

*Yacht Club de Cannes*  
*depuis 1860*

LE RESTAURANT

# DÉJEUNER/LUNCH

Côté restaurant, au rez-de-chaussée

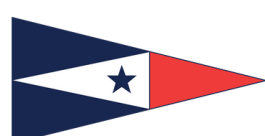
## LES ENTRÉES

<b>Vitello tonnato</b>	16€
<b>Terrine de campagne</b>	9€
<b>Carpaccio d'artichaut Camus</b> Huile d'olive et citron <i>Artichoke carpaccio, olive oil and lemon</i>	18€
<b>Sardines servies dans leur boite</b>	10€
<b>Poireaux vinaigrette</b> <i>Leeks and homemade vinaigrette</i>	12€

## LES POISSONS

### Fishes

<b>Tataki de thon servi froid</b>	26€
<b>Confit de piquillos au miel &amp; zeste de citron</b> <i>Tuna tataki, peppers with honey and lemon zest</i>	
<b>Pavé de lieu jaune façon meunière</b> Fumet crémeux de coques, purée maison <i>Pollack cooked « meunière » ; shell sauce and home-made mashed potatoes</i>	23€
<b>Pavé de maigre rôti sauce chimichurri</b> Pickles de fenouil, riz <i>Meagre roasted with chimichurri sauce, rice, and fennel pickles</i>	25€



## LES VIANDES

### Meats

**Tartare de bœuf au couteau** 22€

Frites fraîches

Beef tartar, fries

**Andouillette 5A** 22€

Frites fraîches, sauce moutarde à l'ancienne

Andouillettes, fries, mustard sauce

**Onglet de bœuf aux herbes** 22€

Sauce yaourt au citron confit et piment doux, purée

Beef « onglet » yaourt and lemon confit sauce, and home-made mashed potatoes

**Filet de poulet pané au panko** 18€

Tomates confites au basilic, frites fraîches

Chicken in milanais style, tomatoes and basilic, and fries

## LES PÂTES

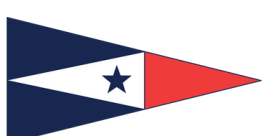
### Pasta

**Penne à l'arrabiata** 15€

**Spaghetti à la crème de lard et ciboulette** 15€

**Façon carbonara**

Spaghetti with bacon cream, herbs, "carbonara style"



## LES SALADES

### Salads

**Salade César au poulet pané au panko** 18€

*Chicken cesar salad*

**Tomates et mozzarella di bufala** 15€

*Tomatoes and mozzarella*

**Aubergine grillée et rôtie façon baba gnanoush** 18€

*Pain pita maison, feta, jeunes pousses, tomates cerises*

*Roasted eggplant, cooked « baba gnanoush » & pita*

## LES SUPPLÉMENTS

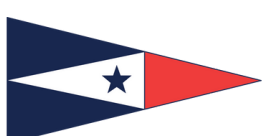
### Extra

Salade verte 4€

Frites fraîches 5€

Légumes grillés 5€

Purée maison 5€



# LES DESSERTS



**Crème brûlée au pop-corn** 9€

**Pavlova aux fraises** 10€  
*Pavlova with strawberries*

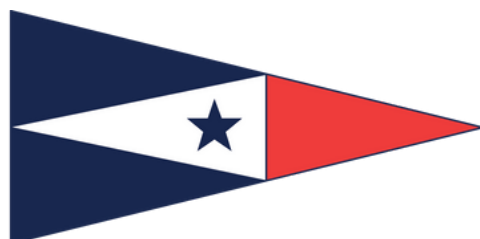
**3 boules de glace au choix** 9€  
*Citron vert, chocolat, vanille, passion, pêche des vignes, Caramel fleur de sel*  
*3 scoops of ice cream (vanilla, passion fruit, lime, peach, chocolat)*

**Panettone façon pain perdu, glace vanille** 10€  
*« French Toast » Panettone, vanilla ice-cream*

## Les pâtisseries signées Jérôme de Oliveira

**Tarte Framboise** 14€





*Yacht Club de Cannes*  
*depuis 1860*

LE RESTAURANT

# BOISSONS

Côté restaurant, au rez-de-chaussée

# LES SPRITZ



## **Select spritz**

Alcool à base de 30 herbes aromatique, prosecco, eau gazeuse  
1<sup>er</sup> spritz crée en 1920 à Venise

12€

## **Aperol spritz**

Apérol, prosecco, eau gazeuse

12€

## **St Germain spritz**

St Germain, prosecco, eau gazeuse

14€

## **Campari spritz**

Campari, prosecco, eau gazeuse

12€

## **Lillet spritz**

Lillet, prosecco, eau gazeuse

12€

## **Framboise spritz**

Liqueur de framboises, prosecco, eau gazeuse

12€

## **Rosato spritz**

Liqueur de fleur d'oranger et hibiscus, prosecco, eau gazeuse

12€

## **Limoncello spritz**

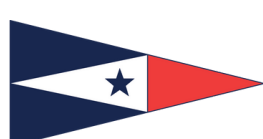
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

12€

## **Italicus spritz**

Liqueur de bergamote, prosecco

12€



# NOS APÉRITIFS



<b>Kir</b> ( <i>cassis, pêche</i> )	7€
<b>Verre de Prosecco</b>	6€
<b>Aperol Spritz</b>	12€
<b>Coupe de champagne</b>	12€
<b>Kir royal</b>	13€
<b>Martini rouge, blanc</b>	6€
<b>Pastis</b>	5€
<b>Campari</b>	7€
<b>Americano</b>	12€
<b>Campari soda</b>	12€





## LES ALCOOLS :

### Whiskies 4cl :

Ballantines	9€
Chivas 12 ans	15€
Lagavulin 16ans	22€

### Rhums 4cl :

Havana 3 ans	10€
Diplomatico	15€
Zacapa 23 ans	25€

### Tequila 4cl :

Cuervo	10€
Patron	15€

### Vodkas 4cl :

Grey Goose	15€
------------	-----

### Gins 4cl :

Bombay Sapphire	12€
Hendrick's	15€
Le juillet	18€
Gin de provence	

### Bières :

#### Pression Kronenbourg

25 cl	3.70€
-------	-------

50 cl	3.70€
-------	-------

Corona 33cl	7€
-------------	----

## LES DIGESTIFS :

### Ils de Vérins Cannes 4cl :

Citron	12€
Mandarine	15€
Verveine	16€
Lérina verte	28€

### Bas armagnac 4cl :

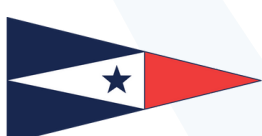
Laubade 6 ans	12€
---------------	-----

### Cognac 4cl :

Remy Martin VSOP	15€
Remy Martin XO	25€

## LES LIQUEURS 4cl :

Limoncello	8€	Grappa	8€
Get 27	8€	Eau de vie	8€



## LES SOFT

<b>Les sodas</b> (en canette)	4,50€
<i>Coca, Coca zero, Schweppes, Schweppes Agrumes, 7up, ice tea</i>	
<b>Badoit rouge 33cl</b>	4,50€
<b>Evian, Badoit 50cl</b>	5€
<b>Evian, Badoit 1L</b>	7€
<b>Sirop à l'eau</b>	3€
<i>Grenadine, menthe, pêche, orgeat</i>	
<b>Jus de fruits</b>	4,50€
<i>Orange Minute Maid, Ananas Granini</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	2€
<b>Décaféiné</b>	3€
<b>Noisette</b>	3€
<b>Café américain</b>	2,50€
<b>Café au lait</b>	4€
<b>Thé noir Earl Grey</b>	4€

