

Menu



DA CONDIVIDERE

Pata Negra Bellota affinée, bruschetta croquante - 50€

Aged cured Pata Negra Bellota with bruschetta

Friture de calamars, sauce tartare maison - 32€

Fried calamari with homemade tartar sauce

Mozzarella di Bufala tressée 250g, carpaccio de tomates multicolores - 29€

Braided Buffalo Mozzarella (250g) with tomato carpaccio

Pizza al tartufo - 45€ 🌿

Truffle pizza

ANTIPASTI

Tartare de thon, avocat, sauce ponzu - 33€

Tuna tartare, avocado & ponzu sauce

Carpaccio de gambas rouges de Mazara del Vallo, tomates confites & câpres de *Pantelleria* - 45€ 🍷

Red prawn carpaccio with confit tomatoes & capers

Polpo e patate - 34€ 🍷

Octopus salad with potatoes

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

Beef carpaccio with truffle & parmesan

Vitello tonnato - 31€ 🍷

Veal

SALAD

Salade Grecque Greek salad - 22€ 🌿 🍷

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

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 - 65€

Lobster and creamy bisque paccheri pasta

Spaghetti *alle vongole* - 34€

Spaghetti with clams

Tagliatelle au ragoût de Wagyu - 32€

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

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*) - 48€ 

Beef fillet and roasted baby potatoes (Netherlands)

Faux-filet de bœuf Wagyu A4 - A5 & pommes de terre *grenaille* rôties (*Australie*) - 90€ 

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

DOLCI

Tiramisu café Arabica - 14€ 🌿

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

Glace maison du jour - 14€ 🌿 🍷

Homemade ice cream of the day

Glace maison à partager (2/3 personnes) & ses accompagnements - 25€ 🌿 🍷

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