

COCKTAILS

ISLAND BERRIES **21**

Rhum épicé, Chambord, jus de mangue, fraises et framboises fraîches, sirop de vanille

BEACH MULE **21**

Tequila Añejo, liqueur Pimodandy, menthe fraîche, concombre, basilic, jus de pomme, ginger beer

PASSIONNÉMENT SPRITZ **21**

Liqueur Mandarine - Abbaye de Lérins, Aperol, jus de maracuja, Prosecco

MOCKTAILS

JUICY JUICE **14**

Jus de mangue, jus de maracuja, fraise, jus d'ananas

EVASION **14**

Eau de coco, gingembre, jus de mangue, jus de maracuja

SO PEACHY **14**

Menthe fraîche, pêche fraîche, sirop de cannelle, thé pêche Rooibos

POUR COMMENCER

La focaccia vitello **15**

L'artichaut rôti au chèvre **18**

Les radis anchoïade **10**

Le croque-caviar crème crue **90**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

73, BOULEVARD DE LA CROISSETTE, 06400 CANNES
EMAIL LAPLAGEDUMARTINEZ@HOTEL-MARTINEZ.COM
TÉLÉPHONE 04 93 90 12 34

ENTRÉES

- La tomate ananas, condiments d'ici **16**
- L'avocat de Jean, riquette au citron **19**
- Fleurs de courgette farcies, ricotta **18**
- La Cæsar sauce JI **32**
- La salade de haricots verts burrata & pistaches **18**
- Le tartare de thon basilic & riz croustillant **27**

PLATS

- La volaille à la diable / violon sautée **35**
- Le Saint-Pierre / artichaut romain **48**
- Les gnocchis gratinés alla vodka **22**
- La pizza PW, tomates rôties & burrata **24**
- La pizza guanciaie mozza & olives vertes **26**
- La spag homard / farine de khorasan **75**

DESSERTS

- La coupe glacée fruits rouges **18**
- Le clafoutis abricot à la Mamie **16**
- Le tiramisu glacé **16**
- Le grand plateau de fruits **28**

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISE. NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES. TOUTS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. TOUTES NOS VIANDES BOVINES, OVINES ET PORCINES SONT D'ORIGINE UE. NOS VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANCE. SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE, À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.