

Menu



Designed by JACQUES GARCIA — Styled by ROBERTO CAVALLI
Chef RICCARDO CUCCURULLO

ANTIPASTI

Soupe *du jour* – 19€ 🍲

Soup of the day

Pizza Margherita – 21€ 🌿

Pizza Margherita

Pizza al Tartufo – 35€ 🌿

Pizza with truffle

Sauté de la mer – 29€ 🍲

Seafood medley - mussels, clams, calamari & prawns

Friture de calamars & gambas – 29€

Fried calamari & prawns

Jambon de San Daniele, pain Carasau – 24€

San Daniele ham & Carasau bread

Foie gras, chutney mangue & pain brioché – 39€

Foie gras, mango chutney & brioche bread

IL CRUDO

Tartare de loup & avocat – 28€ 🍲

Seabass tartare, avocado

6 Huîtres *Gillardeau n°3* – 24€ / 6 Crevettes – 18€ / 6 Bulots – 12€ 🍲

6 Gillardeau n°3 oysters or 6 shrimps or 6 whelks

Nos plateaux de fruits de mer sont composés d'*Huîtres Gillardeau Calibre n°3*

Our seafood platters are made with Gillardeau n°3 oysters



PLATEAU **CORAIL** avec *Tartare du Chef* – 65€ avec Caviar 195€

6 Huîtres - 6 Crevettes - 6 Bulots 🍲

6 oysters - 6 shrimps - 6 whelks & chef's tartare

PLATEAU **ROYAL ANNEX** avec *Tartare du Chef* – 170€ avec Caviar 300€

12 Huîtres - 12 Crevettes - 12 Bulots - 1 Homard entier 🍲

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

CAVIAR OSCIETRA 50g – 150€

Oscietra Caviar (50g)

INSALATE

Artichauts d'*Albenga* & parmesan Grande Réserve affiné 36 mois – 22€ 🍲

Albenga artichokes & 36-month aged parmesan

Burrata, courgettes grillées & pesto de pistache – 23€ 🌿 🍲

Burrata, grilled zucchini & pistachio pesto

Salade César *du chef* Poulet – 24€ / Gambas – 26€

Chef's Caesar salad – Chicken or Prawns

PRIMI PIATTI

Gnocchi à la langouste, servi avec sa bisque – 59€

Gnocchi, lobster & lobster bisque

Spaghetti alle vongole – 30€

Spaghetti, clams

Tagliatelle au ragoût du chef – 27€

Tagliatelle, Chef's ragù

Paccheri aux courgettes & stracciatella di bufala – 26€ 

Paccheri, zucchini & buffalo stracciatella

PESCI

– Pêche du jour –

selon arrivage, servie avec deux accompagnements

12€/100g 

Catch of the day – depending on availability, two accompaniments

Dos de cabillaud, purée de pommes de terre & oignons confits – 34€

Cod fillet, mashed potatoes & caramelized onions

Suggestion du jour – 34€

Chef's daily suggestion

CARNI

Cheeseburger de bœuf Chianina (Toscane) – 30€

Chianina beef cheeseburger (Tuscany)

Coquelet farci aux champignons, foie gras & truffe de saison avec purée maison (France) – 42€

Coquelet stuffed with mushrooms, foie gras & seasonal truffle with mashed potatoes (France)

Entrecôte Black Angus d'Argentine 300g, pommes de terre rôties & sauce au poivre – 45€

Argentinian Black Angus ribeye 300g, roasted potatoes & pepper sauce

Puré

Classique - 10€ / Jalapeño - 10€ / Truffe - 12€   Jus de bœuf - 10€ 

Mashed potatoes - Jalapeño mashed potatoes - Truffle mashed potatoes - Mashed potatoes, beef gravy

  **Contorni**

Frites - 10€ / Pommes de Terre Rôties - 10€ / Broccoletti - 10€ / Poêlée de légumes de saison - 10€

French fries - Roasted potatoes - Broccoletti - Seasonal vegetables

Dolci

Tiramisu café *Arabica* – 12€ 🌿

Arabica coffee tiramisu

Tarte fine aux pommes caramélisées & glace vanille – 16€ 🌿

Caramelized apple tart, vanilla ice cream

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) – 16€ 🌿

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

Glace maison *du jour* – 16€ 🌿 🍷

Homemade ice cream of the day



STAY CONNECTED WITH US

Follow us on **Instagram** @annexbeachcannes ~ #annexbeachcannes

TAG US ON YOUR PHOTOS FOR A CHANCE TO BE FEATURED!

BOOK YOUR TABLE

booking@annexbeach.com / +33 4 93 39 73 79

Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

www.annexbeach.com