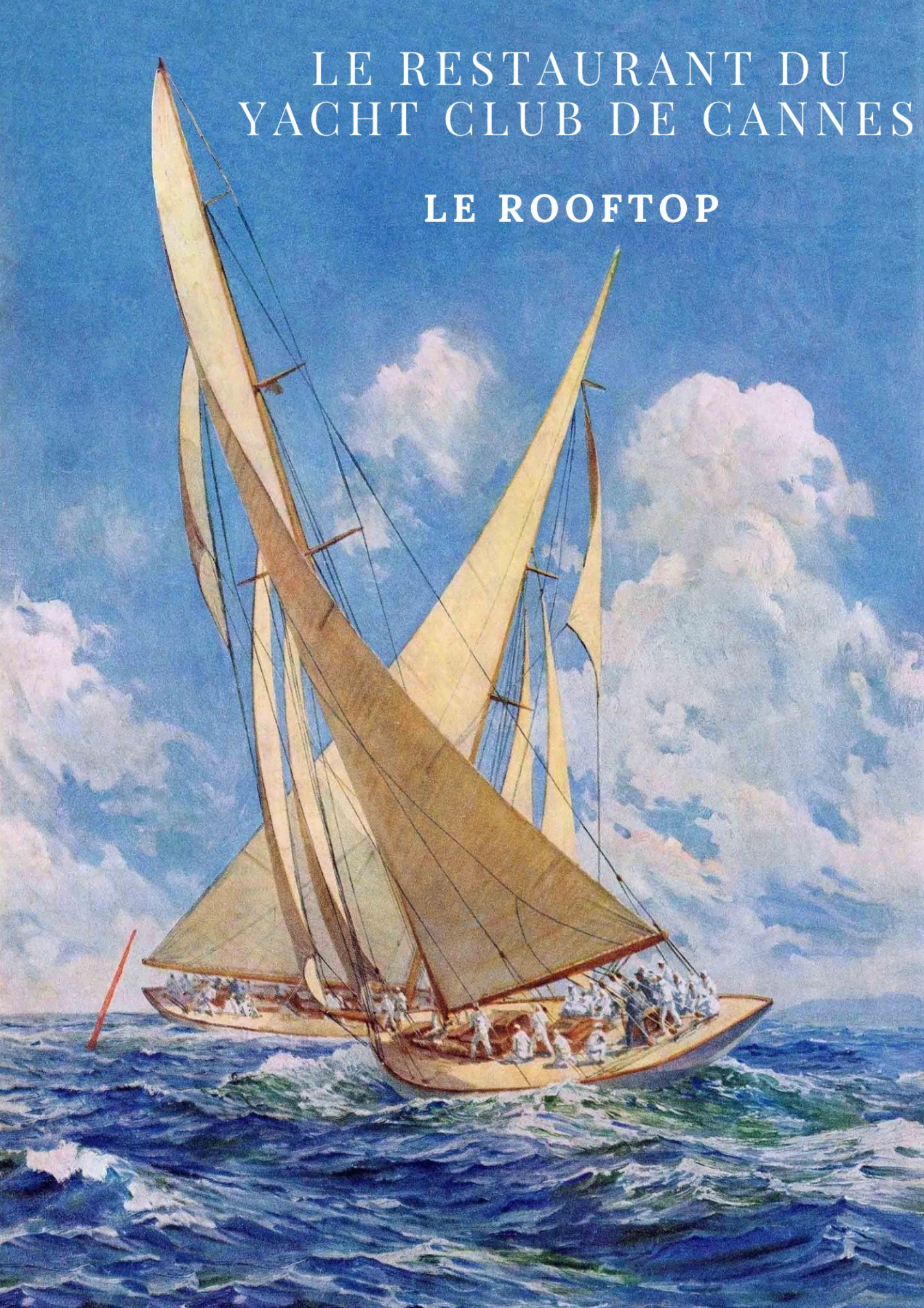


LE RESTAURANT DU
YACHT CLUB DE CANNES

LE ROOFTOP



LE YACHT CLUB DE CANNES

LE ROOFTOP



LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE LOUP, FAÇON CEVICHE

Citron jaune, cebettes, gingembre, huile d'olive
Sea bass ceviche, lime, ginger, olive oil

20€

LA BELLE BURRATA & TOMATES

Tomates à l'ancienne, huile d'olive
Tomatoes and burrata

22€

LA PETITE FRITURE

Sauce mayonnaise épicée façon aïoli
Small fries fribies & home-made spicy mayonnaise

18€

LE TATAKI DE SAUMON

Crème d'avocat
Salmon tataki, with avocado cream

20€

LES CREVETTES EN PERSILLADE

Shrimps on garlic sauce

18€

LA TERRINE DE CAMPAGNE

12€

LE CROQUE TRUFFÉ

Pain de campagne, fromage, jambon & crème truffée

18€



LES PLATS



LA CÔTE DE BOEUF

D'environ 1Kg, pommes grenailles & légumes
Prime ribs of beef, with potatoes and vegetables

90€

L'ENTRECÔTE

D'environ 300 grammes, Pommes grenailles, sauce au poivre
Rib steak, potatoes, pepper sauce

38€

LA POITRINE DE COCHON CUITE BASSE TEMPÉRATURE

Pommes grenailles, jus réduit
Porkbelly, potatoes, reduced juice

32€

L'ÉPAULE D'AGNEAU POUR 2

Légumes et pommes grenailles,
Lamb shoulder for 2, vegetables and potatoes

90€



POULPE SAUTÉ, SAUCE CHIMICHURRI

Pommes grenailles
Octopus, with potatoes and chimichurri sauce

32€

PAVÉ DE THON MI CUIT

Légumes de saison
Red tuna steak, with seasonal vegetables

30€



LA PÊCHE DU JOUR

Pommes grenailles & légumes
Catch of the day, potatoes & vegetables

12€ Les 100 grammes



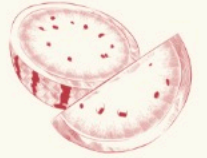
LE HOMARD BLEU - SUR COMMANDE

Grilled lobster on order





LES DESSERTS



L'ASSIETTE DE PASTÈQUE & FRAISES

Plate of watermelon & strawberries

14€

LA TARTELETTE FRAMBOISE DE JÉRÔME OLIVIERA

Raspberry tart

14€



LA PAVLOVA AUX FRAISES

Home Made Pavlova with fresh strawberries

12€

LE PANETTONE

Façon pain perdu & glace vanille

12€

LE COOKIE À PARTAGER

26€



LA CRÈME BRÛLÉE AUX POP-CORN

10€



NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS

Les digestifs de Cannes, l'Île Saint Honorat

14€

Le Lerincello

La Mandarine

La Verveine

La Lérina

