

LA PETITE CANNON
BEACH CLUB
SILOISE



A PARTAGER | TO SHARE

- ✦ **4 TARTINES À PARTAGER** 34€
4 TOASTED BREAD TO SHARE
✦ Avocat, feta et grenades
Avocado, feta cheese and pomegranate
✦ Saumon fumé, philadelphia, citron, aneth
Smoked salmon, cream cheese, lemon and dill
✦ Chèvre Miel et pignons
Fresh goat cheese, honey and pine nuts
✦ Hummus feta et betterave, noisette
Beetroot hummus with feta and hazelnut

GUACAMOLE MAISON 12€
Pain pita / Guacamole, pita bread

PINK HUMMUS 12€
Hummus de betterave et feta, pain pita
Beetroot and feta hummus, pita bread

PINÇA À LA TRUFFE 22€
Crème de truffe / Truffle Pinca

ENTRÉE | STARTER

LA PUGLIESE 23€
Burrata des Pouilles, tomates multicolores, basilic frais, olives taggiasche, vinaigrette acidulée au miel et vinaigre de cidre
Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette, taggiasche olives

✦ **CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES** 27€
Huile d'olive, citron vert, fruit de la passion
Red prawns carpaccio, olive oil, lime, passion fruit

TARTARE DE DAURADE 24€
Mangue, oignons rouges, grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert
Seabream tartar, mango, avocado, red onions, pomegranate ginger and lime vinaigrette

VITELLO TONNATO 26€
Fines tranches de veau, crème au thon, anchois, câpres, jus de citron
Slices of veal, tuna cream, anchovies, capers, lemon juice

TARTARE DE SAUMON 24€
Saumon frais, avocat, aneth, échalote, toast
Fresh salmon tartar, avocado, dill, shallot

SALADES | SALADS

LA GREEN GODDESS 25€
Coeur d'artichaut, asperges, avocat, carottes, mâche, tomates cerises et grenade
Artichoke hearts, asparagus, avocado, carrots, salad, cherry tomatoes, pomegranate seeds

PINK BOWL 24€
Quinoa, dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, sauce teriyaki
Quinoa, salmon cubes, avocado, mango, red onions, teriyaki sauce

LA THAÏ 26€
Thon mariné au sésame façon tataki, mangue, choux chinois, carotte et coriandre
Tataki-style marinated tuna, mango, Chinese cabbage, carrots, coriander

LA CESAR POULET 24€
Emincé de poulet, tomates cerises, romaine, haricots verts, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce César
Chicken strips, cherry tomatoes, romaine lettuce, green beans, hard-boiled egg, garlic croutons, parmesan, Caesar dressing

LA NICOISE 24€
Salade, thon, poivrons, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignons
Salad, tuna, pepper, tomatoes, cucumber, green beans, fennel, radish, anchovy, olives and red onions

LA GRECQUE 24€
Pastèque, feta, concombre, purée d'olives, menthe, noisettes, graines de courges
Feta cheese, watermelon, cucumber, olive purée, mint, hazelnuts, pumpkin seeds

LA CANNOISE 26€
Crevettes, avocat, mangue, noix de cajou, salade, vinaigrette orange et moutarde aigre douce
Pink shrimps salad, avocado, mango, cashew nuts, salad, orange vinaigrette and sweet and sour mustard



SANDWICHES

Uniquement le midi **Lunch only**



CLUB SANDWICH POULET 23€
Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade
Toasted bread, baby romaine, tomato, hard-boiled egg, mayonnaise, French fries and salad

CLUB SANDWICH THON 23€
Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade
Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad

POISSONS | FISHS

- ✧ **GAMBAS GRILLÉES** 35€
Flambées au pastis, sauce crémé à la tomate, riz
Grilled prawns flambéed with pastis, creamy sauce with tomato, rice
- PAVÉ DE SAUMON RÔTI** 29€
Légumes du marché sautés, crème à la citronnelle
Roasted salmon fillet, stuffed vegetables, lemongrass cream
- FILET DE LOUP GRILLÉ** 28€
Légumes vapeur, fumet de poisson crémé au romarin
Grilled seabass fillet, steamed vegetables, creamy fish stock with rosemary
- TATAKI DE THON** 31€
Légumes croquants, vinaigrette thaï, cacahuètes, coriandre
Tuna tataki, crunchy vegetables, thai vinaigrette, peanuts, coriander

✧ POISSONS ENTIERS | WHOLE FISH

- SOLE GRILLÉ (600-800G)** 68€
Légumes du jour
Grilled sole, vegetables of the day
(Suppl. sole meunière / suppl. sole meunière) +2€
- LOUP GRILLÉ (600-800G)** 38€
Légumes du jour
Grilled seabass, vegetables of the day
- DAURADE GRILLÉE (600-800G)** 38€
Légumes du jour
Grilled sea bream, vegetables of the day

- RETOUR DU PÊCHEUR** 12€/100G
Catch of the day

PÂTES | PASTA

- ✧ **LINGUINE ALLE VONGOLE** 28€
Palourdes, persil, vin blanc, ail et huile d'olive
Linguine, clams, parsley, white wine, garlic and olive oil
- PENNE TRUFFE** 26€
Crème de truffe, parmesan et huile de truffe
Truffle cream, Parmesan and truffle oil
- PACCHERI PESTO PISTACHE** 25€
Pesto basilic et pistache, burrata, pistaches
Basilic and pistachio pesto, burrata, pistachio
- PACCHERI A LA VODKA** 29€
Sauce tomates concassées, vodka, piments, persil, ail, basilic, crème, parmesan
Rushed tomatoes, vodka, chili peppers, parsley, garlic, basil, cream, parmesan

VIANDES | MEATS

Maison Lerda

- TARTARE DE BOEUF** 24€
Sauce barbecue maison, persil, frites et salade
Beef tartar, home made barbecue sauce, parsley, French fries, salad
- TAGLIATA DE BOEUF** 29€
Faux filet de boeuf grillé, pecorino, tomate cerise, roquette, caramel de balsamique
Grilled beef fillet, pecorino, tomato, rocket salad, balsamic caramel
- "MR BIG" BURGER** 26€
Steak haché de boeuf, cheddar, romaine, tomate, sauce barbecue maison, frites
Beef steak, cheddar, romaine, tomato, house-made barbecue sauce, French fries
Bacon sur demande / Bacon on request +1€
- ✧ **CÔTE DE VEAU** 39€
Cote de veau grillé, purée de pomme de terre, jus de veau
Grilled veal chop, mashed potatoes, veal juice

- LA MILANAISE** 28€
Escalope de veau, frites
Milanaise veal escalops, french fries
Suppl. pennette à la truffe/ Suppl. truffle pasta +5€

GARNITURES | SIDES

Vendus uniquement avec un plat Sell only with a main course

- Frites *French fries* 7€
- Penne truffe crème de truffe, parmesan, huile de truffe 10€
Truffle penne: truffle cream, parmesan, truffle oil
- Purée de pomme de terre 8€
Mashed potatoes
- Sucrine, vinaigrette maison 7€
Baby romaine, home made dressing
- Légumes du jour *Vegetables of the day* 8€
- Riz basmati *Basmati rice* 7€

PLAT ENFANT | CHILDREN

Jusqu'à 12 ans Until 12 years

- NUGGETS POULET** *Chicken nuggets* 14€
- STEAK HACHÉ** *Beef steak*
- FILET DE SAUMON** *Grilled salmon fillet*
- Accompagnement: Frites ou purée ou riz ou pâtes*
Served with French fries, mashed potatoes, rice or pasta

DESSERTS

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 14€

Sauce caramel à la crème beurre salé, glace vanille, noisettes caramélisées
French toast, caramel sauce with salted butter cream, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12€

Noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille
Sainto-Domingo 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream

✿ GASPACHO DE FRAISES 14€

Soupe de fraises, fraises, meringue pavlova, glace au yaourt
Strawberries soup, strawberries, pavlova meringue, frozen yogurt

TIRAMISU 12€

Tiramisu maison
Made with love tiramisu

TARTELETTE EXOTIQUE 14€

Tartelette mangue passion, crème coco
Mango and passion fruit tartelet, coconut cream

LES CHOUX DE LA PETITE CANNOISE 14€

CHOU.
by Ben et Lea

FRUITS

FRUITS

Assiette de fruits 22€
Plate of fruits

Vasque de fruits 38€
Big plate of fruits

MELON *En saison* 15€
Plate of melon

PASTÈQUE *En saison* 14€
Plate of watermelon

FRUITS ROUGES 18€
Red fruits

CHANTILLY 2€

COUPE DE GLACES - ICE CREAM

COUPE DE GLACES 12€
Coupe de glaces 3 boules
3 scoops ice cream

SUNSET 14€
Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly
Mix of sorbet, fresh fruits, whipped cream

DAME BLANCHE 12€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

FRAISE MELBA 14€
Strawberry melba

CHOCOLAT LIEGOIS 12€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, hot chocolate, chantilly

CAFÉ LIEGOIS 12€
Glace café, café, chantilly
Coffee ice cream, coffee, chantilly

AFFOGATO 7€
Boule vanille, café
Vanilla ice cream, coffee

GLACE AVEC ALCOOL 14€
Glace ou sorbet avec alcool
Ice cream or sorbet with alcohol

CHANTILLY 2€



Plats servis uniquement au restaurant - Dishes only served at the restaurant