



FESTIVAL DE CANNES

Menu



ANNEX

CANNES

— DA CONDIVIDERE —

Sélection de mozzarella, tomates cerise & 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

Poitrine de poulet fumé *halal* 26€

Halal smoked chicken breast

Calamar de Méditerranée frit 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's cheese, spinach and bread chips

Salade d'artichaut frais & parmesan 25€

Fresh artichoke and parmesan salad

Caesar du chef - Poulet 27€ / Crevettes 30€

Chef's Caesar salad with chicken or shrimp

Greka 21€

Greek salad

Salade de poulpe à la Sicilienne 27€

Sicilian octopus salad

Burrata crémeuse, tomates 3 couleurs & basilic 22€

Creamy burrata, three-color 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 rouge 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 & ses 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, légumes & purée 44€

Sea bass fillet, vegetables & mashed potatoes

Gambas géantes rouges de Mazara del Vallo grillées, légumes & purée 75€

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

— CARNI —

Cheeseburger de bœuf Wagyu & sauce du chef (*Australie*) 37€

Australian Wagyu beef cheeseburger and 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 9€
French fries

Pommes de terre rôties 9€
Roasted potatoes

Légumes sautés 9€
Sauteed vegetables

Asperges 14€
Asparagus

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

Nets prices, all taxes included - Checks not accepted

Dolci

Tiramisu 16€

Tiramisu

Tartelette framboise 16€

Raspberry tartlet

Glace maison *du jour* 15€

Homemade ice cream of the day

Panna Cotta fraise et menthe 16€

Strawberry and mint panna cotta

Tarte fine aux pommes & glace maison 16€

Thin apple tart & homemade ice cream

Crèmeux au chocolat Jivara et fève Tonka 16€

Jivara chocolate and Tonka bean creamy cake

Glace maison à partager (2/3 personnes) & accompagnements 28€

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