

Paradis

Wine & Pie



10, La Croisette, Cannes
Tél. 04.92.98.77.00

www.paradisocannes.com
paradisocannes@cannesbarriere.com



NOTRE OFFRE VOUS EST PROPOSÉE DE 19H50 À MINUIT.
Carte mise en place le 9 juin 2021.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine française, allemande et hollandaise. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. Prix nets en Euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Paradiso
Wine & Pies

CANNES

Caviar

OSCIÈTRE

Garniture traditionnelle : Blinis, oeufs, crème fraîche, persil, échalotte.

30G 50G
110€ 210€

Antipasti

SALUMERIA

Jambon San Daniele, mortadelle, bresaola
jambon blanc, saucisson Felino.

24€

ARANCINI

A la romaine.

15€

BRUSCHETTA

Stracciatella di bufala, tomates cerises, basilic.

14€

FOCACCIA

Tonnato.

19€

BURRATA

Courgettes / citrons / câpres.

25€

ARTICHAUT ÉPINEUX

Anchois, roquette.

19€

CREVETTES ROSES

Tapenade d'olives vertes, basilic.

32€

FARCIS DE NICOLE

Courgette. Aubergine. Poivron.

21€

Crudo

THON SAKU

Caviar d'aubergine au colatura.

29€

BŒUF

Carpaccio de bœuf Simmental, pecorino au poivre, pignons de pin.

26€

Pasta

RIGATONI

Crème de parmesan, truffe noire.

44€

GNOCCHI

Carabineros, bisque.

56€

ORECCHIETTE

Pousses d'épinard, gorgonzola, herbes fraîches.

28€

LINGUINE

Arrabbiata.

28€

Pesce

GROSSES GAMBAS

Grillées entières.
Condiment Piero TT.

64€

BAR

Cuit au plat.
Fenouil, citron grillé, sarriette.

48€

SOLE ENTIÈRE

Meunière ou grillée.
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

82€

Carne

CŒUR DE FILET DE BŒUF

Noisettes pilées au parmesan, pousses de salade.

Sauce Napoli.

49€

Sauce Truffe.

58€

CÔTE DE VEAU

52€

Rôtie. Brocolis grillés.

Jus à la moutarde de Crémone.

COQUELET

38€

Gremolata.

Croquettes de pomme de terre aux amandes.

Contorno

8€

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive.

Haricots de Conio à la sauge.

Courgettes grillées, ail et basilic.

Salade de tomates.

Purée de pomme de terre à la truffe.

21€

Rigatoni à la truffe.

21€

Dolci

TIRAMISÙ

16€

CITRON GIVRÉ PARADISO

14€

BABÀ AU RHUM

12€

Crème mascarpone, confiture d'abricot à l'amande amère.

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 70%

16€

Glace pistache.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

28€

SÉLECTION DE SORBETS

5€

Citron jaune, framboise, fraise, passion.

SÉLECTION DE GLACES PIERRE GERONIMI

5€

Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont, yaourt des Alpes Pistache de Bronté, vanille de Madagascar.