

# Menu

## DA CONDIVIDERE

**Pata Negra *Bellota* affinée, bruschetta croquante - 45€**

*Aged cured Pata Negra Bellota with bruschetta*

**Friture de calamars, sauce tartare maison - 29€**

*Fried calamari with homemade tartar sauce*

**Mozzarella *di Bufala* tressée 250g, carpaccio de tomates multicolores - 26€**

*Braided Buffalo Mozzarella (250g) with tomato carpaccio*

**Pizza *al tartufo* - 37€** 🌿

*Truffle pizza*

**Pimientos de *Padrón*, râpé de fromage de chèvre - 19€** 🌿 🍷

*Padrón peppers with grated goat cheese*

## ANTIPASTI

Tartare de thon, courgettes croquantes & caviar - 36€

*Tuna tartare with crispy zucchini & caviar*

Carpaccio de loup, artichaut & truffe de saison - 34€ 🍷

*Sea bass carpaccio with artichoke & truffle*

Carpaccio de saumon, julienne de fenouil & suprêmes d'orange - 29€ 🍷

*Salmon carpaccio with fennel & orange*

Tartare de Saint-Jacques, céleri & *Granny Smith*, sauce passion - 32€ 🍷

*Scallop tartare with celery, Granny apple & passion fruit sauce*

Carpaccio de gambas rouges de *Mazara del Vallo*, tomates confites & câpres de *Pantelleria* - 42€ 🍷

*Red prawn carpaccio with confit tomatoes & capers*

Poulpe grillé, légumes du marché & huile au basilic - 32€ 🍷

*Grilled octopus with vegetables & basil oil*

Carpaccio de bœuf à la truffe & parmesan - 32€ 🍷

*Beef carpaccio with truffle & parmesan*

Homard bleu snacké, asperges & sauce au beurre citronné - 45€ 🍷

*Seared blue lobster with asparagus & lemon butter sauce*

Vitello tonnato - 29€ 🍷

*Veal*

## SOUP & SALAD

Soupe du jour *Soup of the day* - 19€ 🌿 🍷

Salade *Grecque* *Greek salad* - 22€ 🌿 🍷

Salade *César* au poulet *Chicken Caesar salad* - 27€

Salade d'épinards, artichauts & parmesan *Spinach, artichokes & parmesan cheese salad* - 25€ 🌿 🍷

## 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 n°3 oysters*

6 Huîtres - 33€ *ou* 6 Crevettes - 18€ *ou* 6 Bulots - 12€ 🍷

*6 oysters or 6 shrimps or 6 whelks*

PLATEAU **CORAIL** avec *Tartare du Chef* 6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots - 75€ 🍷

*6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks & chef's tartare*

PLATEAU **ROYAL ANNEX** 12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard entier - 190€ 🍷

*12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 whole lobster*

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

*Oscietra Caviar (50g)*



## PASTA & RISOTTO

Paccheri à la langouste, servi avec sa bisque - 59€

*Lobster and creamy bisque paccheri pasta*

Spaghetti *alle vongole* - 30€

*Spaghetti with clams*

Tagliatelle au ragoût de *Wagyu* - 29€

*Tagliatelle with Wagyu ragout*

Risotto aux asperges & parmesan - 32€  

*Asparagus and parmesan cheese risotto*

## PESCI

Pêche du jour *selon arrivage* - *Servi avec deux accompagnements* - 140€/kg 

*Catch of the day, depending on availability - Served with two sides*

Dos de saumon, légumes du jour & purée - 37€ 

*Salmon with seasonal vegetables & mashed potatoes*

Gambas rouges de *Mazara del Vallo*, légumes du jour & purée - 75€ 

*Grilled red prawns with vegetables & mashed potatoes*

Tataki de thon - 37€ 

*Tuna tataki*

## CARNI

Cheeseburger *Wagyu*, scamorza & sauce du chef (*Australie*) - 39€

*Wagyu beef (Australia) cheeseburger with Scamorza cheese & chef's sauce*

Filet de bœuf & pommes de terre *grenaille* rôties (*Pays-Bas*) - 45€ 

*Beef fillet and roasted baby potatoes (Netherlands)*

Faux-filet de bœuf *Wagyu* A4 - A5 & pommes de terre *grenaille* rôties (*Australie*) - 85€ 

*Wagyu sirloin and roasted baby potatoes (Australia)*

Coquelet farci aux champignons & foie gras (*France*) - 55€ 

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

Tomahawk de bœuf *Black Angus* 1,2kg (*Irlande*) - *Servi avec deux accompagnements* - 150€ 

*Black Angus beef tomahawk 1.2kg (Ireland) - Served with two sides*

## Puré

Classique - 8€ / Jalapeño - 12€ / Truffe - 16€

*Mashed potatoes - Jalapeño mashed potatoes - Truffle mashed potatoes*

  Piccoli

Frites - 8€ / Pommes de Terre Rôties - 8€ / Asperges - 12€ / Maïs Grillé - 12€

*French fries - Roasted potatoes - Asparagus - Grilled Corn*

 Végétarien  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 *Caraiïbe*, cœur coulant de caramel beurre salé - 16€ 🌿

*Dark chocolate fondant with a salted butter caramel heart*

Tiramisu café *Arabica* - 9€ 🌿

*Arabica coffee tiramisu*

Fruits des bois au *Grand Marnier* et glace *fior di latte* - 12€ 🌿 🍷

*Wild berries with Grand Marnier & Fior di Latte ice cream*

Cheesecake framboise - 12€ 🌿

*Raspberry cheesecake*

Crème brûlée à la vanille de *Madagascar* - 12€ 🌿 🍷

*Madagascar vanilla crème brûlée*

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 toppings*

Assiette de fruits - 25€ 🌿 🍷

*Fruit platter*

*stay*  
**CONNECTED WITH US**

Follow us on **Instagram** @annexbeachcannes ~ #annexbeachcannes  
**TAG US ON YOUR PHOTOS FOR A CHANCE TO BE FEATURED!**

ANNEX WIFI  
password : *annexcannes*



BOOK YOUR TABLE  
booking@annexbeach.com / +33 4 93 39 73 79

Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes  
www.annexbeach.com