

Menu



Designed by JACQUES GARCIA — Styled by ROBERTO CAVALLI

DA CONDIVIDERE

Guacamole - 34€ 

Fresh guacamole & tortilla chips

Pata Negra *Bellota* affiné, bruschetta croquante - 50€

Aged cured Pata Negra Bellota, crispy bruschetta

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

Braided Buffalo Mozzarella (250g) with tomato carpaccio

Tempura de gambas, sauce mayo wasabi - 32€

Prawn tempura with wasabi mayo

Friture de calamars, sauce tartare maison - 32€

Fried calamari with homemade tartar sauce

Pizza *al tartufo* - 48€ 

Truffle pizza

ANTIPASTI

Vitello tonnato - 31€ 

Veal carpaccio, tuna sauce & capers

Carpaccio de bœuf à la truffe & parmesan - 32€ 

Beef carpaccio with truffle & parmesan

Carpaccio de gambas rouges *méditerranéennes* & légumes croquants - 52€ 

Mediterranean red prawn carpaccio, crunchy vegetables

Tartare de loup, fenouil croquant & vinaigrette au fruit de la passion - 34€ 

Seabass tartare, crispy fennel & passion fruit vinaigrette

Tartare de thon, avocat & sauce ponzu - 32€

Tuna tartare, avocado & ponzu sauce

Homard poché, avocat & sauce ponzu - 65€

Poached lobster, avocado & ponzu sauce

SALAD

Salade *Grecque* Greek salad - 24€  

Salade *César* au poulet *Chicken Caesar salad* - 29€  

Salade d'épinards, noix & copeaux de Manchego *Baby spinach salad, walnuts & Manchego cheese* - 34€  

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

Option : Shot de Vodka ou Champagne - 18€/personne - Optional shot of vodka or champagne - €18/person

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* - 75€ 

6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots 6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks & chef's tartare

PLATEAU *ROYAL ANNEX* avec *Tartare du Chef* - 190€ 

12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard entier 12 oysters - 12 shrimps - 12 whelks - 1 whole lobster & chef's tartare

CAVIAR *OSCIÈTRE Acipenser Gueldenstaedtii* 50g - 180€

Oscietra Caviar (50g)



PASTA & RISOTTO

Paccheri à la langouste, servi avec sa bisque - 65€

Paccheri pasta with lobster, served in a creamy bisque

Spaghetti alla chitarra alle vongole veraci - 37€

Chitarra spaghetti with veraci clams

Tagliatelle au ragoût de Wagyu - 32€

Tagliatelle with Wagyu ragu

Risotto crémeux à la truffe - 55€  

Creamy black truffle risotto

PESCI

Pêche du jour selon arrivage - Servi avec deux accompagnements - 160€/kg 

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

Dos de loup, crème de chou-fleur & petits pois croquants - 44€

Seabass fillet, cauliflower cream & crispy peas

Poulpe grillé & légumes de saison - 34€ 

Grilled octopus & seasonal vegetables

Tataki de thon, crème de poivrons, pousses de soja & sauce ponzu - 42€

Tuna tataki, pepper cream, soy sprouts & ponzu sauce

Duo de langoustes grillées, roquette & légumes croquants - 150€ 

Grilled lobster duo, arugula & crunchy vegetables

CARNI

Cheeseburger Wagyu, scamorza & sauce du chef (Australie) - 42€

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

Filet de bœuf, jus à la truffe & purée de pommes de terre (Pays-Bas) - 55€

Beef tenderloin, truffle jus & mashed potatoes (Netherlands)

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

Stuffed cockerel with mushrooms & foie gras (France)

Côte de bœuf Simmental 1,2kg (Pays-bas) - Servi avec deux accompagnements - 170€ 

Simmental rib of beef 1.2kg (Netherlands) - Served with two sides

Tomahawk de bœuf Wagyu Westholme 1,5kg (Australie) - Servi avec trois accompagnements - 520€ 

Wagyu Westholme Tomahawk 1.5kg (Australia) - Served with three sides

Puré

Classique - 10€ / Jalapeño - 12€ / Truffe - 16€ / Caviar - 25€

Mashed potatoes - Jalapeño mashed potatoes - Truffle mashed potatoes - Caviar mashed potatoes

  **Piccoli**

Frites - 12€ / Pommes de Terre Rôties - 12€ / Salade d'épinards - 14€ / Maïs Grillé - 14€ / Broccoletti - 14€

French fries - Roasted potatoes - Spinach Salad - Grilled Corn - Broccoletti

 Végétarien  Gluten Free

Prix nets, toutes taxes comprises - Les chèques ne sont pas acceptés - Paiement en cryptomonnaie accepté
Net prices, all taxes included - Checks not accepted - Cryptocurrency payments accepted

DOLCI

Tiramisu café Arabica - 14€ 🌿

Arabica coffee tiramisu

Cheesecake tropical - 16€ 🌿

Tropical cheesecake

Tartelette aux fruits rouges - 16€ 🌿

Red fruit tartlet

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 18€ 🌿 🍷

Madagascar vanilla crème brûlée

Fondant au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé (15 minutes de cuisson) - 18€ 🌿

Chocolate fondant, molten salted caramel center - 15-minute preparation time

PLATEAU *Signature* ANNEX – Sélection de desserts - 95€ 🌿

ANNEX Dessert Platter – Chef's selection

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 *frais de saison* - 29€ 🌿 🍷

Seasonal fresh fruit plate

Plateau de fruits *frais de saison* - 65€ 🌿 🍷

Seasonal fresh fruit platter

SOLAR

**FROM JULY 1ST TO SEPTEMBER 14 — EVERY NIGHT FROM TUESDAY TO SUNDAY
AND ON MONDAYS... A DIFFERENT DINNER EXPERIENCE AWAITS AT ANNEX**

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

signatures



SIGNORINA - 22

Gin Tanqueray - Liqueur de rose - Hibiscus - Litchi - Citron

Tanqueray Gin - Rose liqueur - Hibiscus - Lychee - Lemon

IL GAMO - 22

Gin Bombay Sapphire - Bitter Gamondi - Citron - Sirop de sucre - Soda

Bombay Sapphire Gin - Gamondi Bitter - Lemon - Sugar syrup - Soda

DOLCE BASILICO - 22

Belvedere infusée au basilic - Sirop de miel maison - Fee Foam - Citron

Basil-infused Belvedere Vodka - Homemade Honey syrup - Fee Foam - Lemon

PATRÓN PALOMA - 22

Tequila Patrón Silver - Sirop d'agave Bio - Citron vert - Sel - Tonic Pamplemousse

Patrón Silver Tequila - Organic Agave - Lime - Salt - Grapefruit Tonic

BAHIA - 24

Belvedere infusée à l'ananas grillé - Citron - Sirop de sucre - Fee foam - Bitter Orange

Belvedere infused with grilled Pineapple - Lemon - Sugar syrup - Fee foam - Orange Bitter

classiques

Feel free to ask our bartenders for your favorite classics - 20

Negroni - Espresso Martini - Pornstar Martini - Mojito - Caipirinha

Piña Colada - Spritz - Hugo Spritz - Dry Martini - Margarita - Moscow Mule...

gin tonic selection

BOMBAY SAPHIRE - 20

Fever Tree Mediterranean Tonic & Citron Vert

HENDRICK'S - 22

Fever Tree Elderflower Tonic & Concombre

GIN MARE - 22

Fever Tree Mediterranean Tonic, Romarin & Zeste d'orange

TANQUERAY TEN - 24

Fever Tree Mediterranean Tonic & Pamplemousse

MONKEY 47 - 26

Fever Tree Mediterranean Tonic, Zeste de citron & Fruits rouges

alcools / spiritueux

Tequilas / Mezcal (+ soft 5€)

			
Patron Silver	16	20	300
Patron X.O Café	16	20	300
Casamigos Reposado	18	22	400
Clase Azul Plata	30	35	550
Clase Azul Reposado	55	60	900
Patron El Alto Reposado	60	65	1000
Hermana Reposado	65	70	1100
Don Julio 1942 Añejo	70	80	1200
Mezcal Herencia de Sanchez	15	18	250
Mezcal Clase Azul Durango	70	80	1300
Mezcal Clase Azul Guerrero	70	80	1300

Whiskys (+ soft 5€)

		
Jack Daniel's	15	250
Bulleit Bourbon	15	250
Sir Davis	18	280
Chivas 18 Y.O	20	300
Lagavulin 16 Y.O	25	380
Hibiki	33	500
J.W Blue Label	55	820
Mc Callan 18 Y.O	80	1200

Rhums (+ soft 5€)

		
Don Papa Baroko	18	280
Diplomatico	18	280
Santa Teresa 1796	22	330
Zacapa 23	28	400
Zacapa X.O	50	750

Vodkas (+ soft 5€)

				
Belvedere	14	17	260	550
Grey Goose	14	17	260	
Beluga Gold	20	25	380	
Belvedere Ten	35	40	600	

Gin

	
Bombay Sapphire	250
Hendrick's	300
Gin Mare	300
Tanqueray Ten	350
Monkey 47	400

Digestifs

	
Eau de Vie Poire W.Klipfel	15
Cognac Hennessy V.S	15
Calvados Le Domfrontais Christian Drouin	20
Chartreuse Jaune	20
Armagnac Château de Laubade X.O	25
Grappa Tignanello	25
Grappa Sassicaia	40
Cognac Hennessy X.O	55
Cognac Hennessy Paradis	250

Liqueurs

	
Get 27 / Get 31	15
Jägermeister	15
Vecchio Amaro del Capo	15
Fernet-Branca	15
Amaro Montenegro	15
Limoncello	15
Disaronno	15
Baileys	15
Sambuca Molinari	15
Jack Daniel's Honey	15

Apéritifs

	
Martini Bianco / Martini Rosso	15
Campari	15
Ricard / Pastis 51	15

Bières

Noam	15
Corona	12
Corona 0,0%	10

softs

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Ice Tea / Red-Bull / Tonic...	10
Perrier	10
Fever Tree Ginger Beer / Ginger Ale	10

Jus de Fruits - Alain Milliat

Pomme / Ananas / Cranberry / Pêche / Mangue / Tomate	10
--	----

Jus de Fruits - Pressés

Orange / Pamplemousse / Citron	15
Fraise / Pastèque	25

Boissons Chaudes

Café / Noisette / Café Ginseng / Café Orzo	7
Cappuccino / Café crème / Latte Macchiato / Chocolat chaud	12
Sélection de thés & infusions Kusmi Tea	15
Thé Marocain	30

Eau

Filette Plate / Still	12
Filette Pétillante / Sparkling	12



Save your date – Fireworks Nights on July 4, 14, 22 & August 5, 15, 24

Book your table now for a night to remember ✨

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Veuillez consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume in moderation

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises - Les chèques ne sont pas acceptés
Nets prices in Euros, all taxes included - Checks not accepted

mocktails

VIRGIN PIÑA - 18

Jus d'ananas - Purée de Noix de Coco

Pineapple Juice - Coconut Puree

TANQUERAY 0,0% - 18

Fever Tree Indian Tonic - Citron Jaune

Fever Tree Indian Tonic - Lemon

FRAGOLA - 18

Purée de fraise - Jus de Pomme - Jus de Citron - Feuilles de menthe

Strawberry Puree - Apple Juice - Lemon Juice - Mint Leaves

RIVIERA DETOX - 25

Concombre - Menthe Fraîche - Kiwi - Jus de Citron

Cucumber - Fresh Mint - Kiwi - Lemon Juice

SOLAR

FROM JULY 1ST TO SEPTEMBER 14 — EVERY NIGHT FROM TUESDAY TO SUNDAY
AND ON MONDAYS... A DIFFERENT DINNER EXPERIENCE AWAITS AT ANNEX

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

wine

by *The Master*

VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

Wines & Champagnes by the glass

Champagnes 16cl

Moët & Chandon - Brut	25
Moët & Chandon - Rosé	28
Ruinart - Blanc de Blancs	55
Ruinart - Rosé	60

Rosés 14cl

Château Minuty - Prestige	12
Château Minuty - Rosé et Or	14
Château Minuty - 281	24

Blancs 14cl

Chablis - La Sereine	14
Moscato d'Asti - Scarpa	15
Pinot Grigio - Santa Margherita	15
Pouilly Fumé	17

Rouges 14cl

Château Minuty - Prestige	12
Saint-Émilion Grand Cru	14
Villa Antinori	16

Champagnes Sans Alcool 14cl

Galland'Or - Apple flavour	12
Galland'Or - Raspberry flavour	12



VINS ROSÉS

75cl 150cl 300cl 600cl

Rosé Wines

Côtes de Provence

Château Roubine - <i>Lions et Dragons</i> 2024	70	150		
Château Minuty - <i>Rosé et Or</i> 2024	80	160	350	750
Esclans - <i>Whispering Angel</i> 2024	80	160	350	750
Château Miraval 2024	80			
Domaines OTT 2024	90	200		
Château Roubine - <i>Inspire</i> 2024	90			
Château Minuty - 281 2024	120	250	550	1200
Garrus 2022 - 2023	230			

Casher

Esclans - <i>Whispering Angel Casher</i> 2023 - 2024	100
--	-----

VINS BLANCS

75cl 150cl

White Wines

Côtes de Provence

Château Roubine - <i>Lions et Dragons</i> 2022	70	150
Château Minuty - <i>Blanc et Or</i> 2024	80	160
Domaines OTT 2023 - 2024	90	
Château Roubine - <i>Inspire</i> 2023	90	

Vallée de la Loire

Chardonnay - Ardèche 2023	70	
Sancerre - <i>Signature</i> - Pascal Jolivet 2024	80	
Pouilly Fumé - <i>Les Terres Blanches</i> - Pascal Jolivet 2023 - 2024	90	200

Bourgogne

Chablis - <i>La Sereine</i> 2020	70	
Chablis 1 ^{er} Cru - <i>Côte de Léchet</i> - Charlopin 2022	150	
Chassagne-Montrachet - Jean-Baptiste Jessiaume 2023	200	
Meursault - Louis Latour 2022	250	500
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru - Louis Latour 2022	350	
Corton-Charlemagne <i>Grand Cru</i> - Louis Latour 2020	600	
Bâtard-Montrachet <i>Grand Cru</i> - Louis Latour 2020	1300	

Italie

Moscato d'Asti - <i>Scarpa</i> 2024	70
Pinot Grigio - <i>Santa Margherita</i> 2023 - 2024	80
La Scolca - <i>Gavi dei Gavi</i> 2024	120
Cervaro della Sala 2022 - 2023	250

Prosecco

Bottega Gold	90
Ca' del Bosco <i>Cuvée Prestige</i>	120
Bellavista Franciacorta Alma Grande <i>Cuvée</i>	150
Bottega Stardust Black	200

VINS ROUGES

75cl 150cl

Red wines

Côtes de Provence

Château Roubine - <i>Lions et Dragons</i> 2020 - 2022	70	150
Château Minuty - <i>Rouge et Or</i> 2022 - 2023	80	

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape - <i>Le Clos du Roi</i> - Gigognan 2019 - 2020	130	
--	-----	--

Bourgogne

Hautes-Côtes-de-Nuits - <i>Le Prieuré</i> 2023	80	
Pommard - Louis Latour 2019 - 2020	190	
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru - <i>Les Chaumes</i> - Louis Latour 2017	320	
Clos Vougeot <i>Grand Cru</i> - Domaine Tortochot 2016	650	
Chambertin <i>Grand Cru</i> - Louis Latour 2018	950	
Romanée-Saint-Vivant <i>Grand Cru</i> - Louis Latour 2018	1500	

Bordeaux

Saint-Émilion <i>Grand Cru</i> Saint-Émilion 2019	90	
Charmes de Kirwan Margaux 2021	150	
Château Talbot <i>Grand Cru</i> Saint-Julien 2019	240	
Château Clinet Pomerol 2020	350	
Château Lynch-Bages Pauillac 2011 - 2019	450	
Château Canon 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Saint-Émilion 2016	600	
Château La Fleur-Petrus Pomerol 2017	700	
Château Figeac <i>Grand Cru</i> Saint-Émilion 2011	800	
Château Latour 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Pauillac 2013	1250	
Château Margaux 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Margaux 2012	1600	
Château Mouton Rothschild 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Pauillac 2011	1800	
Château Angelus 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Saint-Émilion 2011	2000	
Château Cheval Blanc 1 ^{er} <i>Grand Cru</i> Saint-Émilion 2012 - 2016	2200	

Italie

Villa Antinori 2022	80	
Chianti Peppoli Antinori 2022	110	
Amarone della Valpolicella Classico - Tommasi 2019 - 2020	160	
Brunello di Montalcino - Antinori Pian delle Vigne 2018 - 2019	220	450
Barolo - Gaja 2020	300	
Tignanello Antinori 2020 - 2021 - 2022	380	760
Guado al Tasso - Bolgheri 2019 - 2020 - 2021	450	
Ornellaia Bolgheri 2018	700	
Sassicaia Bolgheri - Tenuta San Guido 2020	700	
Sassicaia Bolgheri - Tenuta San Guido 2017 - 2018	1000	
Solaia 2018 - 2020 - 2021	1100	

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises - Les chèques ne sont pas acceptés
Net prices in Euros, all taxes included - Checks not accepted

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Veuillez consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume in moderation

CHAMPAGNES

75cl150cl300cl

Bruts

Moët & Chandon Brut	150		
Louis Roederer Brut	150		
Veuve Clicquot Brut	150	300	710
Veuve Clicquot - Rich Brut	200	450	
Veuve Clicquot - La Grande Dame Brut	500		
Louis Roederer - Cristal Brut	700	1550	
Krug Grande Cuvée Brut	700	1550	
Armand de Brignac - Green Limited Edition Brut	750		
Armand de Brignac Brut	750	1700	3800
Dom Pérignon - Vintage Brut	800	1750	5300
Dom Pérignon - Plénitude P2 Brut	1200		
Dom Pérignon - Plénitude P3 Brut	6000		

Blanc de Blancs

Comte de Montaigne Blanc de Blancs	220		
Ruinart Blanc de Blancs	280	600	1500
Dom Ruinart Blanc de Blancs	550	1100	

Rosés

Moët & Chandon Rosé	180		
Veuve Clicquot Rosé	180	360	
Veuve Clicquot - Rich Rosé	200		
Ruinart Rosé	300	620	
Carbon Rosé	400	850	
Dom Ruinart Rosé	580		
Veuve Clicquot - La Grande Dame Rosé	580		
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé	650	1300	
Krug 25 ^{ème} édition Rosé	900		
Louis Roederer - Cristal Rosé	1100		
Armand de Brignac Rosé	1100	2200	5500
Dom Pérignon Rosé	1200	2500	

Sans Alcool

Galland’Or Apple	80
Galland’Or Raspberry	80

LUXURY SELECTION

Veuve Clicquot Brut	Mathusalem 6l	2000
Veuve Clicquot Brut	Baltazar 12l	4000
Louis Roederer Brut	Salmanazar 9l	6000
Veuve Clicquot Brut	Nabuchodonosor 15l	6000
Armand de Brignac Brut Gold	Mathusalem 6l	15000
Dom Pérignon - Vintage Brut 2002	Mathusalem 6l	15000
Dom Pérignon Rosé	Mathusalem 6l	30000
Armand de Brignac Rosé	Nabuchodonosor 15l	100000