

— ANTIPASTI —

Sfizio de gambas, sauce wasabi 21€

Shrimp Sfizio, wasabi Sauce

Poulpe de Méditerranée grillé, tomates confites & olives taggiasche 23€

Grilled Mediterranean octopus, sun-dried tomatoes & taggiasche olives

Calamars frais, sauce tartare 27€

Fresh squid, tartare sauce

Saumon fumé à l'ancienne 24€

Old-fashioned smoked salmon

Tartare de loup & avocat 28€

Sea bass and avocado tartare

Tartare de thon rouge sauce ponzu 24€

Red tuna tartare with ponzu sauce

Pizza Margherita 24€

Margherita pizza

Pizza Tartufo 34€

Truffle pizza

Greka 21€

Greek salad

Caesar 24€

Chef's caesar salad

Burrata crémeuse , artichauts & truffe 26€

Creamy burrata, artichokes & truffle

Tacos guacamole 15€

Guacamole tacos

Vitello Tonnato 23€

Vitello Tonnato

Carpaccio de filet de bœuf (Irlande) al tartufo 24€

Beef tenderloin carpaccio from Ireland with truffle

Sélection de charcuterie noble & fromages affinés 23€

Selection of premium charcuterie & cheeses

— 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 28€

6 oysters



PLATEAU CORAIL

6 Huîtres - 6 Crevettes roses - 6 Bulots 65€

6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks

PLATEAU ROYAL ANNEX

12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard 170€

12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 lobster

CAVIAR OSSESTRA

Acipenser Gueldenstaedtii

50g 150€

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

Nets prices, all taxes included - Checks not accepted

— SOUPS, PASTA & RISOTTO —

- Gnocchis au homard 49€**
Lobster gnocchi
- Spaghetti alle vongole 29€**
Spaghetti with clams
- Soupe de poissons 21€**
Fish soup
- Minestrone 19€**
Italian vegetable soup
- Risotto di mare 29€**
Seafood risotto
- Paccheri au ragoût du chef 24€**
Chef's ragout paccheri
- Risotto aux asperges du marché et parmesan 36 mois 26€**
Market asparagus and 36-months parmesan risotto

— PESCI —

- Pêche du jour selon arrivage**
- Loup - Daurade 120€/kg ~ Sole 150€/kg**
Catch of the day, depending on availability
Sea bass - Sea bream - Sole
- Dos de saumon, fenouil & asperges 37€**
Salmon fillet, fennel & asparagus
- Tataki de thon 34€**
Tuna tataki
- Gambas géantes grillées & légumes 36€**
Grilled giant prawns & vegetables

— CARNI —

- Filet de bœuf Black Angus 250g (Irlande) 47€**
Black Angus beef tenderloin 250g from Ireland
- Entrecôte Angus 300g (Argentine) 45€**
Angus rib steak 300g from Argentina
- Faux-filet Wagyu Japonais A5 95€**
Japanese Wagyu A5 sirloin
- Côte de veau Milanaise 32€**
Veal cutlet Milanese
- Cheeseburger de bœuf Wagyu (Australie) 32€**
Australian Wagyu beef cheeseburger with cheese, tomato, onion and chef's sauce
- Tomahawk de bœuf Black Angus 1,2kg (Irlande) 140€**
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
- Noix & Roquefort 14€**
Nuts & Roquefort cheese
- Truffe 15€**
Truffle

Piccoli

- Frites 9€**
French fries
- Salade verte ou mixte 9€**
Green or Mixed salad
- Pommes de terre rôties 9€**
Roasted potatoes
- Légumes sautés 9€**
Sauteed vegetables
- Brocolis ou Asperges 9€**
Broccoli or Asparagus

Dolci

Tiramisu 15€

Tiramisu

Sorbetto citron vodka 19€

Lemon & Vodka sorbet

Glace maison du jour 15€

Homemade ice cream of the day

Cheesecake tropical 16€

Tropical cheesecake

Panna Cotta frutti di bosco 15€

Red fruit panna cotta

Tarte fine aux pommes & glace maison 16€

Thin apple tart & homemade ice cream

Tartelette framboise 16€

Raspberry tartlet

Glace maison à partager (2/3 personnes) & accompagnements 25€

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

FRUITS

Assiette 28€ - Plateau 50€ - Royal 95€

Plate - Platter - Royal



FOLLOW US ON OUR
social media

@annexbeachcannes ~ #annexbeachcannes

ANNEX WIFI

password : *annexcannes*