

LE CAFE BLANC – HOTEL LE CANBERRA CANNES

CARTE MIDI / FOR LUNCH

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Salade Caesar/ Caesar Salad : 18€

Filet de poulet cuisson basse température, Poitrine fumée, salade sucrine, sticks de pain, Copeaux de Parmesan, vinaigrette Caesar légère
Free range Chicken, smoked streaky Bacon, sucrine lettuce sticks of bread, Parmesan cheese, Caesar sauce

Burrata à la truffe blanche, tomates du pays, pistou : 18€ Truffle burrata cheese, local grown tomatoes, pistou

Carpaccio de Bœuf Charolais, chèvre chaud et ses frites : 18€

Bœuf Charolais, tomates confites, roquette, pistou, citron, huile d'olive, copeaux de parmesan, Toasts de chèvre chaud
Beef carpaccio marinated in olive oil, lemon and pistou served with warm goats chesse on toast, slices of parmesan and roquette salad

Croque gourmand italien : 18€

Pain de mie crème de truffe, gruyère, roquette, mortadelle à la truffe, tomates confites et frites
Sliced bread, truffle cream, truffle mortadella, gruyere cheese roquette salad, sundried tomato. Served with French fries

Salade de bœuf Thaï : 18€

Bœuf grillé, échalotes, coriandre, menthe, concombre céleri, Piment et sauce Thaï citron vert, cacahuète, chou Chinois, pousses de soja
Grilled beef, schallots, coriander, mint, cucumber, celery, Chili, Thaï sauce with lime, peanut, Chinese cabbage, soy sprout

Hamburger Black Angus et ses frites : 24€

The Café Blanc Burger and french fries
Black Angus, petits pains, poitrine fumée, tomates et oignons confits, Tomme des montagnes
Black Angus ground beef burger, smoked streaky bacon, candied tomatoes and onions, cheese

Planche italienne 1 ou 2 personnes : 23€

Mortadelle à la truffe, Magronetto, coppa spianata, piccanto, tomates du pays, mozzarella au basilic, Roquette, artichauts boutons confits et copeaux de Parmesan, olives noires à l'ail doux, foccacia
Little Italy: Italian cold cuts

Poules à la plancha, condiment à l'ail doux et Caponata : 24€

Poules fondants, ail, échalotte et sauge confite, Xerès, aubergine, tomate, céleri, pignons de pin, raisins blonds, vinaigre balsamique et basilic
Grilled squid cooked in garlic, shallots, sage, basil, zucchini, tomato and celery pinon nuts grapes and balsamic vinegar

LE CAFE BLANC – HOTEL LE CANBERRA CANNES

CARTE MIDI / FOR LUNCH

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS (SUITE)

Accompagnement supplémentaire

Assiette de frites / **Plate of French Fries** : 8€

Assiette du fromager / **Fresh and refined cheese** : 10€

Desserts du jour / **Dessert of the day** : 9€

Modes de paiements acceptés : espèces, cartes bancaires (American Express, Diners Club, Eurocard, Mastercard, JCB, Visa)
Titres Restaurants

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises - **The rates are inclusive of all taxes and VAT**
Viandes origine France, Irlande, Ecosse ou Italie - **Meats from France, Ireland, Scotland or Italy**