

- Entrées -

S GUACAMOLE MINUTE - 19 vg sg

Élaboré devant vous, tortillas artisanales sans gluten
Prepared in front of you, gluten-free artisanal tortillas

S BURRATA STRACCIATELLA - 24 v sg

Champignons de saison confits, figues, roquette, noix
Seasonal confited mushrooms, figs, arugula, walnuts

SARDINE LA GUILDIVE - 19

Sardine à l'huile, focaccia moelleuse
Oil-packed sardines, soft focaccia

CEVICHE DE DORADE - 26 sg

Dorade, leche de tigre, pickles de betteraves, crème de litchi, tabasco
Sea bream, leche de tigre, beet pickles, lychee cream, tabasco

CALAMARS FRITS - 27 sg

Calamars, mayonnaise au citron vert
Fried squids, lime mayo

TACOS DE CREVETTES - 26

Tortillas de maïs, crevettes, guacamole, chou rouge, pico de gallo et sauce menthe citron vert
Corn tortillas, shrimps, guacamole, red cabbage, pico de gallo, mint-lime sauce

TACOS DE BŒUF - 24

Tortillas de maïs, effiloché de bœuf, guacamole, chou rouge, pico de gallo et sauce menthe citron vert
Corn tortillas, shredded beef, guacamole, red cabbage, pico de gallo, mint-lime sauce

SALADE CÉSAR - 28

Salade Iceberg, blanc de poulet, croûtons de focaccia, parmesan, tomates cerise, œuf, oignons frits, sauce César
Iceberg lettuce, chicken breast, focaccia croûtons, parmesan cheese, cherry tomatoes, egg, fried onions, Caesar dressing

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES - 24 sg

Mousseline de céleri rave, réduction balsamique aux agrumes
Mashed celeriac, citrus balsamic reduction

- Pâtes & Risotto -

RISOTTO DE COURGE - 26 v sg

Purée de courge, champignons de saison sautés, noisettes concassées, persil
Pumpkin «purée», sautéed seasonal mushrooms, crushed hazelnuts, parsley

RISOTTO AUX SAINT-JACQUES ET TRUFFE - 39 sg

Saint-Jacques, copeaux de truffe noire
Scallops, black truffle shavings

S FETUCCINE AU HOMARD - 52

Olives, estragon, citron confit, bisque
Lobster, olives, tarragon, candied lemon, bisque

GNOCCHI GORGONZOLA - 24 v

Poires, éclats de noix
Pears, walnuts

- Enfants - jusqu'à 12 ans

LAMELLES DE SAUMON JUSTE SAISIES - 19
Seared salmon slices

POULET CROUSTILLANT - 19
Crispy chicken

PÂTES SAUCE TOMATE - 19 vg
Tomato sauce pasta

S : PLATS SIGNATURE | **VG** : VÉGÉTALIEN | **V** : VÉGÉTARIEN | **SG** : SANS GLUTEN

PRIX EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS | PRICE IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED
ORIGINE DE NOS VIANDES : FRANCE & ALLEMAGNE | ORIGIN OF OUR MEAT : FRANCE & GERMANY
UNE CARTE AVEC LES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION | A CARD WITH THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL

- Poissons -

GAMBAS GRILLÉE - 42 sg

Fenouil confit et beurre d'algues
King prawn, confited fennel, seaweed butter

S POULPE GRILLÉ - 42 sg

Chermoula, déclinaison de carottes au gingembre
Grilled octopus, chermoula, ginger carrot variation

S CABILLAUD A LA BAHIANNAISE - 38 sg

Pickles de jalapeños, lait de coco, poivrons, tomates, coriandre, citron vert
Cod flavoured with a Bahia recipe, jalapeño pickles, coconut milk, peppers, tomatoes, coriander, lime

STÉPHANIE BOWL CRU OU GRILLÉ - 34

Saumon, riz vinaigré, avocat, edamame, coleslaw, mangue, billes de wasabi
Salmon, vinegared rice, avocado, edamame, coleslaw, mango, wasabi balls

LOUP GRILLÉ ENTIER 600G - 44 sg

Découpé devant vous
Prepared in front of you

- Viandes -

FILET DE BŒUF 200G - 48 sg

Pommes fondantes, basilic, olives, tomates confites
Fondant potatoes, basil, olives, sun-dried tomatoes

S SMASH BURGER - 36

Bun, viande hachée, pickles de concombre, cheddar, sauce maison
Bun, ground beef, cucumber pickles, cheddar, homemade sauce

POULET MALAISIE - 38 sg

Sauce au beurre de cacahuète, lait de coco, riz sauté parfumé
Malaysian chicken, peanut butter sauce, coconut milk, fried rice.

- Garnitures -

FRITES - 7 vg sg
French fries

FRITES DE PANISSE - 7 vg sg
Panisse fries

LÉGUMES DE SAISON - 8 vg sg
Seasonal vegetables

POMMES DE TERRE CONFITES - 7 vg sg
Soft potatoes

SALADE ITALIENNE - 8 v sg
Arugula, tomatoes, parmesan cheese

- Desserts -

PANNA COTTA CARAMEL - 15

Panna Cotta à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé et son praliné citronné
Bourbon vanilla Panna Cotta, salted butter caramel and lemon «praline»

S JW CHEESECAKE 400GR - 22

Notre fameux JW Cheesecake exotique
Our very famous exotic JW Cheesecake

COOKIES SNICKERS - 18

TARTE CITRON MERINGUÉE - 15

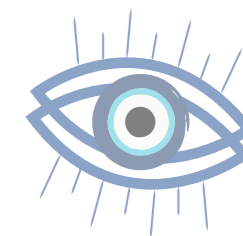
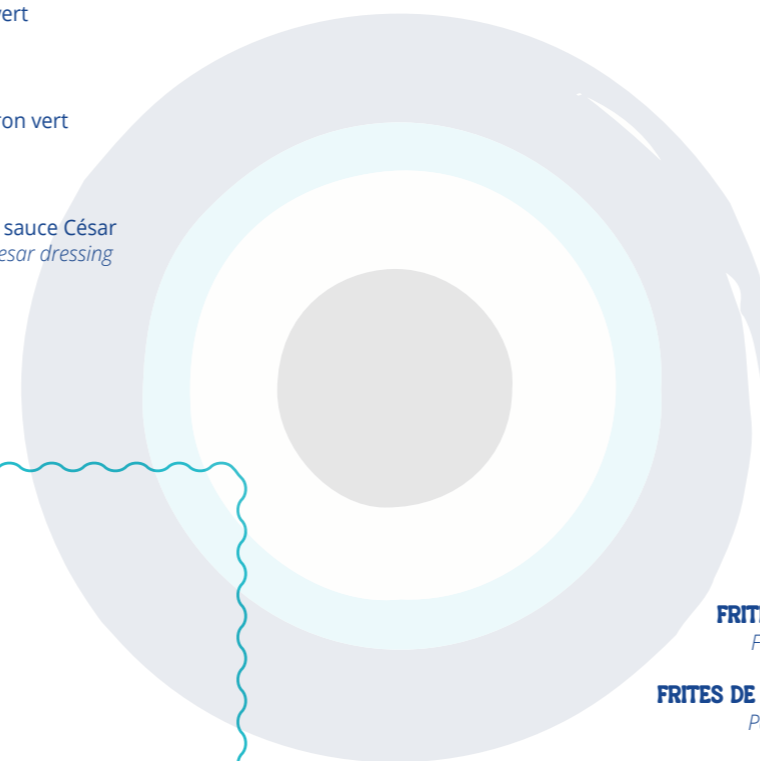
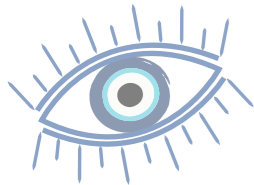
S BANOFFEE - 15

Biscuit spéculos, confiture de lait, banane, chantilly, cacao
Speculos cookie, milk jam, banana, whipped cream, cocoa

TIRAMISÙ - 18

CAFÉ GOURMAND - 17

BOULE DE CRÈME GLACÉE OU SORBET ARTISANAL - 5



PALAIS BEACH
STEPHANIE



@PALAISSTEPHANIEBEACHCANNES

50 BOULEVARD DE LA CROISSETTE | 06400 CANNES
04 92 99 52 82

WE CHILL EVERYDAY AT PALAIS
STEPHANIE BEACH