



Située au cœur de la Croisette, en face du mythique Hôtel Intercontinental Carlton, la plage **VEGALUNA** vous **offre l'emplacement idéal** pour profiter du Show **RED BULL AIR RACE CANNES**.

***English version below the French Menu**

BAR à FRUITS & LEGUMES Frais

de 9h à 17h

Fruits et Légumes frais, pressés minute

BAR à COCKTAILS (Dimanche)

de 12h à 17h

Mojitos, Sex on the Beach, Bloody Mary, Gin Fizz, Margarita

BREAKFAST

de 9h à 11h

Pain aux céréales, baguette à l'ancienne, Confiture, Miel

Mini viennoiseries : croissants & pains au chocolat

Pancake au sirop d'érable

Yaourt

Omelette (fromage, champignons, jambon, fines herbes)

Œuf au plat : bacon, saucisse perrugine

Plateau de fromages affinés

Tomate & mozzarella de Buffala

BUFFET D'ENTREES

de 12h à 15h

Carpaccio de Loup au jus de fruit de la passion

Gravlax de Saumon & crème de Wasabi

Tartare de Saumon au gingembre & citron vert

Thon cru en Sashimi sauce Vega légèrement piquante

Tartare de Daurade à la Mangue

Marbré de Foie Gras & Mangue

Burratina crémeuse à la Truffe fraîche

Salade Japonaise

Asperges vertes fraîches

Salade de Fenouil à l'orange & jus vinaigré à l'orange sanguine

Tartare d'Avocat & Mangue

Artichauts violets du pays en Barigoule

PLATS CHAUDS servis à TABLE au Choix

de 12h à 15h

HOMARD frais entier & Mijoté de Légumes de saison (**Samedi & Dimanche**)

ou

Blanc de TURBOT au jus d'Écrevisses & Risotto crémeux

ou

Filet de BOEUF CHAROLAIS & Légumes Verts, Pommes de terre 'grand-mère'

BUFFET DE DESSERTS

de 14h à 17h

Tarte au Citron meringuée

Tarte Tatin

Tarte aux Fruits rouges

Crème caramel

Ile Flottante

Eclair au Chocolat

Salade d'Ananas frais à la menthe

BUFFET « Gouter » (Dimanche)

de 16h à 17h30

Stand de Crêpes sucrées

Mini salés (croque-monsieur, sandwiches, hot-dog)

Farandole de Desserts

BOISSONS

de 9h à 18h

Eaux minérales à discrétion

Boissons chaudes à discrétion

1 Coupe de Champagne Billecart- Salmon, brut réserve (**Dimanche**)

½ bouteille de vin par personne au choix sur place

Côte de Provence : Château Font du Broc - Château Minuty Or

Pays de Loire : Pouilly fumé de Ladoucette - Sancerre Comte Lafond

Bourgogne : Chablis Grand Régnard - Côtes de Brouilly Beaujolais Maison Trenel

Pays d'Oc : Domaine de Gayda, Chemin de Moscou

Côte du Rhône : Crozes l'Hermitage Domaine M.Chapoutier

Bordeaux Supérieur : Château Panchille

Prestations Offertes

Dès votre arrivée, nous aurons le plaisir de vous **offrir un chapeau.**

Dimanche moment de détente OFFERT : **Masseuses professionnelles** sur chaise ergonomique

Vendredi 'Essais' : 200 € ttc/ pers

Samedi 'Course' : 270 € ttc/ pers

Dimanche 'Finale' : 380 € ttc/pers



Located in the heart of La Croisette, in front of the mythical Intercontinental Carlton Hotel, VEGALUNA Beach offers you the perfect location to enjoy the RED BULL AIR RACE CANNES Show.

FRESH FRUITS & VEGETABLE' BAR

From 09:00 am till 05:00 pm

Fresh Fruits and Vegetables, pressed minute

COCKTAILS' BAR (Sunday)

From midday till 05:00 pm

Mojitos, Sex on the Beach, Bloody Mary, Gin Fizz, Margarita

BREAKFAST

From 09:00 am till 11:00 am

Cereal Bread, Traditional Baguette, Jam, Honey
Mini viennoiseries : Croissants & Chocolate breads
Pancake with Maple Syrup
Yogurt
Omelet (cheese, mushrooms, ham, chives)
Fried Eggs: bacon, sausage 'Perrugine'
Refined Cheeses
Tomato & Mozzarella 'Buffala'

STARTERS in BUFFET

From midday till 03:00 pm

Raw Sea Bass Carpaccio with Maracuja juice
Gravlax of Salmon & Wasabi' cream
Salmon' Tartare with Ginger & Lime
Raw Tuna in Sashimi with Vega sauce (slightly spicy)
Sea Bream Tartare with Mango fruit
Marbled Duck Liver homemade 'Foie Gras' and Mango
Burratina creamy Mozzarella with fresh Truffle
Japanese' Salad
Green fresh Asparagus
Fennel & Orange' Salad with juice vinegared with orange blood
Avocado & Mango' Tartare
'Provençal Purple' Artichokes in Barigoule' style

MAIN COURSES served at the Table

From midday till 03:00 pm

Fresh whole BLUE LOBSTER & Simmered of Seasonal Vegetables (**Saturday Sunday**)

or

TURBOT Fillet with crayfish' juice & Creamy Risotto

or

Fillet of CHAROLAIS BEEF & Green Vegetables, Potatoes in GrandMa' style

DESSERTS served in BUFFET

From 02:00 pm till 05:00 pm

Lemon Tart meringue

Apple' Tarte Tatin

Red Fruits' Tarte

Caramel Cream

Île Flottante

Eclair with Chocolate

Fresh Pineapple with mint fresh' Salad

« Goûter » BUFFET (Sunday)

From 04:00 pm till 05:30 pm

Sugared Crêpes in 'Cooking Animation'

Salted delights: 'croque-monsieur' / sandwiches / hot-dog

Farandole of Desserts

DRINKS

From 09:00 am till 06:00 pm

Mineral Waters

Hot Drinks

1 Glass of Champagne Billecart- Salmon, brut réserve (**Sunday**)

½ bottle of wine per person to choose on site

Côte de Provence : Château Font du Broc - Château Minuty Or

Pays de Loire : Pouilly fumé de Ladoucette - Sancerre Comte Lafond

Bourgogne : Chablis Grand Régnard - Côtes de Brouilly Beaujolais Maison Trenel

Pays d'Oc : Domaine de Gayda, Chemin de Moscou

Côte du Rhône : Crozes l'Hermitage Domaine M.Chapoutier

Bordeaux Supérieur : Château Panchille

Services Offered

Upon your arrival, we'll have the pleasure **of offering you a hat.**

Sunday relaxing moment OFFERED: **Professional Therapists** on ergonomic chair

Friday 'Test' Race': 200 € vat incl./ pers

Saturday 'Race': 270 € vat incl./ pers

Sunday 'Final': 380 € vat incl./pers