

Bienvenue à la Plage du Festival

Welcome to la Plage du Festival



C'est au XIX^{ème} siècle, sur ce lieu, que se trouvaient les Bains Bottin, premier établissement de bains de mer de Cannes construit par Joseph Bottin.
In the nineteenth century, the Bains Bottin, the first sea bathing establishment in Cannes built by Joseph Bottin, was located here.

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.
Later, Jean Mineur created La Plage du Festival on this same site. It was situated in front of the former Palais des festivals, hence its name.

C'est grâce à cet héritage que notre établissement est aujourd'hui une des plus grandes plages privées de la Croisette.
Thanks to this heritage, our establishment is now one of the largest private beaches on 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...
In 2011, the Courtade family acquired La Plage du Festival and thus continued the history of this emblematic place in Cannes...



SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM

OYSTERIA

Bar à fruits de mer


Fruits de mer

Oursins de selon arrivage, par 5 (pêche plongée) <i>Sea urchins, depending on availability, per 5 person</i>	29
Le Tourteau, crabe décortiqué maison <i>Shelled homemade rock crab</i>	37
Assiette de bulots "préparés maison", mayonnaise <i>Plate of whelks, homemade mayonnaise</i>	17
Assiette de 8 crevettes roses "Perle de corail", calibre 20/30 <i>Plate of 8 pink prawns "Perle de corail", gauge 20/30</i>	24
Assiette de 5 langoustines fraîches, calibre 10/15 <i>Fresh scampi plate, 5 pieces gauge 10/15</i>	22
Assiette de dégustation 3 huîtres de Thau de la maison Sanchez, 4 crevettes, 4 bulots <i>Tasting plate, 3 mediterranean oysters, 4 shrimps, 4 whelks</i>	25

Huîtres - Oysters

6 pièces | 12 pièces

Nos Normandes - Normandes oysters

Huîtres Saint-Vaast des jardins de Tatihou N°3	19	36
Huîtres Spéciales, l'Audacieuse N°2 	23	45

Nos Méditerranéennes - Mediterranean oysters

Huîtres de l'Étang de Thau de la Maison Sanchez N°2	24	46
Huîtres Perle de Camargue N°2	26	49

Notre Marennes d'Oléron - Marennes d'Oléron oysters

Huîtres de la Maison Gillardeau N°2	30	59
-------------------------------------	----	----



Médaille d'Or à la Foire Agricole de Paris 2024 / Gold medallist at the Paris Agricultural Fair 2024

Prix nets en euros, service compris.
Taxes and service included. Net prices in euros.

OYSTERIA

Bar à fruits de mer

Plateaux de fruits de mer

Le Croisette, 1 personne	55
<i>7 huîtres de Thau de la maison Sanchez, 7 crevettes roses "Perle de corail", 6 bulots</i> <i>7 prawns, 6 whelks, 7 oysters</i>	
Le Royal, 2/3 personnes	145
<i>11 huîtres de Thau de la maison Sanchez, 6 huîtres Spéciale IGP, 14 crevettes roses "Perle de corail", 12 bulots, 1 tourteau, tarama de poisson</i> <i>11 mediterranean oysters from Thau, 6 normandes oysters "Special IGP", 4 prawns "Perle de corail", 12 whelks, 1 crab, fish tarama</i>	
Le Festival, 2/3 personnes	125
<i>11 huîtres de Thau de la maison Sanchez, 6 huîtres Spéciale IGP, 14 crevettes roses "Perle de corail", 12 bulots, 4 langoustines fraîche 10/15, tarama de poisson</i> <i>11 mediterranean oysters from Thau, 6 normandes oysters "Special IGP, 14 prawns "Perle de corail", 12 whelks, 4 langoustines, fish tarama</i>	

Caviar

Oscietra Caviar 30g	90
Oscietra Caviar 50g	150

Servi avec ses condiments et accompagné d'un shot de Vodka
Blinis, crème fraîche ciboulette échalote, blanc et jaune d'oeuf
Served with condiments and a shot of Vodka, blinis, crème fraîche, chives, shallots, egg

Menu enfant (Moins de 12 ans)

Steack haché ou filet poisson pané, frites fraîches ou purée maison 2 boules de glace au choix	18
<i>Chopped steak or breaded fish fillet, fresh french fries or homemade mashed potatoes 2 scoops of ice cream</i>	

Entrées à partager (ou pas)

Poêlée de chipirons en persillade <i>Pan-fried chipirons in parsley sauce</i>	12	Croque à la truffe, jambon & comté <i>Truffle ham & cheese sandwich</i>	14
Houmous & pain pita de la Maison Kalios <i>Hummus & pita bread from la Maison Kalios</i>	11	Pissaladière du marché Forville <i>Local traditional tart with onions & olives</i>	11
Calamars frits & sauce tartare <i>Frais et maison</i> <i>Fried fresh calamari & tartare sauce</i>			27
Tartare de mignon de veau <i>Copeaux de parmesan, caviar de moutarde, échalote & croutons maison</i> <i>Veal, parmesan shavings, mustard caviar, shallots & homemade croutons</i>			27
Salade Festival  <i>Asperges, fèves, pousses d'épinard, fenouil, agrumes, burrata, pistaches, cebettes</i> <i>Asparagus, beans, spinach shoots, fennel, citrus fruit, burrat, pistachios</i>			26
Salade d'artichauts violets  <i>Copeaux de parmesans & noix torréfiées</i> <i>Purple artichoke, parmesan shavings & roasted walnuts</i>			31
Salade croquante d'endives au bleu d'Auvergne <i>Poire en pickles, bleu d'Auvergne, sucrine, noix de pécan rôties au four & vinaigrette de xérès</i> <i>Pickled pear, Auvergne blue cheese, oven-roasted pecans & sherry vinaigrette</i>			26
L'incontournable salade César au poulet fermier Crevettes <i>Romaine, pancetta, oeuf, copeaux de parmesan, croutons</i> <i>Caesar salad, romaine, pancetta, egg, parmesan, chicken or prawns or lobster</i>			27 29

Crudo

Tartare de daurade <i>Citron vert, échalote, gingembre & coriandre</i> <i>Sea bream, lime, shallot, ginger & coriander</i>			25
Thon rouge Saku <i>Menthe, coriandre & persil en vinaigrette</i> <i>Fresh Saku tuna</i>			31

Poissons

Camerone grillée à la plancha Gratinée aux herbes <i>Grilled camerone marinated with herbs</i>	49
Calamar frais entier grillé à la plancha Ail & persil <i>Fresh whole grilled squid, garlic & parsley</i>	32
Tentacule de poulpe grillée à la plancha Mariné au paprika <i>Grilled octopus tentacle marinated with paprika</i>	29
Black cod Marinée au miso <i>Roasted black cod marinated with miso</i>	35
Loup grillé entier pour 1 personne 600/800g 1 accompagnement inclus au choix <i>Grilled whole sea bass for 1 person 600/800g, 1 side included</i>	46
Sole fraîche grillée à la plancha 600/800g 1 accompagnement inclus au choix <i>Fresh grilled sole 600/800g, 1 side included</i>	75
Homard bleu à la plancha 600/800g 1 accompagnement inclus au choix <i>Grilled blue lobster 600/800g, 1 side included</i>	95
Pêche du jour sauvage selon arrivage 13€ / 100g 2 accompagnements inclus au choix <i>Daily catch wild depending on availability, 2 sides included</i>	

Garnitures

Riz Venere / <i>Black rice</i>	9
Frites fraîches / <i>Fresh french fries</i>	9
Linguine sauce : Napolitaine / Bisque de homard - <i>Lobster sauce</i> / Beurre - <i>Butter</i>	9
Coeur de sucrine / <i>Sucrine salad</i>	9
Brocoletti à l'huile d'olive / <i>Brocoletti stalks</i>	10
Purée maison (Truffe +6€) / <i>Homemade mashed potatoes</i>	10
Salade Festival / <i>Festival salad</i>	8

Tous nos plats sont faits "Maison"

Prix nets en euros, service compris.
Taxes and service included. Net prices in euros.

Pâtes & Risotto

Linguine alle vongole	32
<i>Palourdes du banc de l'écailler, ail, tomates cerises, persil & vin blanc</i>	
<i>Clams, garlic, cherry tomatoes, parsley & white wine</i>	
Cavatelli au caviar	43
<i>Poutargue de caviar</i>	
<i>Cavatelli with caviar & bottarga caviar</i>	
Linguine au Homard entier 600/800g rôti	69
<i>Bisque maison, ciboulette</i>	
<i>Whole Lobster 600/800g roast with homemade bisque, chives</i>	
Risotto crémeux à la truffe 	35
<i>Riz Carnaroli, rapé de truffe & parmesan</i>	
<i>Creamy truffle risotto, carnaroli, parmesan cheese & truffle</i>	

Viandes

Bavette Black Angus 220g	36
<i>Sauce chimichurri</i>	
<i>Black Angus flank steak 220g, chimichurri sauce</i>	
Côte de veau fumée 350g	49
<i>Jus de viande</i>	
<i>Smoked veal chop 350g, meat juice</i>	
Pluma ibérique rôtie	32
<i>Jus de viande au thym</i>	
<i>Roasted Iberian pluma, meat jus with thyme</i>	
Scaloppine de veau snackée à la plancha	29
<i>Légumes de saisons croquants, crème citronnée</i>	
<i>Veal escalope, seasonal vegetables & lemon cream</i>	

Provenance de nos viandes

Poulet fermier, mignon de veau, noix de veau origine France
Black Angus origine Australie
Pluma ibérique origine Espagne
Côte de veau origine Hollande

Desserts

Tous nos desserts sont élaborés sur place par Élodie

Tartelette framboise <i>Crème mascarpone, confit framboise, glace yaourt et framboises fraîches</i> <i>Mascarpone cream, raspberry confit, yogurt ice cream and fresh raspberries</i>	14
Véritable Tiramisu <i>Mascarpone Giovanni Colombo & chocolat Gianduja</i> <i>Mascarpone Giovanni Colombo & Gianduja chocolate</i>	14
Traditionnelle île flottante <i>Crème Anglaise & amandes effilées</i> <i>"Ile flottante", custard cream, almonds</i>	13
Pavlova aux fruits exotiques <i>Crèmeux à la mangue, ananas confit, chantilly coco</i> <i>Mango, pineapple, mango ice cream & coconut whipped cream</i>	14
Trio citrons, vert, jaune & Yuzu <i>Croustillant noisette</i> <i>Lemon trio, lime, lemon & Yuzu, hazelnut crunch</i>	14
Mi-cuit chocolat au cœur pistache <i>Glace vanille & crème fouettée vanille</i> <i>Chocolate mi-cuit, pistachio heart and vanilla ice cream</i>	14
Crêpes Suzette <i>Flambée au Grand Marnier</i> <i>Flambeed with Grand Marnier</i>	18
Le Café gourmand et mignardises <i>Gourmet coffee and mignardises</i>	16
Glaces & sorbets - La boule / Scoop	4
<i>Glaces : Chocolat noir, Caramel beurre salé, Café, Vanille, Pistache, Yaourt, Rhum-Raisin</i> <i>Dark chocolate, Salted butter caramel, Coffee, Vanilla, Pistachio, Yogurt, Rum-Raisin</i>	
<i>Sorbets : Fraise, Mangue, Citron jaune, Noix de coco</i> <i>Strawberry, Mango, Yellow Lemon, Coconut</i>	

MAISON SORBETTI

Créateur de fruits givrés



Citron jaune 11
Lemon



Citron vert 11
Lime



Passion 13
Passion fruit



Coco 29
Coconut

Découvrez nos autres établissements

La Maison Bellevue - Le Cannet

Cuisine Méditerranéenne



INSTAGRAM

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 .



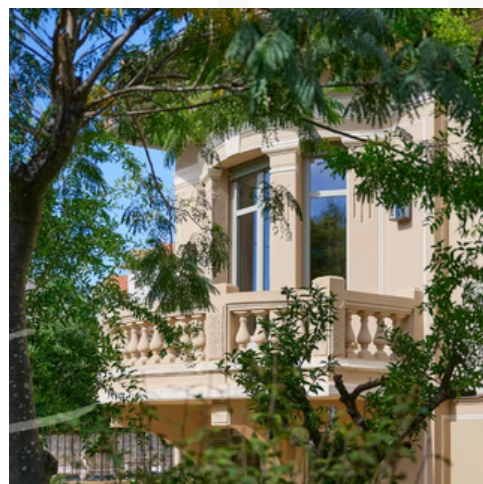
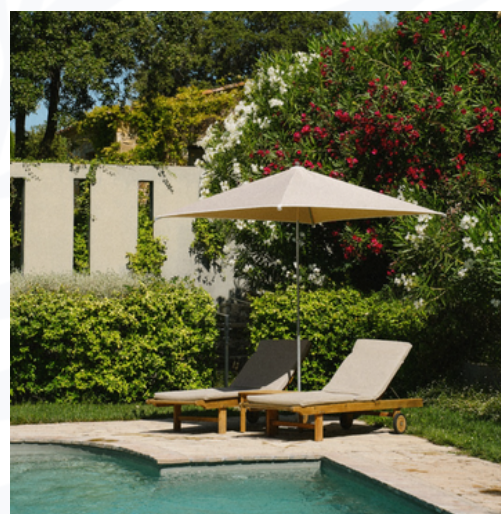
Domaine Monte Verdi - Flayosc

Chambres et cabanes en pleine nature



INSTAGRAM

Le Domaine Monte Verdi, le lieu idéal pour rêver, se reconnecter à soi et créer de merveilleux souvenirs...



Villa Antoinette - Le Cannet

Villa et conciergerie privée

SITE WEB



La Villa Antoinette vous invite à une expérience chic et intimiste, où le charme et l'art de vivre méditerranéen se mêlent à cinq chambres avec salle de bains, une piscine et une magnifique roseraie.



Bastidon de Pampelonne - Ramatuelle

Bastide paisible à deux pas des eaux turquoises



SITE WEB

Le Bastidon de Pampelonne, un joyau préservé à deux pas de la mythique plage de Pampelonne à Ramatuelle.