
LA PETITE CANNOISE
BEACH CLUB

À PARTAGER • TO SHARE

4 TARTINES • 4 TOASTS BREAD — 38€

AVOCAT
Avocat, feta, grenade
Avocado, feta, pomegranate

CHÈVRE MIEL
Chèvre frais, miel, pignons de pin
Fresh goat cheese, honey, pine nuts

SAUMON FUMÉ
Saumon fumé, crème de Philadelphia, citron, aneth
Smocked salmon, cream cheese, lemon, dill

STRACCIATELLA TOMATE
Stracciatella, tomate, pesto, caramel balsamique
Stracciatella, tomato, pesto, balsamic caramel

GUACAMOLE MAISON & PAIN PITA — 12€
Feta, grenade
Homemade guacamole, pita bread, feta, pomegranate

SARDINES GRILLÉES EN PERSILLADE — 26€
Grilled sardines with garlic and parsley

PINSA À LA CRÈME DE TRUFFE — 23€
Pinsa with truffle cream

Nos tartines sont préparées sur du pain de campagne
Our toasts are made with country bread

Plats servis uniquement au restaurant
Dishes served at the restaurant only

ENTRÉES • STARTERS

LA BURRATA — 24€
Burrata, tomates cerises, basilic frais, pesto, olives, vinaigrette acidulée au miel
Burrata, cherry tomatoes, fresh basil, olive, pesto, tangy honey vinaigrette

TARTARE DE DAURADE — 25€
Daurade fraîche, mangue, avocat, grenade, oignons rouges, citron vert
Fresh sea bream, mango, avocado, pomegranate, red onions, lime

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES — 27€
St-Jacques, framboises, citron vert, noisette
Scallop carpaccio, raspberries, lime, hazelnuts

BRIOCHE SAUMON — 24€
Pain brioché, saumon fumé, avocat, œuf poché, crème de Philadelphia citronnée à l'aneth, crème de maïs
Brioche bread, smoked salmon, avocado, plemon-dill Philadelphia cream, corn cream, poached egg

SALADES • SALADS

LA NIÇOISE — 25€
Mesclun, thon, poivrons, tomates, concombre, anchois, oeuf, radis, olives noires et oignons
Mixed leaves, tuna, peppers, tomatoes, cucumber, anchovies, egg, radish, black olives and onions

LA CÉSAR — 24€
Émincé de poulet, tomates cerises, salade romaine, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce César
Sliced chicken, cherry tomatoes, romaine lettuce, hard-boiled egg, garlic croutons, parmesan, Caesar dressing

LA THAÏ — 27€
Thon mariné au sésame façon tataki, mangue, spaghetti de légumes, pousses de soja, coriandre
Sesame-marinated tuna tataki, mango, vegetable spaghetti, bean sprouts and coriander

AUTUMN BOWL — 25€
Quinoa et boulgour, patate douce rôtie, avocat, pomme Granny Smith, grenade, fêta, noisettes, graine de courge, pois chiches frits, cranberries, vinaigrette sirop d'érable
Quinoa and bulgur, roasted sweet potato, avocado, apple, pomegranate, feta, nuts, pumpkin seeds, fried chickpeas, cranberries, maple syrup

Supplément poulet +4€
Add chicken

LA CANNOISE — 27€
Crevettes, avocat, mangue, noix de cajou, tomate, salade romaine, vinaigrette orange, miel et moutarde
Prawns, avocado, mango, cashew nuts, tomato, romaine lettuce, orange, honey and mustard vinaigrette

SANDWICHS • SANDWICHES

CROQUE MONSIEUR TRUFFE — 24€
Pain de campagne grillé, comté, jambon cuit, crème de truffe, copeaux de parmesan, mesclun
Grilled country bread, comté cheese, cooked ham, truffle cream, mixed greens

GAMBAS ROLL — 30€
Carotte râpée, grenade, mayonnaise citronnée à l'huile de gambas
King prawn roll : grated carrot, pomegranate, lime mayonnaise, prawn oil

WRAP CÉSAR — 23€
Galette, poulet grillé, salade romaine, parmesan, tomate, sauce César et frites
Wrap, grilled chicken, romaine lettuce, parmesan, tomato, Caesar dressing and french fries

POISSONS • FISH

TATAKI DE THON 28€
Légumes croquants, vinaigrette Thaï, cacahuètes, coriandre
Tuna Tataki, crunchy vegetables, Thai vinaigrette, peanuts, coriander

FILET DE LOUP GRILLÉ 27€
Légumes glacés, crème de sauge, citronnelle
Grilled sea bass fillet, glazed vegetables, sage, lemongrass cream

POULPE À LA PLANCHA 34€
Pommes de terre grenaille persillées, crème aux épices de Zaatar
Plancha-grilled octopus, parsley baby potatoes, zaatar-spiced cream

DAURADE GRILLÉE (600-800g) 46€
Légumes du jour
Grilled sea bream (600-800g), vegetables of the day

LOUP GRILLÉ (600-800g) 46€
Légumes du jour
Grilled sea bass (600-800g), vegetables of the day

RETOUR DU PÊCHEUR 12€/100g
Fisherman's catch, vegetables of the day

VIANDES • MEAT

L'ENTRECÔTE 32€
Entrecôte grillée, frites, jus de viande
Grilled rib-eye, fries, meat juice

LE PINK BURGER 25€
Steak haché, cheddar, sauce barbecue maison, salade, oignons, tomate, frites
Beef patty, cheddar, homemade barbecue sauce, lettuce, onions, tomato, french fries

CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE 26€
Parmesan, olives taggiasche, tomates cerises, pesto, caramel balsamique, frites
Italian-style beef carpaccio : parmesan, taggiasche olives, cherry tomatoes, pesto, balsamic glaze, fries

LA MILANAISE 28€
Escalope de veau panée, frites
Milanese veal escalope, french fries

TATAKI DE BOEUF 32€
Bœuf mariné, spaghetti de légumes, courgette, carotte, concombre, cacahuètes, jus asiatique
Marinated beef, vegetable spaghetti, courgette, carrot, cucumber, peanuts, Asian dressing

FILET DE BOEUF 44€
Pommes de terre grenaille en persillade, champignons, jus de bœuf
Beef fillet, baby potatoes with parsley and garlic, mushrooms, beef jus

PÂTES • PASTA

LINGUINE GAMBAS 31€
Sauce tomate crémée, saté, piment d'Espelette
Linguine with prawns & scallops, creamy tomato sauce, satay spice, Espelette pepper

RIGATONI TRUFFE 28€
Crème de truffe, parmesan et huile de truffe
Truffle cream, parmesan and truffle oil

LINGUINE ALLE VONGOLE 29€
Palourdes, tomates cerises, persil, vin blanc, ail et huile d'olive
Clams, cherry tomatoes, parsley, white wine, garlic and olive oil

RIGATONI SORRENTINA 24€
Tomates, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil, olive oil

GARNITURES • SIDES

Vendues uniquement avec un plat
Sell only with a main course

FRITES • *French fries* 7€

RIGATONI TRUFFE 12€
Crème de truffe, parmesan, huile de truffe
Truffle cream, parmesan, truffle oil

PURÉE DE POMMES DE TERRE 8€
Mashed potatoes

LÉGUMES DU JOUR 8€
Vegetables of the day

POMMES DE TERRE GRENAILLE 9€
Baby potatoes

OPTION TRUFFE • *Truffle option* +4€

ENFANTS • CHILDREN

moins de 10 ans • *under 10 years*

STEAK HÂCHÉ	NUGGETS POULET	FILET DE LOUP
Beef steak	*Chicken nuggets*	*Sea bass fillet*
15€	15€	16€

Servis avec frites, purée ou pâtes • *Served with french fries, mashed potatoes or pasta*

Prix en euros, TVA et service compris. Une carte des allergènes et l'origine des viandes est à votre disposition.
Prices in euros, including VAT and service. An allergen list and meat's origin is available on request.

DESSERTS

GASPACHO DE FRAISES • 16€
Soupe de fraises, fraises fraîches, meringue pavlova, glace au yaourt
Strawberry soup, fresh strawberries, pavlova meringue, yoghurt ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT • 13€
Saint-domingue 70% de cacao, huile d'olive et fleur de sel
Saint-Domingue 70% cocoa, olive oil & sea salt

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 14€
Saint-domingue 70% de cacao, glace vanille
Saint-Domingue 70% cocoa, vanilla ice cream

COOKIE À LA POÊLE À PARTAGER • 18€
Cookie au poêlon, glace vanille, sauce caramel
Skillet cookie, vanilla ice cream, caramel sauce

BRIOCHE PAIN PERDU CARAMEL • 15€
Brioche perdue, caramel, boule de glace vanille, fruits rouges
French-style caramel brioche, vanilla ice cream, red berries

TIRAMISÙ • 12€

GRANOLA • 14€ *
Granola, yaourt grec, miel, fruits rouges, banane, copeaux de chocolat
Homemade granola, greek yogurt, honey, red berries, banana, chocolate shavings

PLANCHE D'ASSORTIMENT DE DESSERTS À PARTAGER • 90€
Planche à partager composée d'un assortiment de nos desserts, hors Granola
A sharing board featuring a selection of our desserts, excluding the Granola

** uniquement le midi • only for lunch*

GLACES • ICE CREAM

COUPE DE GLACES 11€
3 Boules de glaces
3 scoops of ice cream

DAME BLANCHE 12€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGOIS 12€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 12€
Glace café, café, chantilly
Coffee ice cream, coffee, whipped cream

GLACE AVEC ALCOOL 14€
Glace ou sorbet avec alcool
Ice cream or sorbet with alcohol

FRAISE MELBA 14€
Strawberry Melba

AFFOGATO 7€
Boule vanille, café
Vanilla ice cream, coffee

BOULES DE GLACE • ICE CREAM SCOOPS



GOÛTS : Caramel, café, vanille, citron, chocolat, yaourt, rhum raisin
FLAVORS: Caramel, coffee, vanilla, lemon, chocolate, yogurt, rum raisin

SUPPLÉMENT CHANTILLY • 2€

FRUITS • FRUIT

ASSIETTE D'ANANAS 15€
Pineapple plate

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 18€
Red berry plate

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 24€
Plate of seasonal fruit

PLATEAU DE FRUITS 48€
Fruit platter