

DINNER SHOW

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

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

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

INSALATA

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

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

PIZZA

Pizza Margherita - 35 
Margherita

Pizza al Tartufo - 60 
Truffle pizza

Pizza au caviar - 75
Caviar pizza

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 ragu

pasta

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

PESCE

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

Poulpe rôti, écrasé de pommes de terre & mayonnaise aux olives - 48 ⑧
Roasted octopus, crushed potatoes & olive mayonnaise

Filet de bar laqué au miso, légumes de saison rôtis - 55 ⑧
Miso-glazed sea bass fillet, roasted seasonal vegetables

Filet de turbot à la méditerranéenne - 55 ⑧
Mediterranean-style turbot fillet, potatoes, confit tomatoes, olives & capers

Langouste entière grillée, légumes vapeur & sauce Annex - 140 ⑧
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 ⑧
Diavola-style baby chicken, baked potatoes

Faux-filet de bœuf Wagyu australien, purée truffée - 120 ⑧ ⑨
Australian Wagyu beef sirloin, truffled mashed potatoes

DA CONDIVIDERE

Entrecôte de bœuf argentin • 600 g - 160 ⑧
600 g Argentinian ribeye

Tomahawk de bœuf Black Angus USA • 1,2 kg - 220 ⑧
1.2 kg US Black Angus tomahawk

Poisson entier du jour grillé - 150 / kg ⑧
Grilled whole catch of the day

contorni

Asperges vertes • Green asparagus - 12 ⑧ ⑨

Légumes grillés • Grilled vegetables - 12 ⑧ ⑨

Brocoli • Broccoli - 12 ⑧ ⑨

Purée de pommes de terre • Mashed potatoes - 12 ⑧ ⑨
with truffle - 18 • with caviar - 30

Pommes de terre au four • Baked potatoes - 12 ⑧ ⑨

Frites • French fries - 12 ⑧ ⑨
with parmesan & truffle - 20

⑧ gluten-free ⑨ 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
+33 4 93 39 73 79

www.annexbeach.com