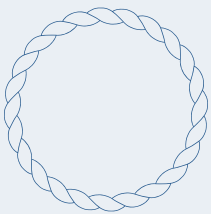


PAR  
JEAN IMBERT

LUNCH & DINNER  
FROM NOON TO 3PM  
& FROM 7PM TO 11PM

DÉJEUNER & DÎNER



DÉJEUNER & DÎNER

12H  
A 15H  
19H  
A 23H

---

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
LE PAIN PITA, GUACAMOLE & PICKLES <i>Pita bread, guacamole and pickles</i>	22

---

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 SALADE NIÇOISE, ŒUF FRIT <i>“Niçoise” salad, fried egg</i>	32
LA SALADE DE HOMARD & LAITUE <i>Lobster salad and lettuce</i>	59
LE CARPACCIO DE THON, SAUCE VITELLO, CÂPRES & CROÛTONS <i>Tuna carpaccio, vitello sauce, capers and croutons</i>	29
LE TARTARE DE LOUP, RADIS BLEU & PÂTE DE CITRON <i>Sea bass tartare, blue radish and lemon condiments</i>	32
LE FOIE GRAS, CHUTNEY AUX MIRABELLES <i>Foie gras terrine, mirabelle chutney</i>	42
LA SOUPE AU PESTO <i>Pesto soup</i>	18

---

PLATS  
MAIN COURSES

- LE FILET DE BŒUF, BÉARNAISE & FRITES MAISON 49  
*Beef fillet, Béarnaise sauce and homemade French fries*
- LE GRATIN DE DORADE DE MAMIE 1962 40  
*My Grandma's gratinated sea bream 1962*
- LE SAINT-PIERRE, FENOUIL CONFIT & JUS AU SAFRAN 52  
*John Dory, confit fennel and saffron jus*
- LE CABILLAUD NACRÉ, LÉGUMES DU SUD GRILLÉS 35  
*Pan-seared cod, grilled Riviera vegetables*
- LE FILET DE VEAU, SAUCE VIERGE & POMME PURÉE 54  
*Veal fillet, virgin sauce and mashed potato*
- LE FILET DE CANETTE LAQUÉ, NAVET & FIGUES RÔTIES 39  
*Peking duckling breast, turnip and roasted figs*
- LA VOLAILLE ENTIÈRE À LA BROCHE,  
GRATIN DAUPHINOIS (POUR 2) 90  
*Whole chicken on the spit, potatoes au gratin (serve 2)*

---

## PÂTES & RISOTTO

- LES GNOCCHIS, MOZZARELLA, OLIVE, BASILIC  
& SAUCE TOMATE 28  
*Gnocchis, mozzarella, olive, basil and tomato sauce*
- LES SPAGHETTIS VONGOLE 36  
*Spaghettis "Alle vongole"*
- LE RISOTTO VERT AUX GIROLLES 36  
*Girolles mushrooms green risotto*

---

## SNACKING

LE BURGER DU MARTINEZ <i>Martinez burger</i>	36
LE CLASSIQUE CLUB SANDWICH <i>Classic club sandwich</i>	28
LE CROQUE VOLAILLE DU SUD <i>Croq' chicken</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 18  
*Paris-Brest with Piedmont hazelnut splits*
- LA TARTE FRAMBOISE, CITRON NOIR 18  
ET VERVEINE FRAÎCHE  
*Raspberry tart, black lemon and fresh verbena*
- L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 18  
*Fresh fruit platter*
- LE SAINT-HONORÉ AUX SAVEURS DE PÊCHE MELBA 18  
*Saint-Honoré with Melba peach flavors*
- LE COOKIE MINUTE AUX NOIX DE PÉCAN 16  
*Pecan nuts cookie*
- LA BRIOCHE FEUILLETÉE À LA FIGUE 16  
*Fig puff pastry brioche*

**ADRESSE POSTALE** 73, La Croisette 06400 Cannes

**TÉLÉPHONE** 04 93 93 12 34

**ADRESSE MAIL** [martinez.restaurants@hyatt.com](mailto: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.*