

RISTORANTE
LA SCENA
CANNES

Eentrées

Foie gras de canard maison, mendiant de figues	23
Carpaccio di Bresaola, Rucola et Parmesan	18
Duo de crabe et avocat à l'huile d'olive vierge extra	23
Tartare de thon asiatique	22.50
Jambon de Bellota Pata Negra en fines tranches, bruschetta de tomates	22.50 *
Minestrone	15
Sushis et sashimis thon et saumon, california rolls, maki (12, 18)	24/36
Caviar Oscière Royal 50 grammes et ses toasts	450
Caviar Prunier Tradition 50 grammes et ses toasts	280

Salades

Salade de tomates et Mozzarella di Buffala au pistou	18
Salade d'artichauts violets, Mozzarella di Buffala et avocat	18
Salade de saumon fumé et mesclun	17 *
Salade asiatique de thon rouge mi-cuit	21
Assiette de fromages affinés	14

Pasta et Risotti *(disponible en entrée ou en plat)*

Risotto aux gambas	15/28
Risotto aux champignons d'automne	13/25 *
Risotto au jambon de Bellota Pata Negra	14/27
Tagliatelles au saumon et aneth	24
Penne alla Primavera : tomates, olives Picholines, pignons, basilic, câpres	12/24
Lasagnes d'aubergines et de tomates à la végétarienne	21
Gnocchi à la sauce tomate et au basilic	11/22
Pizza Mozzarella, tomate, Bresaola, Rucola	19

Poissons et Viandes

Pavé de saumon rôti, capponata d'aubergines et pistou	27
Loup de ligne doré sur la peau, risotto Carnarolli au tartuffon	34
Mi-cuit de thon, artichauts poêlés et tomates confites, sauce sésame	29
Médailon de bœuf alla Rossini, polenta et poêlée de champignons	36
Tartare de bœuf façon Italienne, pommes frites	24
Emincé de veau à la sauge, gnocchi dorés et champignons de saison	25 *

Desserts

Soufflé au Grand Marnier <i>(15 mn de préparation)</i>	14
Soufflé au chocolat <i>(15 mn de préparation)</i>	13
Panacotta aux fruits exotiques	10
Crumble de poires au pain d'épices	10
Tarte au cappuccino	10
Crème brûlée à la vanille bourbon	10
Pur plaisir de fondant au chocolat, cœur de Guanaja à 80%	12 *
Tiramisu	10
<u>Trio de desserts</u> : petit tiramisu, crème brûlée et mousse au chocolat	12
Assiette de fruits frais de saison	12

Glaces et Sorbets Maison

Mont blanc : glace vanillée, meringue croquante, crème de marron, chantilly	12
Plaisir croustillant : glace au café, noisettes grillées avec ses éclats de caramel	12
Sorbet insolite : glace pain d'épice, poire à la truffe, caramel au beurre salé	10
Assortiment de sorbets et glaces au choix : <i>1 boule 4 € / 2 boules 6,50 € / 3 boules 9 €</i> <i>Vanille, chocolat, pistache, café, fraise, framboise, mangue, passion, ananas, Citron, noix de coco, praliné</i>	

Eaux et Sodas

Perrier 33cl.	6
Evian, San Pellegrino 50 cl.	7
Sodas	7 *
Voss 80 cl.	8 *

Jus de Fruits et Thés Glacés

Café glacé	7 *
Thé glacé à votre façon : gingembre, pêche, cannelle, citron	
Jus de fruits: <i>ananas, mangue, abricot, tomate, pomme, pamplemousse</i>	7 *
Jus de fruits pressés : <i>Orange, pamplemousse, citron</i>	10

Boissons Chaudes

Expresso	3
Thés et infusions, chocolat chaud	6
Cappuccino	6 *

*Le symbole * indique notre choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5.5% au 1^{er} juillet*

*Réservations : 04 92 99 70 00 / 50 La Croisette 06400 Cannes
Prix en Euro, TVA et service compris - Viandes : origine France*