo di stagione 35€

Beef tenderloin carpaccio from Ireland with seasonal truffle

  Greka 29€

Greek salad

— DA CONDIVIDERE —

 Pizza Tartufo 55€

Truffle pizza

Cecina de Galice & Carasau 35€

Cecina from Galicia & Carasau bread

Pata negra Bellota & focaccia au romarin 45€

Pata negra Bellota & rosemary focaccia

Calamars de Méditerranée frits 40€

Crispy fried Mediterranean squid

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 42€

6 oysters

 PLATEAU CORAIL

6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots 85€

6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks

 PLATEAU ROYAL ANNEX

12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard 210€

12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 lobster

 Langouste vapeur & mayonnaise maison 120€

Steamed Lobster with homemade mayonnaise

CAVIAR OSCIÈTRE *Acipenser Gueldenstaedtii* 50g 180€

 Végétarien  Vegan  Gluten free

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

Nets prices, all taxes included - Checks not accepted

— PASTA & RISOTTO —

Spaghetti alle vongole 42€

Spaghetti with clams

 **Risotto au safran & gambas 42€**

Risotto with saffron and prawns

Raviolis à la truffe de saison 45€

Seasonal truffle ravioli

Homard entier, gnocchis à la bisque 75€

Whole lobster and gnocchi

— PESCI —

 **Pêche du jour *selon arrivage***

Loup - Turbot - Sole 180€/kg

Catch of the day, depending on availability

Sea bass - Turbot - Sole

 **Tataki de thon 45€**

Tuna tataki

Dos de loup, petits légumes & purée 48€

Sea bass filet, vegetables & mashed potatoes

Gambero rosso de Mazara del Vallo grillées, légumes & purée 85€

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

— CARNI —

Filet de bœuf Simmental 250g (Pays-Bas) 65€

Simmental beef tenderloin 250g from Netherlands

Noix d'entrecôte Black Angus prime 350g (USA) 85€

Black Angus prime rib-eye steak 350g from USA

Faux-filet Wagyu A5 250g (Japon) 115€

A5 Wagyu sirloin 250g from Japan

Tomahawk de bœuf Black Angus 1,2kg (Irlande) 190€

Black Angus beef Tomahawk 1,2kg from Ireland

Tomahawk de bœuf Wagyu 1,2kg (Australie) 420€

Wagyu beef Tomahawk 1,2kg from Australia

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

All our meats are served with roasted potatoes

- PURÉ -

 **Classique 10€**
Mashed potatoes

 **Jalapeño 14€**
Jalapeño

 **Truffe 18€**
Truffle

Caviar 28€
Caviar

- PICCOLI -

  **Salade verte *ou* mixte 10€**
*Green *or* Mixed salad*

  **Salade tomates cerises et oignons 10€**
Cherry tomatoes and onion salad

Frites *ou* Pommes de terre rôties 10€
*French fries *or* Roasted potatoes*

  **Légumes sautés 10€**
Sauteed vegetables

  **Asperges 16€**
Asparagus

Dolci

 **Tiramisu 16€**

Tiramisu

 **Glace maison « fior di latte » et/ou chocolat 18€**

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

 **Tartelette fraise 16€**

Strawberry tartlet

   **Sorbetto citron 16€ - vodka 22€**

Lemon sorbet with optional vodka

 **Panna Cotta tropical 18€**

Tropical panna cotta

 **Trio de mini choux pralinés 18€**

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 32€ - Plateau 55€ - 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*