



HÔTEL  
**LE SUQUET**  
CANNES  

---

LE CAFE

# M E N U

*signé par*

*Chef Basile Arnaud*

En cas d'allergies, veuillez informer votre serveur  
*Kindly inform your waiter of any allergies*

Taxes et services compris dans le prix  
*All our prices are including taxes and service charges*

# ENTREES

*Starters*

Salade d'artichauts, copeaux de parmesan, tomates, noisettes  
*Artichoke salad, parmesan cheese, tomatoes, hazelnuts*

15,5 €

Velouté de châtaignes, lardons, éclat de châtaignes et tartine  
de foie gras

*Chestnut cream soup, bacon, chestnut chips and foie gras  
toast*

18,5 €

Dans l'esprit d'un toast à l'avocat, truite du Cians façon gravlax,  
agrumes, guacamole, oeufs de saumon, tomates cerises,  
légumes croquants

*Avocado toast, gravlax trout, orange and grapefruit segments  
guacamole, salmon roe, crunchy vegetables*

19 €

Oeuf bio basse température, espuma de pomme de terre, girolles,  
éclat de noisettes, jus truffé

*Low-temperature egg, potato espuma, chanterelle mushrooms,  
hazelnut glaze, truffle sauce*

18 €

Menu enfant / Child menu

15€

---

# PLATS

*Main Courses*

---

Epaule d'agneau confite en cuisson lente, purée de pomme de terre à la truffe, mini carottes couleurs glacées au miel, champignons des bois

*Slow-cooked lamb shoulder confit, truffle mashed potatoes, honey-glazed baby carrots, wild mushrooms*

28 €

Entrecôte de bœuf Simmental, pommes allumettes en persillade, sauce au poivre vert

*Entrecôte steak, parsley potatoes, green pepper sauce*

29 €

Lieu jaune, crémeux de butternut, légumes d'automne, sauce vierge de betteraves

*Pollack, butternut cream, autumn vegetables, sauce vierge with beet root*

27 €

Gnocchi à la crème de truffe, noisettes, riquette

*Homemade gnocchi with truffle cream, hazelnut, riquette*

23 €

À partager / To share

Côte de Bœuf 1 Kg pour 2 personnes

110 €

*Côte de Bœuf 1 Kg for 2 people*

Poissons selon arrivage

12€/ 100g

*Fish according to availability*

*Accompagné de légumes, pommes de terre grenailles et salade verte*

*Accompanied by vegetables, boiled potatoes and green salad*

---

# DESSERTS

---

Crèmeux citrons, meringues, crumble

*Lemon cream, meringues, crumble*

10€

La crème caramel du Café

*Homemade vanilla creme caramel*

10€

Tarte amandine aux poires, crème légère montée à la vanille

*Pear almond tart, homemade vanilla whipped cream*

10€

Choux craquelin, crème mascarpone à la vanille, coulis de chocolat

*Choux pastry, vanilla mascarpone cream, chocolate sauce*

10€

Assiette de fromages

*Cheese platter*

10€

En cas d'allergies, veuillez informer votre serveur

*Kindly inform your waiter of any allergies*

Taxes et services compris dans le prix

*All our prices are including taxes and service charges*