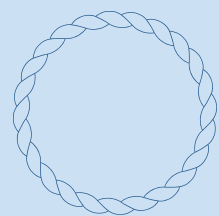


PAR
JEAN IMBERT

AFTERNOON
FROM 3PM TO 7PM



L'APRÈS - MIDI

L'APRÈS - MIDI

15H
À 19H

CAVIAR MAISON CASPARIAN

GOLDEN IMPÉRIAL

Golden Impérial Caviar

50 gr	155
125 gr	355
250 gr	695

BELUGA

Beluga Caviar

50 gr	405
125 gr	1050
250 gr	2105

À PARTAGER
SHARING

LE CROQUE TRUFFE <i>Croq' truffle</i>	39
LE CROQUE CAVIAR <i>Croq' caviar</i>	90
LE JUAN PEDRO DOMEcq <i>Iberico "Juan Pedro Domecq" ham</i>	46
LES FRITTO CALAMARI <i>Calamari fritters</i>	34

ENTRÉES
STARTERS

LES TOMATES BURRATA <i>Tomatoes and buratta</i>	28
LA CÆSAR FACON JI <i>Crispy cæsar “JI” sauce</i>	32
LES ARTICHAUTS CRUS & CUIITS, ROQUETTE & PARMESAN <i>Raw and cooked artichokes, arugula salad and Parmesan cheese</i>	36
LA SOUPE AU PESTO <i>Pesto soup</i>	18

PLATS
MAIN COURSES

LE FILET DE BŒUF, BÉARNAISE & FRITES MAISON <i>Beef fillet, Béarnaise sauce and homemade French fries</i>	49
LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, POMME PURÉE <i>Roasted chicken breast, mashed potatoes</i>	30
LE CABILLAUD NACRÉ, LÉGUMES DU SUD GRILLÉS <i>Pan seared cod, grilled Riviera vegetables</i>	35
LES SPAGHETTIS VONGOLE <i>Spaghettis "Alle vongole"</i>	36
LE BURGER DU MARTINEZ <i>Martinez burger</i>	36
LE CLASSIQUE CLUB SANDWICH <i>Classic club sandwich</i>	28
LA PIZZA PW <i>PW pizza</i>	24
LA PIZZA PESTO <i>Pesto pizza</i>	28

DESSERTS
À LA PART
THE PIECE

LE FRAISIER À LA VANILLE BOURBON <i>Strawberry cake with vanilla from Madagascar</i>	16
L'ENTREMET CHOCOLAT ET CROUSTILLANT PRALINÉ <i>Chocolate cake with crispy praline</i>	16
LE BABA AU LIMONCELLO ET CRÈME ÉPAISSE <i>Limoncello sponge cake and whipped cream</i>	16

DESSERTS
À LA PIÈCE
INDIVIDUAL

LE PARIS-BREST AUX ÉCLATS DE NOISETTES DU PIÉMONT <i>Paris-Brest with Piedmont hazelnut splits</i>	18
LA TARTE FRAMBOISE, CITRON NOIR ET VERVEINE FRAÎCHE <i>Raspberry tart, black lemon and fresh verbena</i>	18
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit platter</i>	18
LE SAINT-HONORÉ AUX SAVEURS DE PÊCHE MELBA <i>Saint-Honoré with Melba peach flavors</i>	18
LE COOKIE MINUTE AUX NOIX DE PÉCAN <i>Pecan nuts cookie</i>	16
LA BRIOCHE FEUILLETÉE À LA FIGUE <i>Fig puff pastry brioche</i>	16

ADRESSE POSTALE 73, La Croisette 06400 Cannes
TÉLÉPHONE 04 93 93 12 34
ADRESSE MAIL martinez.restaurants@hyatt.com

Tous nos prix sont en Euro. Paiement par chèque non accepté. Prix nets – Service inclus. La carte des allergènes est disponible sur demande. Provenance des viandes : volaille : France ; bœuf : France – Allemagne ; veau : France – Union Européenne ; porc : France – Espagne ; canard : France ; foie gras : France.

All prices are in Euro. Check not accepted. Net prices – Service included. Allergens list is available upon request. Meat origin: chicken: France ; beef: France – Germany ; veal: France – European Union ; pork: France – Spain ; duck: France ; foie gras: France.