

*Menu*



**ANNEX**  
CANNES

## 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*

## ANTIPASTI

**Tartare de thon, avocat, sauce ponzu - 32€**

*Tuna tartare, avocado & ponzu sauce*

**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*

**Polpo e patate - 32€** 🍷

*Octopus salad with potatoes*

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

*Beef carpaccio with truffle & parmesan*

**Vitello tonnato - 29€** 🍷

*Veal*

## SALAD

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

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

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

**Salade de homard Lobster salad, grapefruit & avocado - 55€** 🍷

## 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 avec Tartare du Chef 12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard entier - 190€** 🍷

*12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 whole lobster & chef's tartare*

**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 ragu*

Risotto aux asperges & parmesan - 32€  

*Asparagus and parmesan cheese risotto*

## PESCI

Pêche du jour *selon arrivage* - Servi avec deux accompagnements - 150€/kg 

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

Dos de saumon, asperges grillées - 39€ 

*Salmon fillet & grilled asparagus*

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)*

Côte de boeuf *Simmental* 1,2kg (*Pays-bas*) - Servi avec deux accompagnements - 160€ 

*Simmental rib of beef 1.2kg (Netherlands) - 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

**Tiramisu café Arabica - 12€** 🌿

*Arabica coffee tiramisu*

**Cheesecake tropical - 14€** 🌿

*Tropical cheesecake*

**Tartelette aux fruits rouges - 14€** 🌿

*Red fruits tartlet*

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

*Madagascar vanilla crème brûlée*

**Fruits des bois au Grand Marnier et glace fior di latte - 14€** 🌿 🍷

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

**Fondant intense au chocolat Caraïbe, cœur coulant de caramel beurre salé - 16€** 🌿

*Dark chocolate fondant with a salted butter caramel heart*

**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