

## 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>	28
<b>Nature   Plain</b>	38
<b>Blanc de volaille   Chicken breast</b>	48
<b>Crevettes   Shrimps</b>	38
<b>Tomates arc-en-ciel</b> Burrata, fraises, framboises, pistou et huile d'olive <i>Heiloom tomatoes</i> <i>Burrata, strawberries, raspberries, pesto and olive oil</i>	38
<b>Mojito crevette tigre</b> Avec ou sans alcool <i>Mojito tiger shrimp   with or without alcohol</i>	48
<b>Bloody Mary tonnat</b> Avec ou sans alcool   <i>with or without alcohol</i>	44
<b>La Confucius</b> Mix de salades, volaille, nouilles frites, Sauce Confucius <i>Mix of salads, poultry, fried noodles, Confucius sauc</i>	39
<b>Méli-mélo de la mer à l'inspiration d'une bouillabaisse</b> Poisson bleu, poisson blanc, poulpe grillé, crevette Vinaigrette d'une soupe de poissons et ses condiments <i>Fish, grilled octopus, prawn, fish soup dressin and condiments, prepared in a bouillabaisse style</i>	49
<b>Carpaccio de bœuf aux condiments d'un pastrami</b> <i>Beef carpaccio and condiments of a pastrami</i>	44

## PÂTES & PIZZAS

<b>Ravioles d'épinard et ricotta au goût de la Riviera</b> <i>Spinach and ricotta ravioli, taste of the Riviera</i>	35
<b>Pizza Margherita</b> Mozzarella et sauce tomate   <i>Mozzarella and tomato sauce</i>	32
<b>Pizza M. Attitude</b> Légumes grillés   <i>Grilled vegetables</i>	34

## SANDWICHES

<b>Martinez Burger</b>	48
<b>Pan Bagnat</b>	27

## VIANDES

<b>Filet de bœuf grillé sauce béarnaise au vin rouge</b> <i>Grilled beef fillet red wine bearnaise sauce</i>	64
<b>Blanc de volaille crispy aux épices cajun</b> <i>Crispy breast of poultry with cajun spices</i>	42
<b>Pièce d'agneau émincé sur brochette, grillée aux épices Colonnata</b> <i>Sliced piece of lamb, on a skewer, grilled with Colonnata spices</i>	52

## POISSONS

<b>Filet de loup du jour grillé, sauce vierge</b> <i>Grilled fish of the day, virgin sauce</i>	58
<b>Crevettes aux saveurs Méditerranéennes</b> <i>Shrimps with Mediterranean flavors</i>	69
<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

## SAUCES & GARNITURES

<b>Les sauces et condiments</b> Curry jaune, vierge, tandoori, sini   <i>yellow curry, virgin, tandoori, sini</i>	
<b>Les garnitures</b> Légumes du moment cuisinés au naturel   <i>Seasonal vegetables cooked naturally</i> Pommes de terre rôties paprika   <i>Roasted potatoes paprika</i> Mousseline de pomme de terre truffée   <i>Truffle potato mousseline</i> Nouilles chinoises aux légumes   <i>Chinese noodlés with vegetables</i> Riz vapeur acidulé au vinaigre de riz   <i>Steamed rice with rice vinegar</i>	
<b>Garniture supplémentaire</b> <i>Additional garnish</i>	14

## DESSERTS

<b>Le Choco-Coco, intense chocolat noir et noix de coco torréfiée</b> <i>The Chocolate-Coconut</i>	22
<b>Palet fraise et citron noir</b> <i>Strawberry and black lemon entremets</i>	22
<b>Inspiration Irish coffee, délicat whiskey et café ristretto</b> <i>Irish coffee inspiration</i>	22
<b>Assiette de fruits frais</b> <i>Fresh fruits plate</i>	28
<b>Glaces et sorbets NIVA® (1 boule)</b> <i>Ice-cream and sorbets by NIVA® (1 scoop)</i>	7



# LA PLAGE

## DU MARTINEZ

## HORAIRE

Restaurant : 12h30 - 15h30  
Bar : 10h00 - 19h00  
Balnéaire : 10h00 - 18h00

## FAMILY BRUNCH & LIVE MUSIC

Dès le 1<sup>er</sup> et 2 Octobre  
Tous les samedis et dimanches de 12h00 à 15h30

Buffet d'entrées | *Starters buffet*  
Plats chauds | *warm main courses*  
Buffet de fromages et pâtisseries  
*Cheeses and pastries buffet*

Une flûte de champagne | *A glass of Champagne*

Soft et boisson chaude inclus  
*Soft drinks and hot beverage included*

Kid's Brunch  
de 6 à 12 ans - *from 6 to 12 years old*

50% du tarif adulte, boisson sans alcool comprise  
*50% of the adult price, with soft drink included*

Accès au Kid's Club et ses animations  
*Kid's Club access and its animations*

95 euros par personne

## TARIFS TRANSATS | SEPTEMBRE - OCTOBRE

### JOURNÉE | DAY | 10H00 - 18H00

<b>Cabana Ponton   Cabana Pier</b>	pour 2 personnes	300
<b>1<sup>er</sup> Rang   1<sup>st</sup> Row</b>		60
<b>2<sup>ème</sup> Rang   2<sup>nd</sup> Row</b>		50
<b>A partir du 3<sup>ème</sup> Rang   From the 3<sup>rd</sup> Row</b>		40

### 1/2 JOURNÉE | HALF DAY | 10H00 - 14H00 ou 14H00 - 18H00

<b>Cabana Ponton   Cabana Pier</b>	pour 2 personnes	200
<b>1<sup>er</sup> Rang   1<sup>st</sup> Row</b>		35
<b>2<sup>ème</sup> Rang   2<sup>nd</sup> Row</b>		30
<b>A partir du 3<sup>ème</sup> Rang   From the 3<sup>rd</sup> Row</b>		25

## 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, Rinquinquin, Champagne	22
<b>PIMOBACHDANDY</b> Liqueur Pimodandy, Basilic, Confiture Citron, Sirop de Cannelle, Ginger beer	22
<b>SANGRIA ON THE BEACH</b> Vin rosé, Rinquinquin, 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	75cl	110
Perrier-Jouët Grand Brut		145
Taittinger Prestige Rosé		140
Perrier-Jouët Blason Rosé		195

## VINS ROSÉS

<b>Minuty Prestige 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	75cl	60
<b>Minuty Rose et Or 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault		85
<b>Château Minuty Cuvée 281 2020</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault		130
<b>Whispering Angel 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault		65
<b>Château de Pampelonne 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Cinsault		65

## VINS BLANCS

<b>Minuty Prestige 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	75cl	60
<b>Château La Mascaronne 2020</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah		65
<b>Domaine Ott Clos Mireille 2020</b>   Côtes de Provence   Sémillon, Rolle		90
<b>Meursault Les Grands Charrons 2017 Domaine S.Magnien</b>   Bourgogne   Chardonnay		170
<b>Pouilly Fumé 2020 Cuvée de Boisfleury Domaine Cailbourdin</b>   Val de Loire   Sauvignon Blanc		70

## VINS ROUGES

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



HÔTEL  
MARTINEZ  
CANNES

hotel-martinez.com



info@hotel-martinez.com  
04 93 90 12 34

Part of the Unbound Collection by Hyatt

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