

# Les Desserts "Fait Maison"

Café Gourmand	12€
Tiramisu façon Tatin Pommes caramélisées, Mascarpone Caramelized apples, Mascarpone	10€
Crumble aux pommes Apples Crumble	8€
Dessert du jour Dessert of the day	8€
Crème brûlée	10€
Mousse aux deux chocolats Chocolate Mousse	10€
Moelleux au Nutella (10mn) Nutella chocolate fondant	12€

## Glaces et Sorbets

Ice Cream and Sorbets

1 Boule	3€
2 Boules	6€
Vanille, café, chocolat, pistache, vanille rhum raisin, caramel beurre salé, citron, fraise, framboise.	
Chocolat Liégeois	10€
Café Liégeois	10€
Dame Blanche	10€
Colonel Deux boules citron vert, Vodka	12€
Supplément Chantilly	2€

### Menu Enfant Children's menu

Steak Haché ou Nuggets de volaille ou Pâtes sauce tomate (sans accompagnement)	Beef patty or Chicken Nuggets or Tomato Pasta (no side)	13,50€
Accompagnement frites ou pâtes au beurre + 1 Boule de Glace	Side French fries or butter Pasta + 1 Scoop of Ice Cream	
		Jusqu'à 10 ans Under 10 years

Création & Impression @l'impressioncannoise

LA  
Cantina

CANNES

 cantina.cannes

 la-Cantina-Cannes

 lacantinacannes.com

LA  
Cantina

# A Partager

ou pas ...

Tartine Saumon mariné et Guacamole Marinated salmon and guacamole	10€
Bruschetta tomate Mozza Jambon de Parme Tomato, mozza and Parma ham	14€
Bruschetta à la crème de Truffe et copeaux de Parmesan (Supp Truffe Fraîche 4€) Truffle cream and cheese Parmesan bruschetta	16€
Bruschetta tomate Burrata Tomato Burrata bruschetta	14€
Planche de charcuterie Coppa, Bresaola, jambon cru	14€
Guacamole Maison, Tortillas Homemade Guacamole	10€

# Entrées et Salades

Starters and Salad

Burrata crémeuse et tomates du jardin Creamy Burrata and garden tomatoes	18€
Salade César Poulet bacon Salade romaine, Poulet, croûtons, tomates, bacon, Parmesan Romaine lettuce, chicken, croutons, tomatoes, bacon, Parmesan	19€
Salade Campagnarde Pommes de terre, lardons, échalottes, camembert 150g Potatoes, ham, shallots, camembert 150g (typical french cheese)	24€
Ceviche de Loup Sea Bass ceviche	22€
Carpaccio de boeuf et salade verte Champignons, copeaux de parmesan Beef, mushrooms and cheese Parmesan	19€
Salade de chèvre chaud Salade, tomate, concombre, Chèvre pané, pommes confites Salad, tomato, cucumber, goat cheese, candied apple	19€
Gravlax de Saumon frais, salade verte Salmon Gravlax ans green salad	20€

Prix nets - Service compris

# Les Pâtes et Risotto

Penne sauce tomate basilic et sa Burrata crémeuse Penne with burrata and basilic tomato sauce	19€
Gnocchi, crème de Truffe et Copeaux de Parmesan (Supp Truffe Fraîche 4€) Truffle Gnocchi with cheese Parmesan	24€
Tagliatelles au Saumon Salmon tagliatelles	23€
Lasagnes de boeuf maison, salade verte Beef lasagna, green salad	19€
Risotto aux Gambas Risotto and prawns	26€
Risotto au Poulet et Champignons Chicken and mushrooms risotto	23€

# Les plats

Escalope de Veau à la Milanaise Pâtes Napolitaine Milanese veal cutlet and Napolitaine pasta	23€
Burger « la Cantina » Frites fraîches et salade verte (Supp bacon 2€) Steack haché, Tomate, oignons confits, Gorgonzola, Pesto. Tomatoes, Steack, onions, Gorgonzola, Pesto. Served with French fries and salad	19€
Burger à la Truffe Fraîche, Frites fraîches et salade verte Tomates, steack haché, oignons, Mozzarella, Parmesan, crème de Truffe et Truffe fraîche Tomatoes, steack, onions, Mozzarella, Parmesan, Truffle cream	26€
Entrecôte d'Argentine, Frites fraîches Supp.Extra : Sauce au poivre ou Gongonzola + 2€ Argentine Rib steak with french fries	30€
Daube de Boeuf et Gnocchi Beef stew with gnocchi	23€
Tartare de boeuf à L'Italienne, Frites fraîches Tomates, pesto, Parmesan, échalotte Beef tartar, tomatoes, pesto, Parmesan, shallot and french fries	22€
Filet de Loup, sauce vierge Légumes de saison, Panisses SeaBass filet, seasonal vegetables and Panisses	24€
Saumon rôti, sauce vierge Riz et légumes de saison Roasted Salmon, season vegetables and rice	24€
Pêche du Jour	Demandez au serveur

Garnitures supplémentaires

Salade verte, Frites fraîches, Riz, Pâtes, Légumes ou Panisses :5€

Supp Truffe Fraîche 4€

LA Cantina

LA Cantina