



Vendredi 20 avril 2018
Friday, April 20th, 2018
Carlton Beach Club Restaurant
Déjeuner - *Lunch*

Menu

Burrata crémeuse, tomate d'ici, huile d'olive et basilic frais
Creamy burrata, local tomato, olive oil and fresh basil

Ou, or

Minute de saumon mariné, pomelos et pousses de salades aux herbes
Marinated salmon, grapefruit, salad and herbs

Ou, or,

Marbré de légumes provençaux, tartine de pain bio au pistou
Vegetable terrine, organic bread tartine with pesto



Suprême de volaille cuit très moelleux,
petits légumes printaniers
Chicken supreme, baby spring vegetables

Ou, or,

Filet de cabillaud rôti à la fleur de sel, aioli de légumes tendres
Roasted cod with rock salt, vegetable aioli

Ou, Or,

Filet de loup, calamars snackés et tomates confites, pomme de terre écrasée au basilic
Filet of seabass with sauteed squids and preserved tomatoes, mashed potato with basil



Tiramisu mascarpone, biscuit punché à l'amaretto
Mascarpone tiramisu, amaretto biscuit

Ou, Or,

Biscuit fondant, amandes, noix, caramel au beurre salé
Almond and walnut cake, salted butter caramel

Ou, or,

Opéra baccarat, crème au café, ganache forte en chocolat
Opera Baccarat, coffee cream and chocolate

85 €

par personne, hors boissons - *per person, without drinks*



RED BULL AIR RACE 2018



Samedi 21 avril 2018
Saturday, April 21st, 2018
Carlton Beach Club Restaurant
Déjeuner - *Lunch*

Menu

Saumon fumé, tzatziki de concombre et toast de pain bio
Smoked salmon, cucumber tzatziki and toasted organic bread

Ou, Or

Salade de crabe, moelleux d'avocat légèrement pimenté, vinaigrette d'aromates
Crab salad with spicy avocado, herbs dressing

Ou, or,

Végétalienne: Salade, coeur de palmier, tomate, maïs, avocat, haricots verts, carottes
Vegan : Mixed salad, palm hearts, tomatoes, corn, avocado, green beans, carrots



Carré d'agneau rôti à l'huile de café,
aubergines à la flamme, gnocchis de pomme de terre aux zestes de citron

*Rack of lamb roasted with coffee oil,
flamed eggplants, potato gnocchi with lemon zests*

ou, or,

Risotto de queues de crevettes et artichauts, copeaux de parmesan
Shrimps and artichoke risotto, parmesan shavings

Ou, or,

Wok de filet de canette, nouilles aux légumes, gingembre, caramel de citron et feuilles de coriandre

Wok of fillet of duck, noodles with vegetables, ginger, lemon caramel and coriander leaves



Chocolat lacté, bavarois vanille, biscuit chocolat et croustillant de cacahuète
Milk chocolate, vanilla, chocolate cake and crispy peanuts biscuit

Ou, or,

Mousse au chocolat blanc sur un palais pur cacao, fraises rafraîchies au citron vert
Cocoa biscuit topped with white chocolate mousse, strawberries with lime

Ou, or,

Mille et une feuilles riches en vanille, chantilly et fruits rouges
Vanilla mille-feuille, whipped cream and red berries

110 €

par personne, hors boissons - *per person, without drinks*



Dimanche 22 avril 2018
Sunday, April 22nd, 2018
Carlton Beach Club Restaurant
Déjeuner - *Lunch*

Menu

Foie gras de canard fleur de sel, pâte de coing à la vanille
Duck foie gras with rock salt, quince paste with vanilla

Ou, or,

Tartare de daurade au citron vert, mangue et avocat épicé
Sea bream tartar with lime, mango and spicy avocado

Ou, or,

Asperges pochées à la mélisse, œuf de poule cassé, et voilé d'une crème aux herbes
Asparagus poached with lemon balm, broken chicken egg and veiled with herbs cream



Grillade de poissons choisis, tomate, ciboulette, câpres capucine, olives Taggiasche
Fish grill, Tomato, chive, baby capers, Taggiasche olives

Ou, or,

Suprême de turbot snacké, jus de coquillages au curcuma
Stir fried turbot fillet, shellfish juice with curcuma

Ou, or,

Mignon de filet de bœuf poêlé, sauce poivre ou béarnaise
Sauteed fillet of beef, pepper or bearnaise sauce



Tarte au citron Carlton 'Tradition & Élégance'
Carlton 'Tradition & Elegance' lemon tart

Ou, or,

Sablé aux framboises, crème légère à la vanille
Raspberry shortbread, light vanilla cream

Ou, or,

Croustillant aux trois chocolats, nectar de fruits des bois
Crispy « three chocolates » cake, wild berry nectar

130 €

par personne, hors boissons - *per person, without drinks*