

Le
Grand
Bleu



TERRASSE ABRITÉE ET COUVERTE

Entrées

- Tartare de Saumon aux Pétales de Céleri Frit, 60 F
Cocktail de Crevettes Roses Calypso, 90 F
Frisée au Chavignol et Brisures de Noix, 72 F
Salade de Homard Tiède, Vinaigrette de Pistou, 148 F
Traditionnelle Salade Niçoise, 80 F
Melon au Jambon de Parme, 95 F
Melon Nature Rafrâichi, 75 F
Hareng Fumé, Mariné, Pommes de Terre Tièdes, 75 F
Saumon Fumé aux Bois Doux, Servi avec des Toasts, 108 F
Trio de Petits Farcis Cuisinés à la Provençale et Mesclun de Montagne, 72 F
Terrine de Légumes aux Herbes Fraîches, Coulis de Poivrons, 60 F
Tomate à la Mozzarella, Persil plat et Basilic, 58 F
Entrée du Jour, 78 F

Soupes

- Soupe de Poissons de Roche, Rouille et Croûtons, 65 F
Soupe au Pistou et Pennettes, 65 F
Gaspacho Andalou aux Appétits, 50 F

Pâtes et Oeufs

- Omelette à Votre Convenance, 65 F
Tagliatelles aux Scampis et Persil Plat, 98 F
Spaghettis Bolognaise, 75 F
Spaghettis Napolitaine, 68 F

Snacks

- Club Sandwich Gami de Frites, 95 F
Hamburger Nature ou Poivre Vert, Cole Slaw et Garniture, 90 F
Hamburger à Cheval ou Fromage, Colse Slaw et Garniture, 98 F
Steack Tartare, Pommes Frites, 125 F
Assiette Anglaise, Pommes Frites, 108 F
Sandwich au Choix sur Pain Baguette, Gami de Frites, 70 F

Plats

- Sole de Ligne Meunière ou Grillée, Accompagnée du Légume du Jour, 168 F
Médaille de Lotte aux Epices Indiennes, 145 F
Escalope de Saumon Rôti et Fumet Safrané à l'Anis, 128 F
Loup Grillé Parfumé au Thym et Huile d'Olive Vierge, 165 F
Gambas Rôties, Crème de Crustacés à l'Estragon, Gnocchis de Pommes de Terre, 155 F
Filet de Daurade, Etuvée de Tomates, Riz au Salpicon de Gambas, 138 F
Filets de Rouget en Anchoïade et ses Pâtes Fraîches, Jus à la Senteur de Pistou, 128 F
Moules Poulette ou Marinière, Pommes Frites, 72 F
Escalope de Veau Grillée ou à la Milanaise, 135 F
Cœur de Filet de Bœuf à la Béarnaise, 160 F
Côtes d'Agneau Grillées, Jus aux Olives Niçoises et Gousses d'Ail Confites, 135 F
Mixed Grill (Chipolata, Foie, Rognons, Agneau, Poulet, Bœuf), 148 F
Faux Filet aux Echalotes Confites à l'Entre-Deux Mers, 145 F
Coquelet Casserole, Jus à la Moutarde, 115 F
Foie de Veau Persillé, à la Senteur de Balsamique, 138 F
Plat du jour, 118 F

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ

Desserts

- Tartes de Saison Assorties, 45 F - Crème Brûlée Vanille et Sucre Cassonade, 45 F
Mousse au Chocolat Amer, 45 F - Mille Feuille au Goût du Temps, 45 F
Soufflé Glacé Mandarine Napoléon, 45 F - Pot de Crème Caramel, 45 F
Oeuf à la Neige, Sauce Anglaise, 45 F
Gâteau au Fromage Blanc, Coulis de Fruits, 45 F - Entremets du Jour, 45 F

Nos coupes Glacées (demandez notre carte)

Formule Soir 170 F

avec votre choix d'une Entrée, un Plat, un Dessert

ENTRÉES

- Tartare de Saumon aux Pétales de Céleri Frit,
ou
Cocktail de Crevettes Roses à la Calypso,
ou
Frisée au Chavignol et Brisures de Noix,
ou
Hareng Fumé, Mariné, Pommes de Terre Tièdes,
ou
Trio de Petits Farcis Cuisinés à la Provençale et Mesclun de Montagne,
ou
Terrine de Légumes aux Herbes Fraîches, Coulis de Poivrons,
ou
Tomate à la Mozzarella, Persil Plat et Basilic,
ou
Salade Mixte ou de Saison, ou Entrée du Jour,
ou
Gaspacho Andalou aux Appétits

PLATS

- Escalope de Saumon Rôti et Fumet Safrané à l'Anis,
ou
Daurade en Etuvée de Tomates, Riz au Salpicon de Crevettes,
ou
Rouget en Anchoïade et ses Pâtes Fraîches, Jus à la Senteur de Pistou,
ou
Moules Poulette ou Marinière, Pommes Frites,
ou
Escalope de Veau Grillée ou à la Milanaise,
ou
Côtes d'Agneau Grillées, Jus aux Olives Niçoises et Gousses d'Ail Confites,
ou
Faux-Filet aux Echalotes Confites à l'Entre-Deux Mers,
ou
Coquelet Casserole, Jus à la Moutarde,
ou
Foie de Veau Persillé, à la Senteur de Balsamique,
ou
Plat du Jour

Formule du Midi à 138 F

*Une Entrée, Un plat
ou "à la Carte"*

Le Grand Bleu

Le Grand Bleu, La Brasserie de l'Hôtel Noga Hilton Cannes, édifié à l'emplacement même de l'ancien Palais des Festivals, est le restaurant des Stars.

Sur les murs de laque bleue, une photothèque en noir et blanc retrace les grands moments de l'histoire du cinéma.

Agrémenté d'une vaste terrasse abritée sur la Croisette, face à la Mer, l'ambiance y est décontractée, l'accueil chaleureux, la cuisine conviviale. La carte, d'une diversité attrayante, offre tout au long de la journée, de 10 heures à 23 heures sans interruption, un choix de grands ou petits plats destinés à satisfaire l'appétit de chacun à toute heure. De quoi voir la vie en bleu !

Avec l'aimable participation des champagnes POMMERY.



NOGA HILTON CANNES

RÉSERVATIONS

50, BD. DE LA CROISSETTE - 06414 CANNES CEDEX

TÉL. (33) 92 99 70 00

FAX (33) 92 99 70 17

TÉLEX 47 00 13