Bienvenue a la Plage du Festival

C'est au XIXème siècle, sur ce lieu, que se trouvaient les Bains Bottin, premier établissement de bains de mer de Cannes construit par Joseph Bottin.

C'est plus tard que Jean Mineur créa sur ce même lieu la Plage du Festival. Celle-ci se situait devant l'ancien Palais des Festivals, d'où son nom.

C'est grâce à cet héritage que notre établissement est aujourd'hui une des plus grandes plages privées de la Croisette.

En 2011, la famille Courtade devient concessionnaire de la Plage du Festival et poursuit ainsi l'histoire de ce lieu emblématique de Cannes...

SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM

Les Cocktails

Les Créations

18

Pimiento
Tequila Patron Silver, Liqueur Mandarine Napoléon, Citron Vert, Passion, Agave, Piment Jalapeno

Moonlight
Gin Bombay Sapphire, Liqueur St Germain, Citron Vert, Concombre, Tonic

Cherry Kiss
Vodka Grey Goose, Liqueur de Cerise, Citron Vert, Ananas, Gingembre

Summer Storm
Rhum Bacardi 4 Ans, Amaretto, Citron Vert, Sirop Spicy Mango, Ginger Beer

Mezcalina
Mezcal, Cointreau, Agave, Citron Vert, Pamplemousse, Bitter Orange

Riviera Sunset
Apérol, Gingembre, Citron Vert, Orange Sanguine

Les Spritz

Le Starlino Spritz — 18
Starlino Arancione, Liqueur de Pêche, Tonic, Prosecco

Le Rosato Spritz — 18
Starlino Rosé, Liqueur de Pêche, Tonic, Moscato rosé

L'Italicus Spritz — 18
Italicus, Menthe Fraiche, Pamplemousse, Prosecco

Le Spritz Royal — 20
Chambord, Framboise Fraiche, Champagne

Les Spritz classiques — 16
Apérol / Campari / St Germain / Limoncello

Les Classiques

16

N'hésitez pas à demander vos cocktails classiques favoris
(Moscow Mule, Espresso Martini, Caipirinha, Mojito, Pisco Sour, Negroni...)

Prix nets en euros, service compris.

Gins & Tonic

Bombay Sapphire & Tonic — 14
Célèbre Gin Anglais composé de 10 plantes venant du monde entier dont la réglisse, des zestes de citron, des graines de coriandre et des amandes.

Citadelle & Tonic — 14
Gin Francais composé de 19 plantes différentes, dont la coriandre Marocaine, le genévrier Français, l'écorce d'orange Mexicaine et la réglisse Chinoise.

Hendricks & Tonic — 15
Gin Ecossais aromatisé à la rose et au concombre et 11 autres différentes plantes et aromates.

Sorgin & Tonic — 16
Gin Français produit à partir de Sauvignon Blanc du vignoble Bordelais.

Baigur & Tonic — 18
Gin Vietnamien composé de 16 plantes et herbes aromatiques dont la fleur de lotus, la main de Bouddha, le fruit du Dragon et la citronnelle.

Mare & Tonic — 18
Gin espagnol aux saveurs Méditerranéennes telles que l'olives, le thym, le romarin et le Basilic.

Monkey 47 & Tonic — 20
Gin Allemand, composé de 47 Ingrédients dont de l'hibiscus, du jasmin, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau et de l'épicéa.

44°N Tonic — 20
Notre Gin le plus local !
Gin Français, composé de différents agrumes tels que le pamplemousse et l'orange amère et de plantes aromatiques telles que le jasmin, la verveine, la rose, l'immortelle, la lavande, le mimosa et le poivre de Sichuan.

Tous nos Gin & Tonic sont servis avec Fever Tree

Prix nets en euros, service compris.

Sans Alcool

Les Mocktails

14

Passionata
Ananas, Passion, Menthe fraîche, Vanille

Ginger Red
Framboise, Pêche, Pomme, Ginger Beer

Vibrante Spritz
Martini Vibrante, Pamplemousse, Pétillant Sans Alcool

Floreale Spritz
Martini Floreale, Cordial Gingembre, Pétillant Sans Alcool

Les jus Frais

8

Orange, Pamplemousse ou Citron

Les Thes et Cafes Glaces

Peach Ice Tea Thé Earl Grey, Sirop de Pêche, Menthe Fraiche	10
Jasmin Ice Tea Thé Noir, Framboise, Jasmin	10
Ice Coffee	8
Ice Latte	10
Vegan Ice Latte	10

Tous nos Ice Coffee peuvent être sucrés selon votre envie: Sucre de Canne, Vanille, Noisette, Orgeat, Caramel.

Boissons chaudes

Espresso / Allongé	4
Noisette	4
Double Espresso	7
Café Crème / Cappuccino	7
Sélection de thés du Palais des thés	7

Prix nets en euros, service compris.

Apéritifs au verre

Champagne (15 cl)

Devaux Brut “Grande Réserve”	17

Vins Rosés (15 cl)

Château Saint-Maur “Saint-M” Côtes de Provence, Cru Classé	12
Château Minuty “Rosé et Or” Côtes de Provence	15

Vins Blancs (15 cl)

Château Saint-Maur “Saint-M” Côtes de Provence, Cru Classé	12
Macon, Bourgogne , Chardonnay	14
Sancerre, Domaine Chotard, Loire	16

Vins Rouges (15 cl)

Château Haut Selve, Graves, Bordeaux	12
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Doudet-Naudin, Bourgogne	14

Bieres

Pression Carlsberg 25 cl	8
Pression Carlsberg 50 cl	14
L’Azuréenne Gold Bio	9
L’Azuréenne Blanche Bio	9
L’Azuréenne IPA Bio	9
Corona	9

Aperitifs

Martini, Ricard, Campari, Pastis, Suze, Porto, …	8

Softs

Thonon / Vals 75 cl	10
Fever Tree Tonic / Ginger Ale / Tonic Mediterranean / Ginger Beer	6
Coca / Coca Zéro / Perrier / Orangina / Sprite / Fuze Tea / Fanta	7
Gangstar Premium Energy Drink	7
Jus de fruits "Bio" Maison Benedetti : pomme, poire, pêche, abricot, tomate	9

Prix nets en euros, service compris.

OYSTERIA

Bar à fruits de mer

Araignée de mer 2kg en direct des Viviers	79
Oursins de Galice selon arrivage, par 5 (pêche plongée)	29
Le Tourteau, crabe décortiqué maison	37
Assiette de bulots “préparés maison”, mayonnaise	17
Assiette de 8 crevettes roses, calibre 20/30	24
Assiette de 5 langoustines fraîches, calibre 10/15	22
Assiette de coquillages de la baie de Quiberon, praires & amandes, 11 pièces	16
Assiette de dégustation *3 huîtres, 4 crevettes, 4 bulots*	25

HUÎTRES : LES 3 MERS

	6 pièces	12 pièces
Nos Normandes		
Huîtres Saint-Vaast des jardins de Tatihou N°3	19	36
Huîtres Spéciales, l’Audacieuse N°2	23	45
Nos Méditerranéennes		
Huîtres de l’Étang de Thau de la Maison Sanchez N°3	24	46
Perle de Camargue N°2	26	49
Notre Marennes d’Oléron		
Huîtres de la Maison Gillardeau N°2	30	59

PLATEAUX FRUITS DE MER

Le Croisette, 1 personne *7 crevettes roses, 6 bulots, praires, 7 huîtres, amandes*	55
Le Royal, 2/3 personnes *14 crevettes roses, 12 bulots, 1 tourteau, 17 huîtres, praires & amandes*	145
Le Festival, 2/3 personnes *14 crevettes roses, 12 bulots, 17 huîtres, 4 langoustines, praires & amandes*	125

Médaillée d’Or à la Foire Agricole de Paris 2024

Prix nets en euros, service compris.

Entrées à partager (ou pas)

Mezze de la mer pour 2 *Crevettes roses de l'Oysteria, crudo de St-Jacques & calamars frits*	34
Calamars frits & sauce tartare *Frais et maison*	27
Foie gras maison, chutney de tomates *Pain brioché*	27
Cuisses de grenouilles en persillade *Entrée* *Plat - servi avec des pommes grenaille*	32 42
Asperges vertes, oeuf bio mollet, râpé de truffes fraîches *Sauce hollandaise émulsionnée*	26
Soupe de poissons de roche maison *Rouille, emmental, ail & croutons*	19
Crudo de St-Jacques *Marinade minute concombre et citron vert, Granny Smith*	28
L'incontournable salade César au poulet fermier *Romaine, pancetta, oeuf, copeaux de parmesan, croutons*	26
Salade César aux belles crevettes de l'Oystéria *Romaine, pancetta, oeuf, copeaux de parmesan, croutons*	29
Salade de Homard Signature Festival *Homard entier, ananas rôti vanillé, asperges vertes & émulsion mangue*	69

Osciestra Caviar

"Top Selection" Osciestra Caviar 30g	90
"Top Selection" Osciestra Caviar 50g	150

Servi avec ses condiments et accompagné d'un shot de Vodka
Pomme de terre, crème fraiche ciboulette échalote, blanc et jaune d'oeuf

Vegetarien

Prix nets en euros, service compris.

Poissons

Bouillabaisse Signature Festival aux 3 poissons — 65
Soupe de poissons de roche maison, loup, daurade, rouget, croutons & rouille
Sup. 1/2 Homard — 94

Calamars frais entiers grillés à la plancha — 32
Ail & persil

Poulpe à la Sicilienne — 29
Tentacules de poulpe, tomates cerises, olives Taggiasche, basilic

Pavé de maigre en croûte d'herbes — 28
Sauce Champagne

Loup grillé entier pour 1 personne 600/800g — 46
1 accompagnement inclus au choix

Sole meunière 600/800g — 75
1 accompagnement inclus au choix

Homard bleu à la plancha 600/800g — 95
1 accompagnement inclus au choix

Pêche du jour Sauvage selon arrivage
13€ / 100g
2 accompagnements inclus au choix

Pâtes & Risotto

Linguine de l'Oysteria — 32
Coquillages du banc de l'écailler, ail, tomates cerises, persil & vin blanc

Paccheri à la Sicilienne — 31
Émincé de poulpe, sauce tomate maison, olives, basilic & copeaux de parmesan

Linguine au Homard — 69
Homard entier 600/800g rôti avec sa bisque maison, ciboulette

Risotto crémeux St-Jacques et asperges — 34
Riz Carnaroli, bisque de homard

Tous nos plats sont faits "Maison"

Prix nets en euros, service compris.

Viandes

Cheeseburger du Festival au pain Ciabatta — 32
Burger 180gr, buratta, romaine, oignons rouges, tomates confites, sauce Napolitaine maison, frites fraîches

Suprême de volaille fermier Label Rouge truffé — 32
Jus corsé à la truffe

La Milanaise — 28
Escalope de veau, sauce Napolitaine

Cœur d'entrecôte — 38
Sauce chimichurri

Épaule d'agneau de 7h, confite au four pour 2 personnes — 79
Thym, ail & romarin, jus de viande

Garnitures

Riz Venere	9
Frites fraiches	9
Purée maison (Truffe +6€)	10
Linguine sauce : Napolitaine / Bisque de homard / Beurre	9
Salade Romaine	6
Brocoletti à l'huile d'olive	10
Pommes grenaille	9

Menu enfant (Moins de 12 ans) — 18

Steack haché ou filet poisson pané, frites fraîches ou purée maison
2 boules de glace au choix

Tous nos plats sont faits "Maison"

Provenance de nos viandes

Suprême de volaille, burger de boeuf, escalope de veau, épaule d'agneau origine France
Coeur d'entrecôte, origine Argentine

Prix nets en euros, service compris.

Desserts

Baba Signature Festival 14
Vieux Rhum de Cuba, ananas & crème fouettée

Véritable Tiramisu 14
Mascarpone Giovanni Colombo & chocolat Gianduja

Traditionnelle île flottante 13
Crème Anglaise & amandes effilées

Pavlova aux fruits exotiques 14
Crémeux à la mangue, ananas confit, chantilly coco

Trio citrons, vert, jaune & Yuzu 14
Croustillant noisette

Mi-cuit chocolat 14
Glace vanille & crème fouettée

Crêpes Suzette 18
Flambée au Grand Marnier

Le Café gourmand et mignardises 16

Le Digestif gourmand 22

Tous nos desserts sont élaborés sur place par Élodie

Glaces & Sorbets

La boule 4

Glaces : Chocolat noir, Caramel beurre salé, Café, Vanille, Pistache, Yaourt, Rhum-Raisin

Sorbets : Fraise, Mangue, Citron jaune, Noix de coco

Prix nets en euros, service compris.

Découvrez nos autres établissements !

La Maison Bellevue - Le Cannet
Cuisine Méditerranéenne

Plongez dans l'authenticité méditerranéenne au cœur du Cannet.

Laissez-vous séduire par des plats préparés avec des produits frais et locaux, inspirés des saveurs ensoleillées de la Méditerranée, dans une ambiance chaleureuse .

Ouvert tous les jours pour le déjeuner
Du Lundi au Samedi pour le diner

La Maison Bellevue

Le Moure Rouge - Cannes Palm Beach
Cuisine Locale

Un cadre idyllique, hors du temps…
À deux pas de la pointe Croisette et du Palm Beach.
Offrez-vous une expérience inattendue à Cannes.
Réouverture au printemps 2025 avec de belles surprises ...

Le Moure Rouge

Alcools & Digestifs

Whisky

Blended Scotch Wisky

Monkey Shoulder	14
Johnny Walker, Black Label	15
Chivas Regal 12 ans	16

Single Malt Scoth Wisky

Cardhu 12 ans	14
Kilchoman	16
Glenfiddich 12 ans	14
Glenfiddich 21 ans	30
Balvenie 14 ans	24
The Macallan 12 ans	35

Bourbon - Kentucky Straight Wisky

Jack Daniels	14
Bulleit	14
Woodford Reserve	16
Blanton's Single Barrel	24

Whisky Japonais

Nikka From the Barrel	16
Nikka Single Malt Miyagikyo	18

Tequila

Patron Silver	14
Patron Anejo	18
Patron El Cielo	45
Don Julio Blanco	14
Don Julio Reposado	16
Don Julio 1942	45

Rhum

Diplomatico	15
Bacardi 8 ans	16
Fair XO	16
Zacapa 23	25
Brugal 1888	18
Karukera Réserve Spéciale	18
Isautier "Alfred" 12 ans	30

Vodka

Belvedere	14
Grey Goose	14

Cognac

Cognac Hennessy VS	17
Cognac Hennessy XO	32
Planat Bio VSOP	22
Louis XIII	250

Armagnac

Chateau de Laubade VSOP	14
Château de Laubade XO	28

Calvados Pays d'Auge

Christian Drouin VSOP	14
Christian Drouin Hors d'Age	28

Chartreuse

Chartreuse Jaune	14
Chartreuse Verte	14
Chartreuse VEP Verte	28

Eaux de Vie Maison Klipfel

Framboise	12
Poire	12
Mirabelle	12
Quetsch	12
Kirsch	12

Nos digestifs italiens

Elisir di Limoncello	12
Grappa, il Moscato di Nonino	12
L'Amaro Nonino	12
Crème de Pistache, Paesano	12

Nos digestifs classiques

(Get 27, Get 31, Baileys, Amaretto...)	11

Prix nets en euros, service compris.