

# *Bienvenue à la Plage du Festival*

## *Welcome to 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.

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

In the nineteenth century, the Bains Bottin, the first sea bathing establishment in Cannes built by Joseph Bottin, was located here.

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.

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 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 Scotto, 4 crevettes, 4 bulots <i>Tasting plate, 3 mediterranean oysters, 4 shrimps, 4 whelks</i>	25

## Huîtres - Oysters

6 pièces | 12 pièces

Nos Normandes - <b>Normandes oysters</b>		
Huîtres Spéciales, l'Audacieuse N°2 	23	45
Nos Méditerranéennes - <b>Mediterranean oysters</b>		
Huîtres de l'Étang de Thau de la Maison Scotto N°2	24	46
Notre Marennes d'Oléron - <b>Marennes d'Oléron oysters</b>		
Huîtres de la Maison Gillardeau N°2	30	59
Huîtres Papillon de la Maison Roumégous N°5	26	49



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 Scotto, 7 crevettes roses "Perle de corail", 6 bulots 7 prawns, 6 whelks, 7 oysters</i>	
Le Royal, 2/3 personnes	145
<i>11 huîtres de Thau de la maison Scotto, 6 huîtres Spéciale IGP, 14 crevettes roses "Perle de corail", 12 bulots, 1 tourteau, tarama d'oursin Petrossian 11 mediterranean oysters from Thau, 6 normandes oysters "Special IGP", 4 prawns "Perle de corail", 12 whelks, 1 crab, Petrossian urchin tarama</i>	
Le Festival, 2/3 personnes	125
<i>11 huîtres de Thau de la maison Scotto, 6 huîtres Spéciale IGP, 14 crevettes roses "Perle de corail", 12 bulots, 4 langoustines fraîche 10/15, tarama d'oursin Petrossian 11 mediterranean oysters from Thau, 6 normandes oysters "Special IGP", 14 prawns "Perle de corail", 12 whelks, 4 langoustines, Petrossian urchin tarama</i>	

## Caviar

Maison Petrossian

Oscietra Caviar 30g

Oscietra Caviar 50g



99

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*

# Entrées à partager (ou pas)

Croque à la truffe <i>Ham &amp; cheese truffled sandwich</i>	14	Jambon Bellota <i>Bellota ham</i>	31	Calamars frits <i>Fried fresh calamari &amp; tartare sauce</i>	27
Soupe de poisson maison <i>Poissons de roches, ail, rouille &amp; croutons</i> <i>Rock fish soup, garlic &amp; bread crust</i>					19
Vitello tonnato <i>Veau, câpres, anchois, copeaux de parmesans &amp; sauce tonnato</i> <i>Veal, capers, anchovies, parmesan shavings &amp; tonnato sauce</i>					27
Asperges vertes  <i>Œuf bio mollet, poêlée de shiitake et champignons du moment, hollandaise émulsionnée</i> <i>Soft-boiled organic egg, fried shiitake mushrooms and seasonal mushrooms, hollandaise sauce</i>					26
Foie gras <i>Terrine maison, pommes en 3 façons &amp; pain toasté</i> <i>Homemade foie gras with apples</i>					27

## Salades

Salade frisée accompagnée de sa tarte fine  <i>Ricotta, figues fraîches et rôties, mâche, noix</i> <i>Fresh ricotta and fig tartlet, nuts &amp; salad</i>					24
Salade de chou kale <i>Gambas rôties, poire Conférence, pomme Granny Smith, cranberries</i> <i>Kale salad, pear, apple, cranberries</i>					32
Saint-Jacques snackées <i>Courge rôtie, noisette, shiitake &amp; mache</i> <i>Scallops, hazelnuts, shiitake mushrooms, and mache salad</i>					28

## Crudo

Thon rouge Saku <i>Menthe, coriandre &amp; persil en vinaigrette</i> <i>Fresh Saku tuna</i>					31
Loup   Daurade sauvage <i>Tranché finement, fruits du moment, huile d'olive &amp; zeste citron</i> <i>2 accompagnements au choix</i> <i>Fresh wild seabass sliced with fresh fruits and lemon</i>					13€/100g

# Pièces d'exception

Homard bleu à la plancha 600/800g 95  
Grillé ou froid en mayonnaise  
*Grilled blue lobster 600/800g, 1 side included*

King crab frais Selon cours  
Sur demande 48h avant  
*Upon request 48 hours in advance*

Poisson Sauvage selon arrivage 13€/100g  
Grillé ou en crudo, 2 accompagnements au choix  
*Catch of the day depending on availability, grilled or crudo style*

Côte de bœuf Black Angus 1,300/1,500kg 175  
2 accompagnements inclus au choix  
*Black Angus beef rib, 2 sides included*

Langouste Royale 1,200/1,500kg 22€/100g  
Grillée à la plancha, froid en mayonnaise ou accompagné de linguine & bisque  
*Grilled on the plancha, served cold with mayonnaise, or accompanied by linguine and bisque*

Caviar Maison Petrossian  
Oscietra Caviar 30g 99  
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 sur demande / *Children's menu on request* 19

Tous nos plats sont faits "Maison"

# Pâtes & Risotto

Oursins	35
<i>Linguine à la soupe de roches, langue d'oursins frais</i> <i>Linguine with rockfish soup, fresh sea urchin tongues</i>	
Polpette	29
<i>Rigatoni, boulettes boeuf &amp; porc, sauce napolitaine, basilic frais &amp; copeaux de parmesan</i> <i>Rigatoni, beef and pork meatballs, tomato sauce, parmesan cheese &amp; fresh basil</i>	
Homard rôti	69
<i>Linguine, bisque maison, ciboulette</i> <i>Lobster linguine roast with homemade bisque, chives</i>	
Gambas rôties	31
<i>Risotto aux pousses d'épinard, citron confit &amp; parmesan</i> <i>Risotto with baby spinach, candied lemon, and parmesan cheese</i>	

# Viandes

Bavette Black Angus	36
<i>Beurre maître d'hôtel</i> <i>Black Angus flank steak, maître d'hôtel butter</i>	
Côte de veau 350g	43
<i>Fumée, jus de viande</i> <i>Smoked veal chop 350g, meat juice</i>	
Pluma ibérique	32
<i>Rôtie, jus de viande au thym</i> <i>Roasted Iberian pluma, meat juice with thyme</i>	
Suprême de volaille fermier	29
<i>Basilic frais &amp; zeste de citron</i> <i>Free-range chicken breast, fresh basil &amp; lemon zest</i>	
Côte de bœuf Black Angus 1,300/1,500kg	175
<i>2 accompagnements inclus</i> <i>Black Angus beef rib, 2 sides included</i>	

*Tous nos plats sont servis sans garniture - All our dishes are served without garnish*

## Provenance de nos viandes

*Poulet fermier origine France - Black Angus origine Australie - Pluma ibérique origine Espagne*  
*Veau origine Hollande*

# Poissons

Bouillabaisse	69
<i>Saint-Pierre, soupe de poisson, rouille &amp; croutons</i>	
<i>Bouillabaisse with John Dory, fish soup, rouille sauce &amp; croutons</i>	
Poulpe	29
<i>Servis tiède, pommes grenailles, graines de moutardes &amp; fleur de câpres</i>	
<i>Octopus, baby potatoes, mustard seeds, and caper blossoms</i>	
Black cod	35
<i>Marinée au miso</i>	
<i>Roasted black cod marinated with miso</i>	
Loup 600/800g	46
<i>Grillé à la plancha, 1 accompagnement inclus au choix</i>	
<i>Grilled whole sea bass for 1 person 600/800g, 1 side included</i>	
Sole 600/800g	75
<i>Fraîche, grillée à la plancha, 1 accompagnement inclus au choix</i>	
<i>Fresh grilled sole 600/800g, 1 side included</i>	
Homard bleu 600/800g	95
<i>Grillé à la plancha, 1 accompagnement inclus au choix</i>	
<i>Grilled blue lobster 600/800g, 1 side included</i>	
Langouste Royale 1,200/1,500kg	22€/100g
<i>Grillée en mayonnaise ou accompagné de linguine &amp; bisque</i>	
<i>Grilled royal lobster 1,200 /1, 500kg with mayonnaise or linguine and bisque</i>	
Poisson Sauvage selon arrivage	13€/100g
<i>2 accompagnements inclus au choix</i>	
<i>Catch of the day depending on availability, 2 sides included</i>	

*Tous nos plats sont servis sans garniture - All our dishes are served without garnish*

# Garnitures

Riz Venere / <i>Black rice</i>	9	Frites fraîches / <i>Fresh french fries</i>	9
Sucrine / <i>Green salad</i>	10	Ratatouille provençale / <i>Vegetable stew</i>	10
Purée (Truffe +6€) / <i>Mashed potatoes</i>	10	Poêlée de shiitake - <i>Roasted shiitake</i>	9
Linguine sauce : Napolitaine / Bisque de homard - <i>Lobster sauce</i> / Beurre - <i>Butter</i>			9
Courge rôtie à la noisette / <i>Roasted pumpkin with hazelnuts</i>			9


# Desserts

- Crème brûlée 12  
Gousse de vanille bourbon de Madagascar  
*Madagascar bourbon vanilla pod*
- Traditionnelle île flottante  13  
Crème Anglaise, amandes effilées & caramel au beurre salé  
*"Ile flottante", custard cream, almonds, salted butter caramel*
- Pommes façon tatin 14  
Pâte feuilletée, pommes caramélisées façon tatin, quenelle vanillée, crème glacée à la vanille  
*Puff pastry, caramelised apples à la tatin, vanilla quenelle, vanilla ice cream*
- Tiramisu 14  
Biscuit cuillère au café, namelaka gianduja, traditionnelle mousse tiramisu  
*Coffee sponge fingers, gianduja namelaka, traditional tiramisu mousse*
- Mi-cuit au cœur coulant 15  
Chocolat 64%, chantilly maison et crème glacée à la vanille  
*Half-baked 64% chocolate, homemade whipped cream, and vanilla ice cream*
- Le Café gourmand et mignardises 16  
*Gourmet coffee and mignardises*
- Crêpes Suzette 18  
Flambée au Grand Marnier, crème glacée à la vanille  
*Flambeed with Grand Marnier, vanilla ice cream*

 Lactose free

 Gluten free

Nos desserts sont élaborés sur place par notre pâtissière Elodie

- Glaces & sorbets - Assortiment 3 boules / 3 Scoops 12  
Glaces : Chocolat noir, Vanille, Café, Pistache, Rhum raisin, Yaourt, Spéculoos  
*Dark chocolate, Vanilla, Pistachio, Yoghurt, Spéculoos, Coffee, Rum raisin*  
Sorbets : Framboise, Passion, Mangue, Citron vert  
*Raspberry, Passion, Mango, Lime*
- Assortiment de fruits givrés / Frozen fruits mix  55  
Coco, passion, citron jaune & citron vert



Citron jaune 11  
*Lemon*



Passion 13  
*Passion fruit*



Coco 29  
*Coconut*