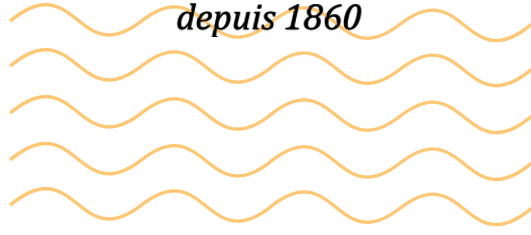


Yacht Club de Cannes

depuis 1860



LE RESTAURANT

DÎNER

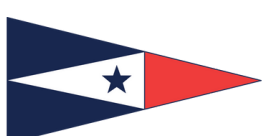
Côté rooftop



LES ENTRÉES



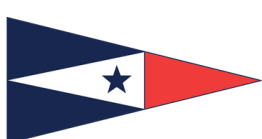
| | |
|--|-----|
| Carpaccio de Loup façon ceviche | 22€ |
| Citron jaune, cebettes, gingembre, huile d'olive Sea bass ceviche, lemon, ginger, olive oil | |
| Terrine de campagne | 12€ |
| La burrata 125gr | 22€ |
| Tomates à l'ancienne Tomatoes and burrata | |
| La végétale | 18€ |
| Cœur de sucrine, tomates cerise, avocat, vinaigrette miel- moutarde Sucrine salad, tomatoes, avocado prawns on garlic sauce Mustard and honey vinaigrette | |
| Tataki de saumon | 18€ |
| Crème d'avocat Salmon tataki, avocado cream | |
| Le Croque jambon truffé | 18€ |
| Crevettes en persillade | 20€ |
| Prawns on garlic sauce | |



LES PLATS



| | |
|--|--------------|
| Belle entrecôte Limousine | 35€ |
| Pommes grenailles, sauce poivre Rib steack, potatoes, homemade pepper sauce | |
| Poitrine de cochon cuite basse température | 28€ |
| Pommes grenaille, jus réduis Pork belly, potatoes | |
| Poulpe sauté, sauce chimichurri | 35€ |
| Pommes grenaille Octopus, chimichiru sauce, potatoes | |
| La côte de bœuf environ 1kg | 85€ |
| Pommes grenailles, légumes Ribs of beef, potatoes, vegetables | |
| L'épaule d'agneau pour 2 | 90€ |
| Pommes grenailles, légumes Lamb shoulder for 2, potatoes, vegetables | |
| Pavé de thon mi-cuit | 30€ |
| Légumes Tuna steack, sauce, vegetables | |
| Homard bleu env 500 gr | 80€ |
| Au naturel : huile d'olive et sel de Guérande, pommes grenaille Lobster, salt and olive oil, grilled vegetables, potaoes | |
| La Pêche du Jour | 12€ (100 gr) |
| Pommes grenailles, légumes Catch of the day, potatoes, vegetables | |



LES DESSERTS



| | |
|---|-----|
| Crème brûlée au pop-corn | 10€ |
| Tartelette framboise | 14€ |
| Cheesecake au spéculos Zestes de citron, fraises fraîches | 12€ |
| Mousse au chocolat | 10€ |
| Assiette de fruits frais | 14€ |

