



# WINTER

*menu*



ANNEX  
CANNES

— DA CONDIVIDERE —

 **Pizza Tartufo Gourmet 39€**

*Truffle Pizza with stracciatella, arugula & marinated tomatoes*

  **Pimientos de Padrón & Chèvre râpé 19€**

*Padrón peppers with grated goat cheese*

**Pata negra Bellota & Focaccia au Romarin 42€**

*Pata negra Bellota with rosemary focaccia*

**Friture de Calamars 29€**

*Fried calamari*

— ANTIPASTI —

**Foie Gras Maison, Chutney de Figue & Brioche Dorée 32€**

*Homemade foie gras with fig chutney and toasted brioche*

 **Salade d'Artichauts d'Albenga, Épinards et Parmesan affiné 30 mois 24€**

*Albenga artichokes with spinach & aged parmesan*

**Caesar du Chef - Poulet 26€**

*Chef's Caesar salad with chicken*

 **Gravlax de Saumon *du chef*, Fenouil Croquant et Agrumes 29€**

*Salmon gravlax with crunchy fennel and citrus*

**Tartare de Thon et sa sauce Ponzu 26€**

*Tuna tartare with ponzu sauce*

**Lobster roll *Signature* 46€**

*Signature lobster roll*

 **Carpaccio de Gambas Rouges de Mazara del Vallo & Caviar 46€**

*Red prawns from Mazara del Vallo carpaccio with caviar*

**Poulpe Grillé, Velouté de Pommes de Terre & Poireaux 29€**

*Grilled octopus with potato velouté and leeks*

 **Tartare de bœuf Black Angus (*Irlande*) et sa douceur 32€**

*Classic beef tartare (Ireland) with a light garnish*

— FRUTTI DI MARE & CAVIAR —

Nos Plateaux de Fruits de Mer sont composés d'Huîtres Gillardeau *Calibre n°3* 

*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*

**CAVIAR OSCIÈTRE *Acipenser Gueldenstaedtii* 50g - 150€**

*Oscietra Caviar (50g)*



## — PASTA & RISOTTO —

**Spaghetti à la Langouste, servi avec sa bisque 59€**

*Spaghetti with lobster and creamy bisque*

**Spaghetti alle Vongole 29€**

*Spaghetti with clams*

**Paccheri au ragoût *du Chef* 26€**

*Chef's stew paccheri*

 **Raviolis Ricotta & Épinards 26€**

*Ricotta and spinach ravioli*

 **Gnocchis au Gorgonzola et Éclats de Noix 25€**

*Gnocchi with gorgonzola & walnut crumble*

  **Risotto Crémeux aux Artichauts et Parmesan affiné 34€**

*Creamy artichoke risotto with aged parmesan*

## — PESCI —

 **Pêche du jour *selon arrivage* / Loup - Sole 150€/kg**

*Catch of the day, depending on availability | Sea bass - Sole*

**Brochette de Lotte Gratinée, Caponata Sicilienne 42€**

*Gratinated monkfish skewer with Sicilian caponata*

 **Gambas rouges de Mazara del Vallo, Petits Légumes & Purée 55€**

*Red prawns from Mazara del Vallo with seasonal vegetables and mashed potatoes*

**Tataki de Thon aux Sésames & Pak Choïs sautés 39€**

*Tuna tataki with sesame seeds and sautéed Pak Choï*

## — CARNI —

 **Coquelet farci aux Champignons & Foie Gras (France) 38€**

*Stuffed cockerel with mushrooms & foie gras (France)*

**Cheeseburger Wagyu, Scamorza & Sauce Secrète (France) 32€**

*Wagyu beef (France) cheeseburger with its chef's sauce*

 **Noix d'Entrecôte Black Angus Prime 350g (Argentine) 39€**

*Black Angus prime rib-eye 350g (Argentina)*

 **Côte de Bœuf Black Angus 1,2kg (USA) 135€**

*Black Angus single-bone rib 1.2kg (USA)*

### - PURÈ -

 **Classique 8€**  
*Mashed potatoes*

 **Jalapeño 12€**  
*Jalapeño mashed potatoes*

 **Truffe 16€**  
*Truffle mashed potatoes*

### - PICCOLI -

**Frites 8€**  
*French fries*

 **Pommes de Terre Rôtées 8€**  
*Roasted potatoes*

  **Brocolis 12€**  
*Broccoli*

 **Patates Douces 12€**  
*Sweet potatoes*

 **Maïs Grillé 12€**  
*Grilled corn*

 Végétarien  Vegan  Gluten free

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

*Net prices, all taxes included - Checks not accepted*

## DOLCI

🌿 Fondant intense au Chocolat Caraïbe 16€

*Dark chocolate fondant*

🌿 Tiramisu Café Arabica 9€

*Arabica coffee tiramisu*

🌿 🍷 Crème croquante à la Vanille de Madagascar 12€

*Madagascar vanilla crème brûlée*

🌿 Tarte fine aux Pommes, Caramel & Chantilly 12€

*Thin apple tart with caramel and whipped cream*

🌿 🍷 🌿 Sorbetto Citron 10€ - Vodka 15€

*Lemon sorbet with optional vodka*

🌿 🍷 Glace Maison du jour 12€

*Homemade ice cream of the day*

🌿 🍷 Glace Maison à partager (2/3 personnes) & ses accompagnements 24€

*Homemade ice cream to share (2/3 people) with accompaniments*

FOLLOW US ON OUR  
*social media*

@annexbeachcannes ~ #annexbeachcannes

ANNEX WIFI

password : *annexcannes*