

# 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

#### 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 Thai : 18€

Bœuf grillé, échalotes, coriandre, menthe, concombre céleri, Piment et sauce Thai citron vert, cacahuète, chou Chinois, pousses de soja  
Grilled beef, schallots, coriander, mint, cucumber, celery, Chilli, Thai 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 Tomme cheese

#### Risotto aux petits artichauts violets, Burratina à la truffe blanche : 22€

Risotto  
Bouillon de volaille, riz Arborio, artichauts violets, parmesan, Huile d'olive, et Burratina à la truffe blanche 120gr, foccacia, roquette  
Rice, vegetable stock, small purple artichokes, parmesan, truffle burratina chesse (120gr) Foccacia and roquette salad

# LE CAFE BLANC – HOTEL LE CANBERRA CANNES

## CARTE MIDI / FOR LUNCH

### LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS (SUITE)

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

Poulpes 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

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