

## LE DÉJEUNER

de 12h30 à 15h00

### • LE JARDIN •

#### SALADES ET CRUDITÉS

Burrata crémeuse\* 24  
tomates fraîchement coupées, huile d'olive,  
balsamique et feuilles de basilic

Croquant de légumes ensoleillés\* 28  
farandole de crudités à partager

Salade Riviera 25  
inspiration d'une Niçoise

Fritto de calamars 26  
nous latins sommes friands de ce met à l'ombre d'un chêne liège

Poulpe grillé en robe des champs 27  
souvenir authentique des pêcheurs de Sicile

La soupe de la Mama, clin d'œil à un minestrone 24  
pâtes, légumes, pérugine, pistou, bouillon. Le Sud !



### • CRU ET MARINADE DANS L'ESPRIT D'UN CEVICHE • DU MILIEU & DE LA TERRE

Le bœuf juste saisi au feu de bois, assaisonnement acidulé 29

Chair de bonite aux herbes de la garrigue et aux agrumes 24



### • PIZZA AU FOUR À PIZZA •

L'azurienne 22  
Partage et convivialité autour d'une recette végétale,  
bol de mesclun

Tradition oblige 22  
L' incontournable pissaladière du Sud de la France

# LE JARDIN DU MARTINEZ

### • SENSATIONNEL •

La fondue bouillabaisse 120  
Pour deux personnes  
coquillages, poissons du moment, rouille, légumes  
La Riviera à votre table, à partager



### • FOUR À POTERIE •

#### LE DIABLE, DANS L'ESPRIT D'UNE TANJIA

L'agneau, confit doucement dans sa tradition 32

La volaille, assaisonnée de citron et caressée d'olives 29

Les légumes de saison\* 29  
cuisinés en barigoule



### • LE GRILL, SUR UNE PIERRE VOLCANIQUE •

#### Garniture et sauce selon votre choix

Pièce de bœuf français 39

Le filet de poisson sauvage, selon la pêche 44



### • HOTDOG BURGER •

Comme un kefta de bœuf, légumes aigre doux, 34  
sauce Jardin pétillante et parfumée  
frites fraîches ou salade verte

Prix nets - Paiement par chèque non accepté - Merci de votre compréhension  
Nous vous invitons à signaler à votre Maître d'Hôtel toute allergie alimentaire à laquelle vous seriez sujet  
\* plat végétarien  
☞ Tous les plats sont "fait maison" - Origine de la viande de bœuf : France / Espagne



HÔTEL  
MARTINEZ  
CANNES

73, La Croisette – 06400 Cannes  
Informations & Réservations : +33 (0)492987412

[version.originale@hotel-martinez.com](mailto:version.originale@hotel-martinez.com)

## LE DÎNER

de 19h30 à 22h30

#JardinDuMartinez

### • CUISINÉ AU FOUR TANDOORI •

#### Garniture et sauce selon votre choix

La brochette de crevettes au pistou de la garrigue 35

La brochette d'agneau caressée aux herbes 32



### • SAUCES •

Iode Black : encre de seiche, gingembre, citron

Corail : mayonnaise à la betterave

V.O. : béarnaise au vin rouge

Zestes : sauce vierge



### • GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE • 9

Légumes de saison au naturel, filet d'huile de la Ligurie

Quinoa de ratatouille aux herbes tendres

Mousseline de pomme de terre

Frites fraîches

Salade verte

Riz V.O.



### • DESSERTS •

Framboise et pistache de Sicile 14

Tartelette moelleux chocolat 14

Le baba limoncello flambé 14

Glaces et sorbets 14

Le café / sucettes gourmandes 14

Assiette de fruits de saison 22