

MENU PLAISIRS 34€

Entrées / Starters

Terrine de foie gras de canard, compotée de mangues ananas à la cannelle
Duck foie gras terrine, stewed cinnamon mango and pineapple

OU / OR

Tartare aux 2 saumons, vinaigrette épicée à l'orange
2 Salmons tartar, spicy dressing with orange

OU / OR

Emiettée de crabe à l'artichaut, vinaigrette coriandre et ananas
Flaked crab with artichokes, pineapple and coriander dressing

Plats / Dishes

Brochette de gambas et chorizo, riz comme une paëlla
Shrimps and chorizo on a skewer, saffron rice

OU / OR

Médaille de veau rôti aux citrons, linguini aux courgettes et olives
Roasted veal medallion with lemon, linguini with zucchinis and olives

Desserts

Capuccino de fraises, pop rock et amaretti
Strawberry cappuccino, pop rock and amaretto cookies

OU / OR

Fraîcheur de melon en soupe et sorbet citron
Fresh melon soup and lemon sherbet

OU / OR

Fondant au chocolat, sauce marbrée
Warm chocolate cake

MENU ENFANT – CHILDREN MENU 15€

Poisson ou steak haché • 2 boules de glace
Fish or minced steak • 2 ice cream scoops

EVENEMENTIEL

Séduisez vos invités pour une occasion particulière :

Repas d'affaires, mariages, anniversaires, réunions professionnelles, dîners de gala...

3.14 La Plage propose une prestation sur mesure, de part son espace entièrement privatisable qui peut accueillir jusqu'à 110 personnes en dîner assis et 300 personnes en cocktail. La terrasse du restaurant avec toit amovible, l'espace bar protégé, la vaste terrasse attenante, le solarium et la plage de sable offrent un espace pouvant accueillir jusqu'à 2000 personnes quelque soit la configuration de l'événement.

Pour mieux répondre à votre attente contactez : Nathalie Peller : 04.92.99.72.08 - e-mail : npeller@partouche.com

EVENT

Charm your guests for a special occasion:

Business lunch, wedding or birthday receptions, seminars, cocktails...

3.14 La Plage offers custom services being entirely privately booked and can receive up to 110 people seated for dinner and 300 people for cocktail events. The terrace of the restaurant with its sliding roof, the quiet bar area, the large adjacent terrace, the sandy beach and sun terrace offer an area capable of accommodating up to 2000 persons for all kinds of events

For individualized informations, please contact: Nathalie Peller: 04.92.99.72.08 - e-mail : npeller@partouche.com

Heures d'ouverture 7 jours sur 7

De janvier à fin mars et d'octobre à fin novembre : 10h00 à 17h00

D'avril à fin septembre : 9h30 à 18h30

Daily opening hours

From January to the end of March and from October to the end of November:
10 pm to 5 am

From April to the end of September: 9.30 pm to 6.30 am

3.14

LA PLAGE - Boulevard de la Croisette Cannes +33 (0)4 93 94 25 43

HOTEL - 5 rue Einesy Cannes +33 (0)4 92 99 72 00

www.3-14hotel.com

ENJOY !!



Au gré des saisons, découvrez une cuisine originale mêlée d'influences méditerranéennes signée par nos 4 chefs...
Season by season let's discover a mediterranean, mixed cuisine of spiced influences signed by our 4 chefs...

ENTREES – STARTERS

Assiette de saumon fumé, caviar d'aubergines aux pignes de pin <i>Smoked salmon, eggplant puree and pine seeds</i>	25€
Terrine de foie gras de canard, compotée de mangues ananas à la cannelle <i>Duck foie gras terrine, stewed cinnamon mango and pineapple</i>	23€
Pomelos et crevettes à l'avocat sauce cocktail <i>Grapefruit and prawns with avocado, cocktail sauce</i>	17€
Brick de chèvre aux artichauts et mesclun du pays Niçois <i>Goat cheese and artichokes in phyllo crisp, mixed green salad</i>	17€
Emiettée de crabe à l'artichaut, vinaigrette coriandre et ananas <i>Flaked crab with artichokes, pineapple and coriander dressing</i>	18€
Tout simplement une tomate mozzarella <i>A very simple tomato and mozzarella salad</i>	18€
Salade de homard aux agrumes et brunoise de mangue <i>Lobster salad with citrus fruits and mango</i>	31€
Carpaccio de bœuf, poivrons rouges et copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, red peppers and parmesan cheese shavings</i>	20€
Tartare aux 2 saumons, vinaigrette épicée à l'orange <i>2 Salmons tartar, spicy dressing with orange</i>	18€
Salade du Cours Saleya <i>Niçoise salad</i>	18€
Pyramide de chèvre aux légumes confits <i>Goat cheese and preserved vegetables</i>	17€

POISSONS - FISHES

Loup grillé fenouil sauvage, haricots verts aux éclats de noisette <i>Grilled sea bass, wild fennel, string beans with hazelnuts specks</i>	32€
Daurade royale rôtie à la fève de Tonka, risotto de quinoa <i>Roasted sea bream, Tonka broad bean, quinoa risotto</i>	30€
Steak de thon « albacore » grillé, légumes de Provence marinés <i>Grilled "albacore" tuna steak, marinated vegetables</i>	22€
Brochette de gambas et chorizo, riz comme une paëlla <i>Shrimps and chorizo on a skewer, saffron rice</i>	28€
Les tapas de calamars au piment d'Espelette <i>Squid tapas with Espelette pepper</i>	29€
Pavé de cabillaud vapeur au parfum d'agrumes, étuvée de légumes verts <i>Steamed cod steak with citrus fruits, green vegetables</i>	26€

VIANDES - MEATS

Filet de bœuf au poivre vert, millefeuille d'aubergine et mozzarella <i>Beef fillet with green pepper, eggplant and mozzarella millefeuille</i>	34€
Burger d'agneau aux épices, frites et roquette <i>Lamb burger with spices, fries and rocket salad</i>	22€
Médaille de veau rôti aux citrons, linguini aux courgettes et olives <i>Roasted veal medallion with lemon, linguini with zucchinis and olives</i>	26€
Fricassée de volaille minute, légumes croquants au soja <i>Poultry fricassée, crisps vegetables with soy sauce</i>	19€
Brochette d'agneau marinée à l'harissa, et caponata <i>Marinated lamb with hot spicy sauce on a skewer</i>	24€
Filet de bœuf mariné cru, frites et salade <i>Marinated raw beef fillet, fries and salad</i>	34€
Tartare de boeuf et ses condiments <i>Beef tartar</i>	21€

PATES - PASTA

Linguini à la tomate et thon frais <i>Linguini with tomato and fresh tuna</i>	19€
--	-----

FROMAGE - CHEESE

Assiette de fromages affinés de Maître Bedot <i>A selection of cheeses from Maître Bedot</i>	11€
---	-----

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, tuile croustillante et sorbet ananas, basilic <i>Pineapple carpaccio, Pina colada sherbet and basil</i>	10€
Fondant tiède au chocolat, sauce marbrée <i>Warm chocolate cake</i>	10€
Capuccino de fraises, pop rock et amaretti <i>Strawberry cappuccino, pop rock and amaretto cookies</i>	10€
Verrine de panna cotta, compotée pêche abricot <i>Panna cotta, stewed peach and apricot</i>	10€
Trilogie de cup cakes du 3.14 <i>Trilogy of cup cakes from 3.14</i>	10€
Fraîcheur de melon en soupe et sorbet citron <i>Fresh melon soup and lemon sherbet</i>	10€
Café gourmand <i>Gourmet coffee (coffee and dessert selection)</i>	10€

Bruno Laplace



Frédérie Nortier



François Vadala



Frédérique Vadala

