

## ENTRÉES

<b>Amor Caesar</b> Croquant de salade, copeaux de parmesan, croûtons de pain de campagne, sauce Caesar <i>Crunchy salad, parmesan shavings, country bread croutons, Caesar sauce</i>	21
<b>Nature</b>   Plain	31
<b>Blanc de volaille</b>   <i>Chicken breast</i>	41
<b>Crevettes</b>   <i>Shrimps</i>	30
<b>Salade Cannoise</b> <i>Cannaise salad</i>	34
<b>Confucius de la mer</b> Mix de salades, encornet, nouilles frites, sauce Confucius <i>Mix of salads, squid, fried noodles, Confucius sauce</i>	34
<b>Cru de la mer aux agrumes</b> <i>Raw from the sea with citrus</i>	35
<b>Tataki de boeuf à l'inspiration d'un vitello tonnato</b> <i>Beef tataki prepared in a vitello tonnato style</i>	18
<b>Velouté de butternut, copeaux de pecorino et œuf poché</b> <i>Butternut velvety soup, pecorino shavings and poached egg</i>	

## PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> Mozzarella et sauce tomate   <i>Mozzarella and tomato sauce</i>	26
--	----

## PÂTES

<b>Ravioles de gambas, émulsion de coco-cumbava</b> <i>Ravioli stuffed with king prawns, coconut-cumbava emulsion</i>	35
<b>Ravioles aux fromages, crème de truffe</b> <i>Cheeses ravioli, truffle cream</i>	26
<b>Linguine au homard, sauce bisque</b> <i>Linguine with lobster, bisque sauce</i>	75

## VIANDES

<b>Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise au vin rouge</b> <i>Grilled beef fillet, red wine bearnaise sauce</i>	48
<b>Volaille fermière rôtie et fumée au barbecue</b> <i>Free-range poultry, roasted and smoked on the barbecue</i>	36
<b>Martinez Burger</b> Servi avec la garniture de votre choix <i>Served with a garnish of your choice</i>	35

## POISSONS

<b>Filet de loup du jour grillé</b> <i>Grilled sea bass fillet</i>	42
<b>Poisson entier préparé à votre table. Pour minimum 2 personnes</b> <i>Whole fish prepared at your table. For minimum 2 people</i>	150
<b>Brochette de gambas en persillade</b> <i>King prawns on a skewer with parsley</i>	69
<b>Darne de saumon laquée dans un esprit asiatique</b> <i>Salmon steak, lacquered in an Asian-style</i>	36
<b>Poulpe grillé servi comme un aioli. Servi avec la garniture de votre choix</b> <i>Grilled octopus served like an aioli. Served with a garnish of your choice</i>	38

## SAUCES & GARNITURES

<b>Les sauces et condiments au choix</b> Curry rouge, Vierge, Barbecue, Sini, Bisque de crabe vert, Jus de boeuf <i>Red Curry, Virgin, BBQ, Sini, Green crab bisque, Beef jus</i>	4
<b>Sauce ou condiment supplémentaire</b> <i>Additional sauce or condiment</i>	8
<b>Les garnitures au choix</b> Purée de pommes de terre   <i>Mashed potatoes</i> Frites   <i>French fries</i> Pommes de terre grenailles rôties   <i>Roasted "grenailles" potatoes</i> Légumes du moment cuisinés au naturel   <i>Seasonal vegetables cooked naturally</i>	8
<b>Garniture supplémentaire</b> <i>Additional side</i>	8

## DESSERTS

<b>Eclats de pignons de pin et chocolat noir, crème vanille</b> <i>Splits of pine nuts and dark chocolate, vanilla cream</i>	14
<b>Douceur de marron et confit cassis</b> <i>Chestnut sweetness and candied blackcurrant</i>	14
<b>Inspiration Cappuccino</b> <i>Cappuccino style dessert</i>	14
<b>Assiette de fruits, déclinaison de fruits du moment</b> <i>Fruits plate, assortment of fruits of the moment</i>	28
<b>Glaces et sorbets NIVA® (1 boule)</b> <i>Ice-cream and sorbets by NIVA® (1 scoop)</i>	4



# LA PLAGE

## DU MARTINEZ

### HORAIRES

Restaurant : 12h30 - 15h30  
Bar : 10h00 - 16h00

### FAMILY BRUNCH

Tous les dimanches  
de 12h00 à 15h30

Buffet d'entrées | *Starters buffet*  
Plats chauds | *Warm main courses*  
Buffet de fromages et pâtisseries  
*Cheeses and pastries buffet*  
Boissons sans alcool | *Soft drinks*  
Boisson chaude | *Hot drink*

### BRUNCH CLASSIQUE

95€ par personne  
Une coupe de Champagne | *A glass of Champagne*

### BRUNCH CHAMPAGNE

125€ par personne  
Champagne à discrétion | *Champagne at your discretion*

### BRUNCH "FMR"

115€ par personne  
Une coupe de Champagne | *A glass of Champagne*  
Vin rosé bio "FMR" à discrétion | *Rosé wine bio "FMR"*

### KID'S BRUNCH

47€ de 6 à 12 ans  
Boisson sans alcool incluses | *Soft drinks included*

En cas de météo défavorable, le Family Brunch sera servi au restaurant Le Jardin  
*In case of bad weather, Family Brunch will be served at the restaurant Le Jardin*



HÔTEL  
MARTINEZ  
CANNES

hotel-martinez.com



info@hotel-martinez.com

04 93 90 12 34

Part of the Unbound Collection by Hyatt

### COCKTAILS SIGNATURE

<b>STORM TIKI</b> Rhum Havana 7 Ans, Galliano, Sirop de Vanille, Jus de Fruits Exotiques	22
<b>SUNSET BEACH</b> Chivas 12, Chambord, Mûres et Framboises Fraîches, Jus de Fruits Exotiques	22
<b>MEMORIES</b> Gin Monkey 47, Liqueur St Germain, Jus de Pomme, Concombre, Ginger Beer	22
<b>MOJITO ANANAS</b> Rhum Havana 7 Ans, Menthe et Ananas Frais, Frangelico, Sucre, Jus d'Ananas	22
<b>SUMMER SWEETNESS</b> Framboise, Jus de Fruits Exotiques, Rinquiquin, Champagne	22
<b>PIMOBACHDANDY</b> Liqueur Pimodandy, Basilic, Confiture Citron, Sirop de Cannelle, Ginger beer	22
<b>SANGRIA ON THE BEACH</b> Vin rosé, Rinquiquin, Marc de Provence, Fruits Rouges, Limonade	22
<b>SWEET SUMMER SPRITZ</b> Italicus, Pêche fraîche, Bitter Créole, Prosecco	22
<b>ELYX BEACH</b> Absolut Elyx, Liqueur St Germain, Lime, Gingembre, Jus de Litchee	22

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 7Up, Sprite	33cl / 25cl	9
Fever Tree tonic water		9
Ginger Ale, Ginger Beer		9
Venezio		9
Red Bull		11

### CHAMPAGNES

Taittinger Brut Réserve	110
Perrier-Jouët Grand Brut	145
Taittinger Prestige Rosé	140
Perrier-Jouët Blason Rosé	195

### VINS ROSÉS

Minuty Prestige 202114   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	14cl	75cl	14	60
Minuty Rosé et Or 2021   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault				85
Château Minuty Cuvée 281 2020   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault				130
Whispering Angel 2021   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault				65
Château de Pampelonne 2021   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault				65

### VINS BLANCS

Minuty Prestige 2022   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	14cl	75cl	14	60
Château La Mascaronne 2021   Côtes de Provence   Grenache, Syrah				65
Domaine Ott Clos Mireille 2021   Côtes de Provence   Sémillon, Rolle				90
Meursault Les Grands Charrons 2020 Domaine S.Magnien   Bourgogne   Chardonnay				170
Pouilly Fumé 2021 Cuvée de Boisfleury Domaine Cailbourdin   Val de Loire   Sauvignon Blanc				70

### VINS ROUGES

Minuty Prestige 2021   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	14cl	75cl	14	60
Clos Saint Joseph 2019   Côtes de Provence   Grenache, Mourvèdre, Syrah				78
Abbaye de Saint-Honorat 2018   IGP Monastère Saint-Honorat   Syrah				105
Givry 1er Cru Les Grands Prétans 2021 Domaine L. Mouton   Bourgogne   Pinot Noir	19	105		
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2019 Domaine Rossignol-Trapet   Bourgogne   Pinot Noir				165

Prix nets en Euros  
Origine de la viande de boeuf : France | Tous nos plats sont réalisés « maison »  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération