

- Garnitures -

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFE ET NOISETTE – 10

Parfumée à la truffe et éclats de noisettes torréfiées

Truffle and hazelnut mashed potatoes, infused with truffle and roasted hazelnut shards

EDAMAME – 9

Fèves de soja cuites et salées

Salted soybeans

ÉPI DE MAÏS SNACKÉ – 8

Beurre pimenté et fleur de sel

Grilled corn on the cob, spicy butter and fleur de sel

AUBERGINES CONFITES – 8

Laquées au soja, sésame noir et ciboulette

Confited eggplants, glazed with soy, black sesame and chives

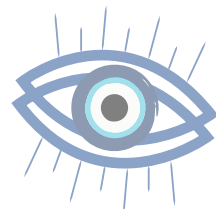
RIZ NOIR VÉNÉRÉ ET AGRUMES – 8

Riz noir parfumé, zestes de citron confit et touche de coriandre fraîche

Fragrant black rice, candied lemon zest and a touch of fresh coriander

FRITES FRAÎCHES – 8

Fresh french fries



- Desserts -

TARTE CITRON MERINGUÉE – 14

Lemon meringue tart

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES – 20

Fraise, framboise et coulis de fruits rouges

Strawberry, raspberry and red fruit coulis

TIRAMISÙ FAÇON NUTELLA® – 14

QUINDIM – 14

Flan de coco brésilien

Brazilian coconut flan

COOKIES SNICKERS – 16

BANOFFEE – 14

Biscuit spéculoos, confiture de lait, banane, chantilly et cacao

Speculoos biscuit, milk jam, banana, whipped cream and cocoa

BROWNIES MAISON – 14

Crème anglaise praliné et menthe fraîche

Homemade brownies, praline custard and fresh mint

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS – 24

Fresh fruit plate



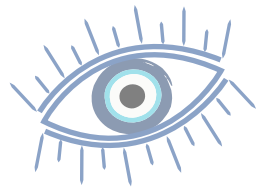
@PALAISSTEPHANIEBEACHCANNES

50 BOULEVARD DE LA CROISSETTE | 06400 CANNES

04 92 99 52 82

WE CHILL EVERYDAY AT PALAIS STEPHANIE BEACH

MENU



- Entrées -

SALADE D'ÉPINARDS, MISO ET TRUFFE – 15

Jeunes pousses d'épinards, vinaigrette miso-truffe, copeaux de parmesan et poireaux frits
Young spinach leaves, miso-truffle dressing, shaved aged parmesan and fried leeks

GUACAMOLE MINUTE – 20 vg sg

Avocat «Hass», citron vert, piment doux et chips de maïs maison
Freshly made guacamole, hass avocado, lime, sweet chili and homemade corn chips

CEVICHE DE DAURADE ROYALE – 24 sg

Agrumes, coriandre, leche de tigre, maïs croustillant, pickles d'oignons rouges et purée de patate douce
Royal sea bream ceviche, citrus, coriander, leche de tigre, crispy corn, pickled red onions and sweet mashed potato

FÊTA SAGANAKI – 18

Féta dans sa feuille de brick, miel et sésame noir
Feta in phyllo pastry, honey and black sesame

CALAMARS FRITS CROUSTILLANTS – 29 sg

Sauce épicée au yuzu
Crispy fried squids, spicy yuzu sauce

CARPACCIO DE SAUMON OU THON « NEW STYLE » – 23 / 25

Flashé à l'huile de sésame, algues wakame et ponzu
« New Style » salmon or tuna carpaccio, seared in sesame oil, wakame seaweed and ponzu

TACOS DE CREVETTES (3 PIÈCES) – 22

Guacamole épicé, pickles d'oignons rouges et sauce chipotle
Shrimp tacos, spicy guacamole, pickled red onions and chipotle sauce

TACOS DE BŒUF EFFILOCHÉE (3 PIÈCES) – 20

Bœuf mijoté aux épices, sauce barbecue maison et pickles d'oignons rouges
Shredded beef tacos, braised beef with spices, homemade barbecue sauce and pickled red onions

POULET CORÉEN – 23

Poulet croustillant, laqué à la sauce gochujang et graines de sésame
Korean crispy chicken, glazed with gochujang sauce and sesame seeds

MINI SARDINES « LA GUILDIVE » – 19

Body sardines « La Guildive »

- À partager -

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

Vinaigrette ponzu aux perles de yuzu et beurre d'algues avec zestes de citron vert
Fine Claire oysters n°3, ponzu vinaigrette with yuzu pearls and seaweed butter with lime zest

6 pièces - 6 *pieces* – **2**

12 pièces - 12 *pieces* – **40**

PLATEAUX DE SUSHIS

Sushi platters

Mix : California, Nigiri, Sashimi, Maki

14 pièces - 14 *pieces* – **28**

26 pièces - 26 *pieces* – **60**

50 pièces - 50 *pieces* – **125**

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 -

POISSON SAUVAGE GRILLÉ – 19€/100g

Sauce Veracruzana
Grilled wild fish, veracruzana sauce

THON « ROSSINI » – 38

Foie gras poêlé, sauce teriyaki et truffe
« Rossini » tuna, pan-seared foie gras, teriyaki sauce and truffle

BLACK SALMON – 29

Saumon laqué au miso
Miso-glazed salmon

TENTACULES DE POULPE – 34

Massala et yaourt
Octopus tentacles, massala and yogurt

LOBSTER ROLL – 38

Brioche, homard, crevette, avocat, ciboulette et mayonnaise citron vert
Brioche, lobster, shrimp, avocado, chives, lime mayonnaise

- Viandes -

TARTARE DE BŒUF « MINUTE » – 29

Beef tartar « minute »

SMASH BURGER – 32

Pain brioché, bœuf smashé, cheddar affiné, pickles de concombre et sauce maison
Brioche bun, smashed beef, aged cheddar, cucumber pickles and house sauce

TIGRE QUI PLEURE – 34

Faux filet de bœuf Black Angus (200g) mariné à la thaïlandaise, sauce pimentée et citron vert
«Weeping Tiger», Thai-marinated beef tenderloin (200g) , spicy and lime sauce

CÔTELETTES D'AGNEAU (3 PIÈCES) – 38

Servies avec tzatziki maison
Lamb chops (3 pieces) served with homemade tzatziki

- Pâtes & Riz -

FETTUCCINE AU HOMARD – 49

Sauce bisque, estragon et citron confit
Lobster fettuccine, bisque sauce, tarragon and candied lemon

NOUILLES SAUTÉES THAÏ – 29

Végétariennes ou avec poulet croustillant (+5€)
Thai stir-fried noodles, vegetarian or with crispy chicken (+5€)

RIGATONI PINK SAUCE – 26

Rigatoni à la sauce tomate crémée et stracciatella
Rigatoni with creamy tomato sauce and stracciatella

RISOTTO VERT, CAVIAR ET CRÈME D'OURSIN – 35

Crémeux aux herbes fraîches, zestes d'agrumes, crème d'oursin iodée, caviar et éclats d'amandes torréfiées
Green risotto with fresh herb cream, citrus zest, iodized sea urchin cream, caviar and roasted almond shards

