



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*

**Panisses de chez Artisan Daqi, mayonnaise à la crème de Truffe, riquette, tomates cerises confites à l'ail et au thym**

*Panisses from "Artisan Daqi", truffle mayonnaise, cherry tomatoes confit, rocket salad*

15,5 €

**Burrata crémeuse, tomates à l'ancienne, pesto maison, jeunes pousses**

*Burrata, tomatoes, home made pesto, mixed green leaves*

18 €

**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 €

**Tempura de fleurs de courgettes, sauce vierge de poivrons, mousse de chèvre de pays aux citrons confits et aux herbes fraîches, pickles d'oignons rouges**

*Zucchini flowers tempura, bell pepper sauce, goat cheese cream with candied lemons and fresh herbs, red onion lemons and fresh herbs, red onion pickles*

17 €

---

# PLATS

*Main Courses*

---

**Demi-coquelet rôti en croûte d'herbes, barigoule d'artichauts, pomme Pont Neuf, jus truffé**

*Roasted half-chicken in a herb crust, artichoke barigoule, French fried potatoes, truffle gravy*

26 €

**Sardine chimichurri, basquaise de poivrons, sauce safranée, salade d'herbettes fraîcheur**

*Sardine chimichurri, bell pepper basquaise, saffron sauce, fresh green salad*

24 €

**Filet de daurade, purée de pomme de terre aux citrons confits de Menton et ciboulette, légumes d'été, sauce vierge**

*Sea bream, mashed potatoes with fresh herbs and candied lemons, seasonal vegetables, sauce vierge*

27 €

**Gnocchi à la crème de truffe, noisettes, jeunes pousses**

*Homemade gnocchi in a truffle cream, hazelnut, mixed leaves*

22 €

À partager / To share

**Côte de Bœuf 1 Kg pour 2 personnes**

*Côte de Bœuf 1 Kg for 2 people*

90 €

**Poissons selon arrivage**

*Fish according to availability*

12€/ 100g

---

## DESSERTS

---

### Mousse au chocolat, crumble et fruits rouges

*Chocolate mousse, crumble and red fruits*

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€

---

# TAPAS

---

UNIQUEMENT LE SOIR (*evenings only*)

<b>Assiette de jambon ibérique</b> <i>Iberico ham platter</i>	22€
<b>Fuet extra de Vic 1/2</b> <i>Vic fuet extra 1/2</i>	9€
<b>Accras de morue, sweet chili sauce</b> <i>Cod accras, sweet chilli sauce</i>	9,5€
<b>Terrine de foie gras</b> <i>Foie gras terrine</i>	19€
<b>Petites sardines à l'huile d'olive</b> <i>Small sardines in olive oil</i>	18€
<b>Ventrèche de thon albacore</b> <i>Yellowfin tuna belly</i>	18€
<b>Moules à l'escabèche</b> <i>Mussels with escabeche</i>	18€
<b>Planche de fromages</b> <i>Cheese platter</i>	15€
<b>Planche du chef</b> <i>Chef's platter</i>	38€