

# LUNCH

# Menu

Pensé par le chef doublement étoilé Michelin *Gennaro Esposito* ☞  
ce menu est préparé chaque jour à l'Annex par notre chef *Gabriele Faiella* et son équipe.

*Designed by two-Michelin-starred chef Gennaro Esposito,  
this menu is prepared daily at Annex by our chef Gabriele Faiella and his team.*




# ANNEX


CANNES

Designed by *Jacques Garcia* • Styled by *Roberto Cavalli*

## ANTIPASTI

Vitello tonnato - 35   
Veal, tuna sauce, capers



Cecina de Galice, pain carasau - 38  
Galician cecina, carasau bread

Guacamole maison - 25   
Homemade guacamole



Tacos de homard · 3 pièces - 42  
Lobster soft tacos · 3 pieces


Calamars frits, mayonnaise au citron vert - 29  
Fried calamari, lime mayonnaise

## INSALATA

  Mozzarella tressée & tomates cœur de bœuf - 35  
Braided mozzarella & oxheart tomatoes

César du chef, poulet ou gambas - 35  
Chef's Caesar salad, chicken or prawns

  La salade riviera - 35  
Kale salad, avocado, pine nuts, honey mustard dressing, parmesan


 La salade grecque - 28  
Greek salad, cucumber, tomatoes, feta & olives

*signature*

PLATEAU ANNEX - 150  
with caviar - 260

  
Gambas · Langoustines · Huîtres Amélie XO · Bulots · Carpaccio de thon & de sériole · Tartare de bar  
Prawns · Langoustines · Amélie XO oysters · Whelks · Tuna & Amberjack carpaccio · Sea bass tartare

Crevettes, mayonnaise · 6 pièces - 29   
Shrimps, mayonnaise · 6 pieces

HUÎTRES AMÉLIE XO   
Amélie XO oysters


6 pièces - 33 · 12 pièces - 60 · 24 pièces - 110

CAVIAR OSETRA   
Osetra caviar

50 g - 150 · 125 g - 375

## CRUDI


Tartare de thon, avocat & piment vert - 34   
Tuna tartare, avocado & green chilli

Sashimi de sériole, yuzu & truffe d'été - 39   
Amberjack sashimi, yuzu sauce, chives & summer truffle

Carpaccio de bœuf, roquette & copeaux de parmesan - 34   
Beef carpaccio, arugula & parmesan shavings


## PIZZA

Pizza Margherita - 35   
Margherita

Pizza al Tartufo - 60   
Truffle pizza

Pizza au caviar - 75  
Caviar pizza


Linguine aux courgettes, façon Sorrente - 38   
Linguine with zucchini, Sorrento style

Mezzi paccheri aux tomates de saison - 40   
Mezzi paccheri with seasonal tomatoes

Spaghetti alle vongole - 46  
Spaghetti with clams

Tagliatelle au ragoût de Wagyu - 42  
Tagliatelle with Wagyu ragù

Mezzi paccheri à la langouste - 70  
Mezzi paccheri with spiny lobster

 Tagliatelle à la truffe d'été - 48  
Tagliatelle with summer truffle

Linguine au caviar, ail & piment - 78  
Linguine caviar with garlic & chilli

*pasta*

## PESCE

Tataki de thon, sauce aux agrumes - 48  
*Tuna tataki, citrus sauce*

Poulpe rôti, écrasé de pommes de terre & mayonnaise aux olives - 48 ④  
*Roasted octopus, crushed potatoes & olive mayonnaise*

Filet de bar laqué au miso, légumes de saison rôtis - 55 ④  
*Miso-glazed sea bass fillet, roasted seasonal vegetables*

Filet de turbot à la méditerranéenne - 55 ④  
*Mediterranean-style turbot fillet, potatoes, confit tomatoes, olives & capers*

Langouste entière grillée, légumes vapeur & sauce Annex - 140 ④  
*Whole grilled spiny lobster, steamed vegetables & Annex sauce*

## CARNE

Filet de bœuf argentin, poivre vert, pommes de terre rôties & épinards - 65  
*Argentinian beef fillet, green peppercorn sauce, roasted potatoes & spinach*

Coquelet à la diavola, pommes de terre grenailles - 45 ④  
*Diavola-style baby chicken, baked potatoes*

Burger de Wagyu australien, scamorza, sauce maison & frites - 45  
*Australian Wagyu burger, scamorza, house sauce & fries*

Faux-filet de bœuf Wagyu australien, purée truffée - 120 ④  
*Australian Wagyu beef sirloin, truffled mashed potatoes*

## DA CONDIVIDERE

Entrecôte de bœuf argentin · 600 g - 160 ④  
*600 g Argentinian ribeye*

Tomahawk de bœuf Black Angus USA · 1,2 kg - 220 ④  
*1.2 kg US Black Angus tomahawk*

Poisson entier du jour grillé - 150 / kg ④  
*Grilled whole catch of the day*

*contorni*

Asperges vertes · Green asparagus - 12 ④ ⑤

Légumes grillés · Grilled vegetables - 12 ④ ⑤

Brocoli · Broccoli - 12 ④ ⑤

Purée de pommes de terre · Mashed potatoes - 12 ④ ⑤  
*with truffle - 18 · with caviar - 30*

Pommes de terre au four · Baked potatoes - 12 ④ ⑤

Frites · French fries - 12 ④ ⑤  
*with parmesan & truffle - 20*

④ gluten-free ⑤ vegetarian

Prix nets en euros, taxes comprises. La maison n'accepte pas les chèques. Paiement en cryptomonnaie accepté.  
*Net prices in euros, taxes included. Cheques are not accepted. Cryptocurrency payments accepted.*

# Dolci

Tiramisù - 16 🌿  
*Tiramisù*

Délice au citron - 16 🌿  
*Lemon delight, soft sponge cake, lemon cream & chantilly*

Crème brûlée à la vanille, fruits rouges - 16 🌿  
*Vanilla crème brûlée, red berries*

Rocher chocolat-praliné, caramel - 16 🌿  
*Chocolate-praline rocher, caramel*

Fraises fraîches de la Côte d'Azur - 16 🌿  
*Fresh strawberries from the French Riviera*

## DA CONDIVIDERE

Assiette de fruits - 2 personnes - 35 🌿  
*Fruit plate - 2 guests*

Assiette de pastèque - 2 personnes - 30 🌿  
*Watermelon plate - 2 guests*

Glace Fior di Latte & toppings - 2 personnes - 35 🌿  
*Fior di latte ice cream with toppings - 2 guests*

Plateau de desserts - jusqu'à 6 personnes - 110 🌿  
*Dessert platter - up to 6 guests*



## RESERVATIONS

[booking@annexbeach.com](mailto:booking@annexbeach.com)  
+33 4 93 39 73 79

[www.annexbeach.com](http://www.annexbeach.com)