



BEACH

Restaurant-Plage
CANNES

MENU





BEACH

Restaurant-Plage
CANNES

CARTE BOISSONS



VIN AU VERRE

ROSÉ

Château de Léoube <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	12€
Château Minuty Rosé Or <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	14€
Château Aspras les trois frères <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	12€
UP Ultimate Provence <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	12€

BLANC

Château de Léoube <i>AOC Côtes de Provence 2021</i>	12€
Domaine Vrignaud. <i>AOC Chablis 2020</i>	11€
Domaine Normand. <i>AOC Bourgogne Chardonnay</i>	12€
Domaine Matignon - Moelleux <i>Touraine 2020</i>	11€

ROUGE

Château de Léoube <i>AOC Côtes de Provence 2019</i>	11€
Chapelle Berard - Origine 15 <i>AOC Bordeaux 2015</i>	12€
Domaine Labryère Prieur <i>AOC Bourgogne Pinot noir 2020</i>	14€
M. Chapoutier "Belleruche" <i>AOP Côtes du Rhône</i>	12€

COUPE DE CHAMPAGNE

Champagne Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	20€
Champagne A. Bergère <i>Brut Premier</i>	18€
Torresella Prosecco Extra Dry <i>Brut Premier</i>	10€

SANGRIA

Sangria Rouge Frizzante	9€
Sangria Blanche Frizzante.	9€

APERITIF

San bitter sans alcool	5€
Martini rosso, bianco, extra dry	8€
Campari, Pastis, Ricard	8€
Kir vin blanc	8€
Porto blanc adriano reserva	10€
Kir Royal	16€

EAUX 25/50/75CL

Evian	5€
Acqua Panna	4€
San Pellegrino	8€

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, noisette, allongé	4€
Café latté, chocolat chaud, café crème	6€
Double espresso	7€
Café viennois, chocolat viennois.	7€
Capuccino	6€
Thé	6€
<i>Earl grey, Breakfast, Darjeeling, Menthe</i>	
Infusion	6€
<i>Tilleul, verveine</i>	
Pot de lait.	2€

SODA & SOFT

Sirop à l'eau (Monin+Acqua Panna 25cl)	5€
Perrier, Badoit rouge	6€
Coca Cola, Coca-Cola Zero	8€
Orangina, Sprite, Limonade, Tropic.	8€
Red Bull.	8€
Fuze Tea	8€
Jus de fruits Minute Maid	7€
<i>Pomme, tomate, ananas, multifruit, orange</i>	
Jus Pressé	9€
<i>Orange, Pamplemousse, citron</i>	
Thé Glacé maison / café Frappé maison	8€

DIGESTIFS

Jagermister	16€
Fernet Branca	12€
Baileys	12€
Limoncello	12€
Get 27	12€
Get 27 menthe citron	12€
Sambuca Luxardo	12€

LES TONICS

Tonic Kaskade	8€
Schweppes Agrumes/ Tonic	8€
Ferver Tree Ginger Beer	7€
Ferver Tree Ginger Ale	7€
Ferver Tree Mediterranean	7€

BIERES BOUTEILLE (33CL)

Carlsberg	9€
1664 Blanche.	9€
Corona	9€
Desperados	9€
Blue Coast IPA.	9€
Montecarlo Blonde	9€
Montecarlo Ambre	9€
1664 sans alcool	8€
Magners (Cider)	9€

BIERES PRESSION 25 CL/50 CL

1664	8€ / 14€
Panaché / Monaco	8€ / 14€

ALCOOL

WHISKY

Jameson <i>Irish</i>	15€
Bushmills <i>Irish</i>	16€
Jack Daniels <i>Tennessee</i>	16€
Gentleman Jack <i>Bourbon</i>	18€
Four Roses <i>Bourbon</i>	16€
Glenmorangie <i>Single Malt</i>	20€
Lagavuline <i>Single Malt</i>	20€
Glenlivet <i>Single Malt</i> .	20€
Glenfiddish 12 <i>Single Malt</i>	20€
Akashi <i>Blended Grein</i>	18€

TEQUILA

Patron Silver/Reposado/Anejo	18€/22€/32€
Don Julio Reposado	18€
Milagero Silver	18€
1800 Silver/Reposado.	18€/22€

GIN

Bombay Sapphire	14€
Hendrix	18€

RHUM

Bacardo Carta Blanca	14€
Bacardi Cuatro	16€
Bacardi 8 ans	18€

VODKA

Grey Goose	18€
Belvedere.	18€
Ciroc	18€

COGNAC

Remy Martin VSOP	18€
Remy Martin XO	32€
Hennessy VSOP	18€
Hennessy XO	32€

CHAMPAGNE 75/150CL

Champagne Jacquart <i>Brut signature 5 ans</i>	82€/165€
Champagne A. Bergère <i>Brut Tradition</i>	65€
Champagne Pol Roger Brut <i>Grande Réserve</i>	85€/175€
Champagne Laurent Perrier <i>Brut Premier</i>	98€
Champagne Louis Roederer <i>Brut Premier</i>	102€/207€
Champagne Jacquart <i>Blanc de blanc millésimé</i>	145€
Champagne Louis Roederer <i>Cristal 2012</i>	350€
Champagne Dom Perignon <i>Vintage 2012</i>	385€
Champagne Laurent Perrier <i>Grand Siècle</i>	280€
Champagne Drappier carte d'or <i>Brut (K)</i>	140€

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Domaine De La Borderie Douce Folie <i>Extra Brut Rosé</i>	95 €
Champagne Louis Roederer <i>Brut Rosé 2016</i>	165€
Champagne Laurent Perrier <i>Rosé</i>	180€
Champagne Jacquart Rosé <i>Rosé</i>	92€

PROSECCO & SANGRIA

Torresella - Extra Dry <i>Prosecco</i>	45€
Loléa Rouge Frizzante <i>Sangria</i>	42€
Loléa Blanche Frizzante <i>Sangria</i>	42€

VINS DU MONDE

BLANC Toresella Pinot Grigio <i>Italie 2022</i>	38€
Marco Di Bartoli Sole e Vento <i>Italie 2021</i>	59€
Moscato D'asti Ceretto. <i>Italie Bio 2022</i>	32€

ROUGE

Tenuta Di Carleone - Italy <i>Chianti 2020</i>	78€
Portal Del Priorat Negre <i>Espagne 2019</i>	72€
Catena Zapatero Malbec <i>Argentine 2019</i>	48€

VINS CASHER

Rose La Citadelle Mademoiselle <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	62€
Blanc Golan Heights Yarden - Israel <i>Chardonnay 2021</i>	42€
Rouge Golan Heights Yarden - Israel <i>Syrah 2021</i>	68€

VIN MOELLEUX

Lions De Suduirault <i>AOP Sauternes 2015</i>	68€
--	-----

VINS ROUGES 75CL

Château Léoube «Le Rouge de Léoube» <i>AOC Côtes de Provence 2020</i>	44€
Château Minuty Prestige <i>AOC Côtes de Provence 2019</i>	28€ (50CL) /52€
Domaine Gavoty Clarendon. <i>A.O.P Côtes de Provence 2021</i>	72€
Domaine Nicolas Millerioux <i>A.O.P SANCERRE 2019</i>	65€
Domaine Labryère Prieur - Pinot Noir <i>AOC Bourgogne 2020</i>	50€
Domaine Rion <i>AOC Côte de nuit village 2019</i>	68€
.M. Chapoutier "Belleruche" <i>AOC Côtes du Rhone 2022</i>	44€
Domaine Prieur <i>AOC Gevrey Chambertin 2017</i>	170€
Domaine Prieur <i>AOC Corton Bressandes 2015</i>	210€

B. De Maucaillou <i>A.O.P Bordeaux superieur 2020</i>	44€
--	-----

Chateau Cartier Saint Emilion <i>GRAND CRU 2019</i>	85€
--	-----

Château de Pez <i>AOP St Estephe 2012</i>	98€
--	-----

Chateau Lalande Borie <i>A.O.P SAINT JULIEN 2017</i>	112€
---	------

La Pauillac du Château Latour <i>AOC Pauillac 2016</i>	160€
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande <i>AOC Pauillac 2011</i>	250€

VINS ROSES 50/75/150/300CL

Château Léoube «Le Rosé de Léoube» <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	44€/86€/168€
---	--------------

Château Aspras Les trois frères <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	L 40€/85€
--	-----------

Le Vent Dans Les Voiles <i>IGP Cotignac 2023</i>	36€
---	-----

Château Minuty Prestige <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	25€/50€/98€/190€
--	------------------

Château Minuty Rosé et Or <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	70€/136€
--	----------

Domaine Ott Rosé <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	76€/148€
---	----------

UP Ultimate Provence <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	44€
---	-----

VINS BLANCS 50/75/150CL

Château Léoube «Le Blanc de Léoube» <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	44€
2023 Le Vent dans les Voiles <i>IGP COTIGNAC 2023</i>	42€

Château Minuty Prestige <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	28€/52€/112€
--	--------------

Château Minuty Blanc et Or <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	68€/136€
---	----------

Domaine Ott Blanc de Blancs <i>AOC Côtes de Provence 2022</i>	72€/140€
--	----------

Domaine Octavie «Sauvignon» <i>AOC Touraine 2022</i>	36€
---	-----

Domaine des Rabichattes Les Loges <i>AOP Pouilly-Fumé 2022</i>	56€
---	-----

Domaine Nicolas Millerioux <i>A.O.P SANCERRE 2022</i>	65€
--	-----

Domaine Normand <i>AOP Bourgogne Chardonnay 2021</i>	36€
---	-----

Domaine Vriignaud <i>AOC Chablis 2022</i>	50€ / 105€
--	------------

Château Aspras les Trois Frères <i>AOP Côtes De Provence 2022</i>	38€
--	-----

Domaine des Deux Roches Vignes de Longsault <i>A.O.P SAINT VERAN 2021</i>	52€
--	-----

Domaine Dery <i>MARSANNAY 2022</i>	72€
---------------------------------------	-----

Domaine Maison Louis Latour <i>Rhone IGP Ardeche Chardonnay 2022</i>	38€
---	-----

Domaine Patrick Javillier Les Clouzots <i>AOP Meursault 2020</i>	85€
---	-----

Domaine Heitz Locharde <i>AOC Chassagne Montrachet 1er Cru - La Maltroie 2018</i>	125€
--	------

Domaine Jacques Prieur <i>AOC Puligny Montrachet 1er Cru les Combettes 2018</i>	180€
--	------

Domaine Jacques Prieur <i>Corton Charlemagne Grand Cru 2015</i>	280€
--	------

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito 18,00 €

Classique, fraise, mangue
Rhum Bacardi Cuatro, citron, Bitter angostura, cassonade, menthe, Perrier

Daïquiri 18,00 €

Classique, fraise, mangue
Rhum Bacardi Cuatro, citron, sucre

Caïpirinha 18,00 €

Classique, fraise, mangue
Cachaça Leblon, citron, sucre

Pina Colada 18,00 €

Rhum Bacardi Cuatro, crème de coco, jus d'ananas

Cucumber Hendrick's 18,00 €

Gin Hendrick's, citron, concombre, tonic

Espresso Martini 20,00 €

Vodka Grey Goose, café, Kahlua

Cosmopolitan 18,00 €

Vodka Grey Goose, triple sec, citron, jus de Cranberry

Margarita 18,00 €

Classique, citron, fraise
Tequila Camino Réal, triple sec, citron, sucre

Martini Fiero Spritz 18,00 €

Martini Fiero, Prosecco, Perrier

Aperol Spritz 18,00 €

Aperol, Prosecco, Perrier

Bloody Marry 20,00 €

Vodka Grey Goose, Jus de tomate, Jus de citron

Old Fashion 18,00 €

Woodford reserve, Perrier, Cassonade, Orange

St Germain Spritz 22,00 €

Liqueur de St Germain, Prosecco, Perrier, Citron

Bellini 20,00 €

Purée de pêche, liqueur de pêche, Champagne

Lynchburg Lemonade 18,00 €

Jack Daniel's, Triple sec, citron, limonade

London Mule 20,00 €

Gin Bombay Sapphire, Citron vert, Ginger Beer, Sirop de sucre

Moscow Mule 20,00 €

Vodka Grey Goose, Citron vert, ginger beer, sucre

Mexican Mule 20,00 €

Tequila Patron Anejo, Citron vert, Ginger Beer

Mezcal sour 18,00 €

Mezcal, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre

Pisco sour 18,00 €

Pisco, jus de citron, blanc d'oeuf, sirop de sucre

Amaretto Sour 18,00 €

Amaretto, Jus de citron, Blanc d'oeuf, sirop de sucre

Aurore Boréale 20,00 €

Vodka Grey Goose, fraise fraîche, limonade, citron

Arrak Passion 20,00 €

Arrak, pamplemousse, citron, sirop d'orgeat, menthe, perrier

CREATIONS

CRÉATIONS VODKA

Pinky Jess 20,00 €

Vodka Grey Goose, Chambord, citron vert, Champagne, framboise pilée

Exotic Spicy 20,00 €

Vodka Grey Goose, jus de banane, jus d'ananas, piment de Cayenne

Red Sunset 20,00 €

Vodka Grey Goose, crème de cassis, citron, grenadine, prosecco

Sweet Love 20,00 €

Vodka Grey Goose, Limoncello, jus de citron, jus de cranberries caramel, blanc d'oeuf

CRÉATIONS GIN

Gina Valentina 20,00 €

Gin Glendalough, bitter rose cardamome, citron vert, purée de framboise

Basil Notre Dame 20,00 €

Gin Bombay Sapphire, bitter basilic, ginger beer, citron vert, feuille de basilic frais

Otherworld 20,00 €

Gin Bombay Sapphire, St Germain, citron vert, framboise, menthe, ginger beer

CRÉATIONS RHUM

Caribbean Holiday 20,00 €

Rhum blanc Bacardi 4, Rhum blanc Bacardi 8, jus d'orange, jus d'ananas, citron, sucre

Mango Buzz 20,00 €

Rhum brun Bacardi, citron vert, sirop d'hibiscus infusé à la vanille, purée de mangue, bitter angostura

CRÉATIONS TEQUILA

Mandarin Napoleon 20,00 €

Tequila Patron Anejo, Kahlua, mandarine, menthe fraîche, poivre de tonka

Roses'n' Patron 22,00 €

Tequila Patron Silver, sirop de Rose, Jus de pamplemousse, Crème de framboise
Jus de citron

CRÉATIONS WHISKY

French Riviera tea 20,00 €

Bourbon, thé vert menthe, purée de pêche, jus de citron

Whisky Apricot 20,00 €

Whisky Jameson, jus d'abricot, citron vert, sirop de pain d'épice

SANS ALCOOL • MOCKTAILS

Virgin Mojito • 15,00 €

Classique, fraise, mangue
Citron, cassonade, menthe, Limonade

Virgin Pina Colada 15,00 €

Crème de coco, jus d'ananas

Kiss 12,00 €

Gingembre, purée de fraise, citron, jus de Cranberry

Bora Bora 12,00 €

Jus de pamplemousse, jus de citron, jus de fruit de la passion, sirop de sucre de canne artisanal

Island mix 12,00 €

Purée de banane, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus d'ananas, gingembre

Vibrante Spritz 12,00 €

Martini vibrante, jus pamplemousse, Schweppes Tonic

Sunset Passion 12,00 €

Jus d'ananas, Jus de passion, Jus de citron, Purée de fraise, Sirop grenadine

À PARTAGER / TO SHARE:

GUACAMOLE FAÇON CBEACH ET SES TORTILLAS DE MAÏS <i>CBEACH GUACAMOLE SERVED WITH CORN TORTILLA</i> ✓	21€
CAVIAR D'AUBERGINES, PIGNONS ET GRENADE <i>EGGPLANT CAVIAR, PIGNONS AND POMEGRANATE</i> ✓	18€
CREVETTES PANKO, SAUCE CHILI DOUX <i>PANKO SCHRIMPS, SWEET CHILI SAUCE</i>	21€
HOUMOUS " ZAAATAR" ET POIS CHICHES SERVI AVEC PITA ✓ <i>HOUMOUS « ZAAATAR » AND CHICK PEAS SERVED WITH PITA</i>	16€
SUPPLÉMENT VIANDE HACHÉE <i>EXTRA MINCED BEEF</i>	+ 3€

ENTRÉES :

CALAMARS À LA PLANCHA, SAUCE TOMATE ÉPICÉE <i>GRILLED SQUID, SPICED TOMATOES SAUCE</i>	25€
TARTARE DE THON À LA MANGUE, OIGNONS ROUGES, CORIANDRE SERVI AVEC DES FRITES <i>TUNA TARTAR AND MANGO, RED OIGNONS, CORIANDER SERVED WITH FRENCH FRIES</i>	29€
SAUMON FUMÉ AVEC CITRON, CRÈME À L'ANETH ET SES TOASTS <i>SMOKED SALMON WITH LEMON, DILL CREAM AND TOAST</i>	25€
TOMATES ARC-EN-CIEL ET BURATTA, TOMATES CONFITES ✓ <i>RAINBOW TOMATOES, MOZZARELLA BURRATA, CANDIED TOMATOES</i>	25€

SALADES :

SALADE CBEACH CRABE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, SAUMON FUMÉ, GAMBAS ET COEURS DE PALMIER <i>CBEACH SALAD CRAB , AVOCAT , GRAPEFRUIT , SMOKED SALMON , PRAWNS AND HEART OF PALM TREE</i>	29€
SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT POULET CROUSTILLANT ET BACON , TOMATES CERISES , SALADE ROMAINE , CROÛTONS ET PARMESAN <i>CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN CRISPY CHICKEN , BACON , CHERRY TOMATOES , ROMAINE , CROUTONS AND PARMESAN</i>	27€
SALADE CAESAR AUX GAMBAS ET AVOCAT GAMBAS, TOMATES CERISES ,SALADE ROMAINE , CROÛTONS ET PARMESAN <i>CAESAR SALAD WITH PRAWNS AND AVOCADO PRAWNS , CHERRY TOMATOES , ROMAINE , CROUTONS AND PARMESAN</i>	31€
POKE BOWL CBEACH AU QUINOA, MANGUE, AVOCAT, TOMATES CERISES, FETA, EDAMAME <i>CBEACH POKE BOWL WITH QUINOA, MANGO, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, FETA CHEESE AND EDAMAME</i>	26€
VÉGÉTARIEN / VEGETERIAN ✓	29€
TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTAR	29€
TATAKI DE THON / TUNA TATAKI	29€

PLATS :

ENTRECÔTE, SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE <i>ENTRECOTE STEAK, PEPPER SAUCE, FRENCH FRIES AND SALAD</i>	39€
VOLAILLE FERMIÈRE À LA PLANCHA, PURÉE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES FANES ET JUS DE VIANDE <i>GRILLED FREE RANGE CHICKEN, MASH POTATOES, CARROTS AND MEAT JUICE</i>	33€
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF, PARMESAN, TOMATES CONFITES, JUS DE VIANDE ET CRÈME BALSAMIQUE <i>BEEF TAGLIATA, PARMESAN CHEESE, TOMATO CONFIT, MEAT JUICE, BALSAMIC CREAM</i>	41€
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE AVEC FRITES CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN <i>ITALIAN BEEF TARTARE WITH FRENCH FRIES CAPERS, SUN-DRIED TOMATOES AND PARMESAN</i>	26€
CBEACH BURGER AU BOEUF SALADE, CONFIT D'OIGNONS, CHEDDAR, TOMATE ET SAUCE BURGER SUPPLÉMENT : BACON CROUSTILLANT +2€ <i>CBEACH BURGER WITH SALAD, ONIONS CONFIT, CHEDDAR, TOMATO AND BURGER SAUCE EXTRA : CRISPY BACON +2€</i>	29€
CBEACH BURGER AU POULET CROUSTILLANT ET GUACAMOLE SALADE, CONFIT DOIGNONS, CHEDDAR, TOMATE ET SAUCE BURGER SUPPLÉMENT : BACON CROUSTILLANT +2€ <i>CBEACH BURGER WITH CRUSTY CHICKEN, SALAD, ONIONS CONFIT, CHEDDAR, TOMATO AND BURGER SAUCE EXTRA : CRISPY BACON +2€</i>	29€
TENTACULES DE POULPE A LA PLANCHA CAVIAR D'AUBERGINES, POMMES DE TERRE GRENAILLES, SAUCE VIERGE <i>OCTOPUS TENTACLES A LA PLANCHA, EGGPLANT CAVIAR, GRILLED POTATOES</i>	36€
FILET DE LOUP, ÉMULSION AU GINGEMBRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PAK CHOY <i>FILET OF SEA BASS WITH MASH POTATOES WASABI SAUCE PAK CHOY VEGETABLES</i>	34€
SAUMON MI-CUIT TERIYAKI, WOK DE LÉGUMES ET SAUCE THAÏ <i>SEMI-COOKED TERIYAKI SALMON, VEGETABLE WOK AND THAI SAUCE</i>	35€
GRILL DE POISSONS, FILET DE LOUP, SAUMON, DAURADE ET GAMBAS, SAUCE VIERGE ET RIZ <i>FISH MIX GRILLED, SEEBASS, SALMON, SEA BREAM, SHRIMPS SERVED WITH BASMATI RICE AND VIRGIN SAUCE</i>	44€
PENNE A L'ARRABBIATA ET BURRATA ✓ <i>ARRABBIATA PASTA WITH BURRATA</i>	29€
RISOTTO CBEACH À LA TRUFFE ✓ <i>TRUFFLE CBEACH RISOTTO</i>	33€
GNOCCHI À LA TRUFFE ET CRÈME DE PARMESAN ✓ <i>TRUFFLE GNOCCHI WITH PARMESAN CREAM</i>	31€
PÂTES AUX FRUITS DE MER <i>SEAFOOD PASTA</i>	39€

GARNITURES AU CHOIX : ✓

10€

- PURÉE DE POMMES DE TERRE / *MASHED POTATOES*
- PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE / *MASHED POTATOES WITH TRUFFLES* +2€
- FRITES / *FRENCH FRIES*
- FRITES DE PATATES DOUCES / *SWEET POTATO FRIES*
- HARICOTS VERTS / *GREEN BEANS*
- LÉGUMES THAÏ / *THAI VEGETABLES*
- SUCRINE ET TOMATES CERISES / *LETTUCE AND CHERRY TOMATOES*
- RIZ BASMATI / *BASMATI RICE*

DESSERTS :

CAFÉ GOURMAND

GOURMET CAFE

CHAMPAGNE GOURMAND

GOURMET CHAMPAGNE

TIRAMISU SPECULOOS ET CAMEL BEURRE SALÉ

SPECULOOS TIRAMISU AND SALTED BUTTER CAMEL

CRÈME BRÛLÉE

PAIN PERDU CAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE

FRENCH TOAST SALTED BUTTER CAMEL VANILLA ICE CREAM

TARTE CITRON MERINGUEE

LEMON PIE

PROFITEROLES GLACEE A LA VANILLE , SAUCE CHOCOLAT

PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

TARTE FAÇON COOKIE, GLACE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ

PIE COOKIE, VANILLA ICE AND SALTED CAMEL BUTTER

ASSIETTES DE FRUITS

FRUITS PLATE

ASSIETTES DE PASTÈQUE

WATERMELON PLATE

BOULE DE GLACE OU SORBET

ICE CREAM OR SORBET SCOOP

16€

20€

12€

12€

12€

14€

12€

12€

25€

25€

4€

MENU CBEACH KIDS

19€

1 BOISSON / 1 DRINK

+

FILET DE POULET PANÉ / DOS DE SAUMON / STEACK HACHÉ

GARNITURE AU CHOIX:

FRITES, PURÉE, PÂTES, RIZ, HARICOTS VERTS

CHICKEN NUGGETS / FILET SALMON / MINCED STEAK

SIDE OF YOUR CHOICE :

FRENCH FRIES, MASHED POTATOES , GREEN BEANS, PASTA, RICE

+

POT DE GLACE

VANILLE / CHOCOLAT

VANILLE / FRAISE

CUP OF ICE CREAM

VANILLA/CHOCOLATE

VANILLA STRAWBERRY

