

Sushi Bar

Maki 6 PIÈCES

VEGGIE Concombre Avocat Yuzu kumkuat	12€
SAUMON LABEL ROUGE Wasabi	14€
THON ROUGE DU PACIFIQUE Fromage à la ciboulette	16€

Nigiri 2 PIÈCES

SAUMON LABEL ROUGE Wasabi	8€
THON ROUGE DU PACIFIQUE Wasabi	8€
ESPADON FLASHÉ Miso saké	8€
GUNKAN SAINT-JACQUES Tartare de Saint-Jacques épicé	9€

Sashimi 4 PIÈCES

servis avec une julienne de légumes croquants & sauce ponzu

SAUMON LABEL ROUGE	14€
ESPADON	14€
THON ROUGE DU PACIFIQUE	16€
SÉLECTION 16 PIÈCES Mix de Saumon, Thon, Espadon, Crevette Ama Ebi, Œuf de truite et Saint-Jacques	48€

California Roll 8 PIÈCES

SNOW ROLL Saumon Cream cheese Zeste de citron	22€
TUNA SWEET CHILI Avocat Sauce teriyaki Sauce épicé Ciboulette Oignons frits	24€
SPICY DRAGON ROLL Saumon épicé Avocat Concombre Jalapeños Yuzu kosho spicy	26€

Crispy Roll 8 PIÈCES

servis avec la sauce yuzu / jalapeños

FRIED SNOW ROLL Saumon Cream cheese Sauce Teriyaki	22€
CRISPY SALMON Saumon Avocat Oignon nouveau	24€
CREVETTE EBI TEMPURA Gingembre au miel Tobiko vert Avocat Concombre	26€

Signature Roll 8 PIÈCES

ESPADON FLASHÉ AUX AGRUMES Saumon Avocat Sriracha Citron vert et jaune Jalapeños Mayonnaise yuzu Ponzu	26€
SAINT-JACQUES ÉPICÉES AU BASILIC THAÏ Saumon Avocat Sriracha Basilic thaï Œuf tobko orange	28€

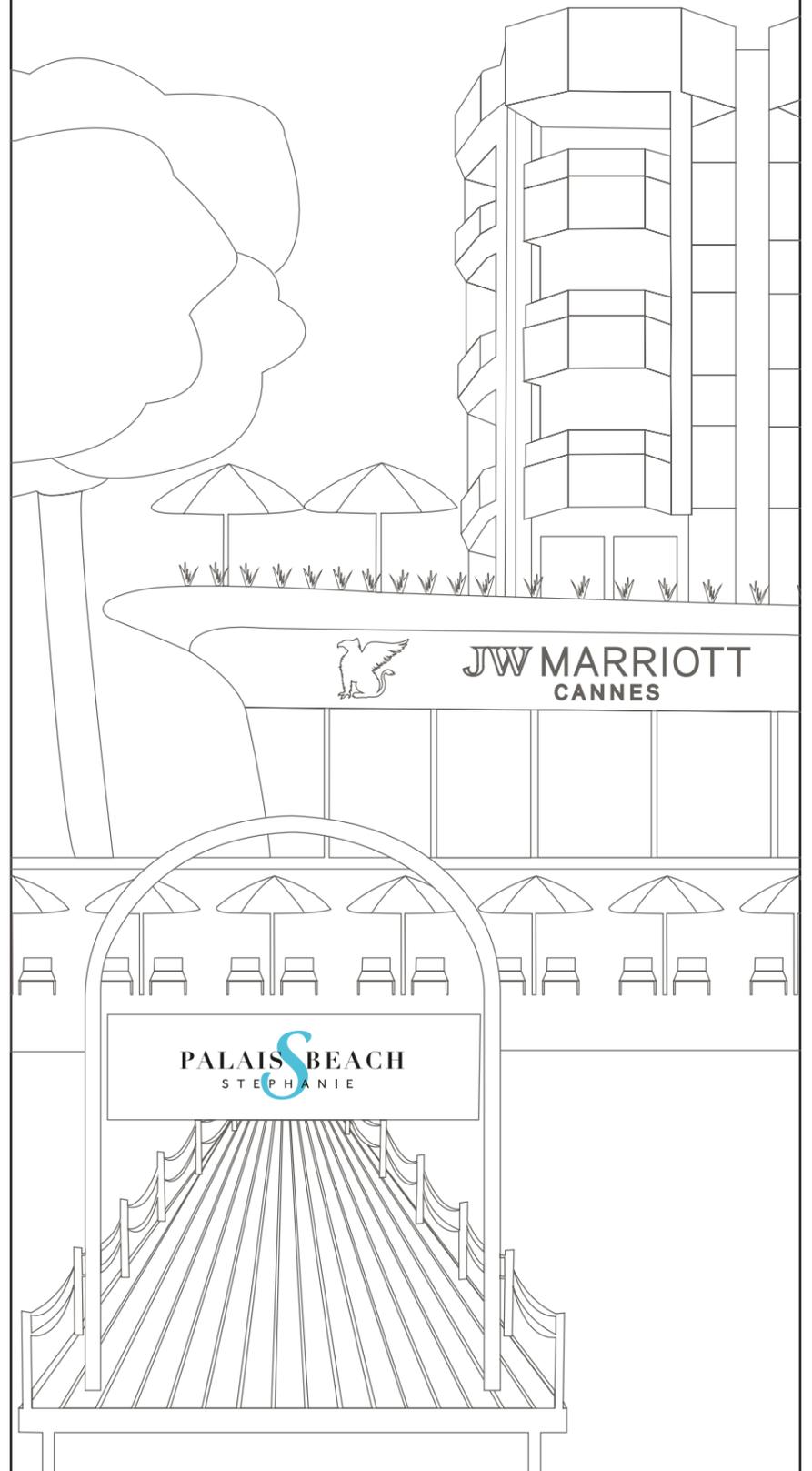
Les plateaux

SUSHI SET 6 PIÈCES Nigiri saumon Nigiri thon Espadon Gunkan thon épicé Gunkan tartare saumon Tulip d'avocat aux œufs de truite	18€
ROCK N'ROLL 14 PIÈCES 4 Dragon spicy 4 Tuna spicy 3 Maki concombre 3 Maki avocat	28€
DÉGUSTATION 26 PIÈCES 8 Crispy salmon 8 Dragon spicy 6 Maki thon 2 Nigiri saumon 2 Sashimi saumon	60€
STÉPHANIE 50 PIÈCES Nigiri Maki California Roll Signature Futo-maki Sashimi	110€

PALAIS BEACH

STEPHANIE

Menu



@PALAISSTEPHANIEBEACHCANNES

50 BOULEVARD DE LA CROISETTE | 06400 CANNES
04 92 99 52 82

À partager

MINI SARDINES MILLÉSIMÉES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE Focaccia croustillante et beurre AOP	19€
GUACAMOLE MINUTE ÉLABORÉ DEVANT VOUS Avocat, citron vert, coriandre, oignons rouges, piment frais et tortillas artisanales sans gluten	21€
SECRETO N°7 - 80G Produit unique, entrecôte de Galice travaillée comme un jambon sec	36€
TEMPURA DE GAMBAS GÉANTES SAUVAGES À tremper dans une généreuse sauce tartare	38€
BURRATA DES POUILLES ARTISANALE - 500G Légumes grillés, pesto et pignons de pins	38€
CAVIAR FRANÇAIS SUR GLACE Blinis et crème fraîche D'Isigny	99€

Les entrées

	Plat	Entrée
SALADE NIÇOISE À NOTRE FAÇON Crudités, olives taggiasche, thon frais mi-cuit, œuf mollet, anchois et edamame	26€	17€
SALADE DE QUINOA BIO. VINAIGRETTE, MANGUE ET PIMENT Sur un lit de pousses d'épinards, avocat, ananas, grenade, edamame et de choux rouge	26€	17€
SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER Sucrines craquantes, croûtons de focaccia au romarin, anchois, viande de Grison et Pecorino	28€	17€
CŒUR DE SAUMON FAÇON GRAVELAX PARFUMÉ AU COMBAWA ET FRUIT DE LA PASSION Mini blinis et crème double d'Isigny	22€	
BURRATA DES POUILLES ARTISANALE - 125G Légumes grillés, pesto et pignons de pins	24€	
CARPACCIO D'ESPADON PARFUMÉ AUX AGRUMES ET À LA VANILLE	24€	
TARTARE DE THON PARFUMÉ AU YUZU ET WASABI Herbes fraîches, fraises, coulis de pomme verte et roquette	24€	
CEVICHE DE DAURADE Mariné au Dashi, citron vert et jaune, coriandre, aneth, fenouil, grenade, avocat, oignons rouges	28€	

Les pâtes et riz

PENNE ALL'ARRABBIATA ET BASILIC FRAIS	25€
LINGUINE ALLE VONGOLE	29€
RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN, TARTARE DE SAUMON FRAIS ET CITRON VERT	31€
LINGUINE AUX GAMBAS, JUS RÉDUIT ET ASPERGES VERTES	32€
BENTO BOWL AUX LÉGUMES DE SAISON Légumes sautés, avocat, tomate cœur de bœuf, wakame, asperges, ananas, mini-mais, shimeji frit, kiwi	26€
BENTO BOWL AU SAUMON HANAMI Mariné avec du ponzu, feuille de shiso, avocat, edamame, wakame, coleslaw, betterave cuite, oignons frits	26€
BENTO BOWL AU SAUMON GRILLÉ Avocat, shimeji frit, champignons bruns, edamame, chou frisé, oignon frit	28€
BENTO BOWL À L'ESPADON GRILLÉ Nappé au lait de coco, avocat, shimeji frit, champignons bruns, edamame, coleslaw, oignon frit	29€

Les pitchounis

Jusqu'à 14 ans

LE PETIT BURGER ou LAMELLES DE SAUMON JUSTE SAISIÉS ou SUPRÊME DE POULET RÔTI	22€
avec UNE BOULE DE GLACE	

 DEMANDEZ NOTRE PAIN SANS GLUTEN

 UNE CARTE AVEC LES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION

 100% FAIT MAISON
GARANTIE PRODUITS FRAIS

 ORIGINE DE NOS VIANDES :
FRANCE & ALLEMAGNE

 TAXES ET SERVICE INCLUS

Pêche du jour

POIDS BRUT : 14€ LES 100GR

Notre pêche du jour est sauvage et issue de la pêche artisanale et durable
Nos loups et daurades d'élevage sortent de la ferme d'aquaculture de Cannes

SELON ARRIVAGE :
DAURADE ROYALE, LOUP, SAINT PIERRE, TURBOT, SOLE ...
Grillé, en Croûte de Sel ou en Sashimi (uniquement pour le Loup et la Daurade)

Nos Poissons sont servis entiers, découpés devant vous et accompagnés d'une sauce vierge

Les poissons

CALAMARS FRAIS SAUTÉS EN LÉGÈRE PERSILLADE	29€
POULPE GRILLÉ SUR LA BRAISE	39€
DAURADE ROYALE GRILLÉE	48€
LOUP GRILLÉ	48€
PETIT TURBOT GRILLÉ	58€
TATAKI DE SAUMON AU SÉSAME PARFUMÉ À LA PRUNE Asperges, courgettes, daikon et sauce ponzu	29€
TATAKI DE THON MARINÉ AU SÉSAME GRILLÉ Légumes croquants et sauce miso	31€
TONKATSU DE THON ROUGE PANÉ Salade japonaise, coleslaw et sauce tonkatsu	31€

Les viandes

TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU Le classique travaillé devant vous	34€
CHEESEBURGER ET SAUCE MAISON AU BASILIC	34€
TAGLIATA DE BOEUF FAÇON TIGRE QUI PLEURE	38€
FILET DE BŒUF 250G GRILLÉ SAUCE AU POIVRE	42€
CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE	45€

En garniture

SUCRINE EN CROQUE-AU-SEL	6€
SALADE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES SÉCHÉES	7€
RIZ VINAIGRÉ AU SÉSAME GRILLÉ	8€
POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIÉS AU FOUR À L'AIL ET AU ROMARIN	8€
POÊLÉE D'ÉPINARDS FRAIS SAUTÉS MINUTE	8€
FRITES PETITES ET CROUSTILLANTES	8€
AUBERGINES FONDANTES, SAUCE SOJA SUCRÉE ET SÉSAME	8€
LÉGUMES DU SOLEIL PARFUMÉS AU BASILIC	8€
GNOCCHI À LA CRÈME DE TRUFFE	10€

Desserts à partager

COOKIE GÉANT FAÇON SNICKERS ET SA GLACE À LA VANILLE	19€
LE PLATEAU DE FRUITS DE SAISON TRANCHÉS POUR 2/3 PERS.	55€

Les desserts

BOULE DE CRÈME GLACÉE OU DE SORBET ARTISANALE	5€
NOTRE SÉLECTION D'ENTREMETS ET TARTES DU MOMENT SERVIS SUR UN PLATEAU Desserts réalisés par Steve Moracchini élu chef de l'année au Gault et Millau	14€
CAFÉ GOURMAND	17€
TRIO DE MOCHIS ARTISANAUX ET SON THÉ VERT GLACÉ	17€
NOTRE JW CHEESECAKE AUX FRUITS DE SAISON	19€
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON TRANCHÉS	21€