

Menu



ANNEX
CANNES

— DA CONDIVIDERE —

  **Sélection de mozzarella, tomates cerises & basilic 29€**

Selection of mozzarella, cherry tomatoes and basil

 **Pizza Margherita 32€ / Pizza Tartufo 45€**

Margherita pizza / Truffle pizza

Cecina de Galice & Carasau 32€

Cecina from Galicia & Carasau bread

Pata negra Bellota & focaccia au romarin 45€

Pata negra Bellota & rosemary focaccia

Calamars de Méditerranée frits 36€

Crispy fried Mediterranean squid

Frittura de gambas, sauce wasabi 26€

Crispy fried prawns with wasabi Sauce

— ANTIPASTI —

Salade épinards, chèvre & chips de pain 23€

Signature salad, goat cheese, spinach and bread chips

 **Poulpe en salade 29€**

Octopus salad

Caesar du chef - Poulet 27€ / Crevettes 30€

Chef's Caesar salad with chicken or shrimp

  **Greka 26€**

Greek salad

 **Burrata crémeuse, tomates cerises & basilic 27€**

Creamy burrata, cherry tomatoes & basil

Tartare de thon à la Japonaise 29€

Japanese-style tuna tartare

 **Tartare de loup & crème d'avocat 34€**

Sea bass tartare with avocado cream

 **Carpaccio de gambas rouges 44€**

Red prawns carpaccio

 **Carpaccio de filet de bœuf (Irlande) al tartufo di stagione 29€**

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 35€**

6 oysters

 **PLATEAU CORAIL**

6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots 79€

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

 **Langouste vapeur & mayonnaise maison 110€**

Steamed Lobster with homemade mayonnaise

CAVIAR OSCIÈTRE *Acipenser Gueldenstaedtii* 50g 150€



— PASTA & RISOTTO —

Spaghetti alle vongole 34€

Spaghetti with clams

 **Risotto au safran & gambas 37€**

Risotto with saffron and prawns

Raviolis à la truffe de saison 39€

Seasonal truffle ravioli

Homard entier, gnocchis à la bisque 59€

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 38€**

Tuna tataki

Dos de loup, petits légumes & purée 44€

Sea bass filet, 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) 39€

Australian Wagyu beef cheeseburger with chef's sauce

Filet de bœuf Simmental 250g (Pays-Bas) 48€

Simmental beef tenderloin 250g from Netherlands

Noix d'entrecôte Black Angus prime 350g (USA) 80€

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

- PURÈ -

 **Classique 10€**
Mashed potatoes

 **Jalapeño 14€**
Jalapeño

 **Truffe 16€**
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

 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 16€**

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

 **Tartelette fraise 16€**

Strawberry tartlet

   **Sorbetto citron 16€ - vodka 19€**

Lemon sorbet with optional vodka

 **Panna Cotta tropical 16€**

Tropical panna cotta

 **Trio de mini choux pralinés 16€**

Mini pralines 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*