

ARMANI / CAFFÈ

La dolce vita

Jeudi soir : 19h00 à 22h30
Thursday evening: 7:00 p.m. to 10:30 p.m.

42 boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
Tél : +33 (0)4 93 99 44 05

 [armanirestaurantsfrance](https://www.instagram.com/armanirestaurantsfrance)

ARMANI / CAFFÈ

Antipasti

CAVIAR DE FRANCE BOÎTE DE 30G/125G 280,00/1000,00

Con blinis et sour cream

Avec blinis et sauce au yaourt

With blinis and sour cream

BRANZINO MARINATO AGLI AGRUMI

26,00

Con citronnette all bergamotto, jalapeno, mango e cipolla amazu, olio al prezzemolo

Avec citronnette a la bergamote, jalapeno, mangue et échalote marinés, huile au persil

With bergamot sauce, jalapeno, mango and shallot marinated, parsley oil

Tris cialda croccanti

TRIO DE TUILES GOURMANDES / REVISITED TAPAS

BATTUTA DI BLACK ANGUS

45,00

Con polvere di capperi, scalogno osmoso, limoe confit

Tartare de black angus, poudre de capres, echalotes en osmose, citron confit

Raw beef meat shopped, capper's powder, shallot in osmos, candied lemon

TARTARE DI SALMONE

30,00

Con mango, maionese di avocado, cipolla amazu

Tartare de Saumon mariné, mango, echalote, mayonnaise à l'avocat

Salmon tartar with some mango, shallot and avocado mayonnaise

TARTARE DI TONNO

32,00

Con avocado, la sua maionese, cipolla amazu

Tartare de Thon mariné, echalote, mayonnaise a l'avocat

Tuna tartar with some shallot and avocado mayonnaise

ASSORTIMENTO MISTO

37,00

Assortiments

Mix

ARMANI / CAFFÈ

Scegli e condividi

À PARTAGER / TO SHARE

ENTRECOTE DE WAGYU, 120G (JAPON)

120,00

Con fico nero, funghi, salsa teriyaki

Avec figue noire, champignon, sauce teriyaki

With black fig, mushroom, teriyaki sauce

POLPO IN DOPPIA COTTURA

28,00

Con millefogli di patate croccante, salsa al peperone e il suo gelato

Poulpe grillé, pomme de terre en millefeuille

et sa glace peperoni

Grilled octopus, millefeuille fries, pepperroni ice cream

ASTICE ALLA CATALANA

38,00

Con bisque agli agrumi, sedano, pomodorini e cipolla rossa

Homard a la catalane a la bisque citronnée,

cèleri et oignon rouge en osmose

Lobster catalana with citrus bisque, celery, tomato and red onion

GAMBERI IN PASTELLA

28,00

Con insalatina croccante, millefogli di patate croccante con ponzu al bergamotto

Gambas en beignet, salade croquante et mille feuille de pomme de terre, ponzu a la bergamote

Prawns fritters, millefeuille fries, crunchy salad and bergamot ponzu sauce

Dolci

DESSERTS

GELATO FIOR DI LATTE AL TARTUFO

18,00

Con crumble allo zucchero muscovado

Glacé à la fleur de lait truffé, avec son crumble muscovado

Fior di latte ice cream with truffle and muscovado crumble

SELEZIONE DI PASTECCHERIA

16,00

Sélection de pâtisseries

Pastries' sélection

ARMANI / CAFFÈ
Cocktails & Wines

ARMANI / CAFFÈ

Cocktails Signature

COCKTAILS SPÉCIAUX / SPECIAL COCKTAILS

ARMANI FIZZ	25,00	RIVIERA SPRITZ	25,00
Sochu, jus de yuzu, eau pétillante		Campari infusé à la fraise confite, prosecco, liqueur	
<i>Rice alcohol, yuzu juice, sparkling water</i>		de fraise des bois, bitter rhubarbe	
GIOVEDI SPIRIT	25,00	<i>Infused campari with candied strawberry, prosecco,</i>	
Don Julio, Sanchez, jus de citron, sauce barbecue		<i>strawberry liquor, rhubarb bitter</i>	
<i>Tequila, Mezcal, lemon juice, barbecue sauce</i>		BLACK BEAUTY MARTINI	25,00
NEGRONI BIANCO	25,00	Kraken, kalhua, sirop de noisette, sirop de vanille	
Fabbri amarena, martini blanc, luxardo, italicus		<i>Rhum, coffee liquor, vanilla and hazelnut syrup</i>	
<i>Gin, white vermouth, maraschino, italicus liquor</i>			
FRENCH 06	25,00		
Taittinger, portofino, jus de citron, sirop de violette			
<i>Champagne, gin, lemon juice, violet syrup</i>			

Cocktails Senza Alcool

SÉLECTION DE COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

PICCANTE	20,00	KERSANG	20,00
Préparation de gingembre et citron fumé au bois d'olivier,		Jus de pommes et citron, sirop de fraise, sirop de vanille	
ginger beer		et sirop de violette	
<i>Ginger and lemon smoked based preparation, ginger beer</i>		<i>Apple and lime juice, strawberry, violet and vanilla syrup</i>	

Bevande analcoliche

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT

COCA COLA / ZERO	7,00	ACQUA GASATA 75cl	9,00
ACQUA NATURALE 75cl	9,00	<i>Supplément sirop</i>	1,00

ARMANI / CAFFÈ

Vins Rouges

		BOTTLE (75CL)	GLASS (16CL)
CHIANTI RISERVA ST EMILION SABAZIO	Antinori	65,00	14,00
	Cht Grand Peyrou	65,00	14,00
	La bracesca	55,00	14,00

Vins Blancs

SANCERRE GAVI DI GAVI CHARDONNAY GEWURZTRAMINER	Les Belles Dames	65,00	14,00
	Villa Sparina	60,00	14,00
	Ca Bolani	60,00	14,00
	Cantina lavis	55,00	14,00

Vins Rosés

WHISPERING ANGEL CHÂTEAU PEYRASSOL	Chateau Esclans	65,00	14,00
	Peyrassol	65,00	14,00

Spumanti E Champagne

RUINART BLANC DE BLANC RUINART ROSÉ ULTRA BRUT BRUT CUVÉE PRESTIGE PROSECCO EXTRA DRY	Ruinart	230,00	
	Ruinart	180,00	28,00
	Laurent Perrier	130,00	22,00
	Taittinger	130,00	22,00
	Cannel	65,00	16,00

ARMANI / CAFFÈ

Rouges italiens grands crus classés

SOLAIA	2011	Antinori	800,00
SASSICAIA	2017	Bolgheri	680,00
TIGNANELLO	2021	Antinori	300,00
AMARONE RISERVA	2012	Tommasi	220,00
BRUNELLO P.d.V	2017	Antinori	155,00

Rouges français grands crus classés

BORDEAUX

CHT BEYCHEVELLE	2015	Saint Julien	540,00
CHT GAZIN	2011	Pomerol	320,00
CHT TALBOT	2015	Saint Julien	230,00
CHT M. D'ALESME	2017	Margaux	185,00
CHT GAUDIN	2021	Pauillac	140,00
TOUR HAUT VIGNOBLE	2016	Saint - Estephe	80,00

BOURGOGNE

Rosés français

CLOS DU TEMPLE	2021	Gerard Bertrand	480,00
GARRUS	2021	Chateau Esclans	260,00
MINUTY 281	2021	Minuty	140,00

ARMANI / CAFFÈ

Blancs français

MEURSAULT 1 ^{er} CRU BARON DE L CHABLIS		Domaine du pavillon	235,00
		La doucette	145,00
		Grand regnard	75,00

Blancs italiens

GAIA & REY	2021	GAJA	490,00
------------	------	------	--------

Champagnes

GRAND SIECLE N°26		Laurent Perrier	470,00
DOM RUINART	2010	Ruinart	460,00
COMTES BDB	2012	Taittinger	400,00
DOM PERIGNON	2004		360,00
TAITTINGER PRESTIGE		Magnum	220,00

ARMANI / CAFFÈ

Liquori Nazionali ed Esteri (5cl)

LIQUEURS NATIONALES ET INTERNATIONALES / NATIONAL AND INTERNATIONAL LIQUORS

APERITIFS

RICARD / PASTIS TROPEZIEN /SUZE 10,00

Supplément sirop 1,00

CAMPARI 8,00

VERMOUTH, MARTINI 8,00

Bianco, Rosso, Dry

DIGESTIFS

COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P. 18,00

MANDARINE NAPOLEON 12,00

BAILEYS 10,00

AMARETTO 10,00

VECCHIA ROMANIA 8,00

LIMENCELLO 8,00

GIN

GIN 71 22,00

HENDRICKS 15,00

PORTOFINO 11,00

FABBRI 9,00

VODKA

GUILLOTINE (OSCIETRE CAVIAR) 25,00

BELVEDERE 10 22,00

ABSOLUT ELYX 15,00

TEQUILA

DON JULIO 1942 35,00

CLAS AZUL demandez notre selection

RHUM

DIPLOMATICO VINTAGE 20,00

MATUSALEM 18,00

KRAKEN 10,00

WHISKY

BLUE LABEL 38,00

CHIVAS ROYAL 38,00

LAGAVULIN 16 Y.O 25,00

NIKKA FROM THE BARREL 18,00

0,0% ALCOOL

Pour remplacer un alcool dans vos cocktails

Gin Atopia, Rhum La Palette

ARMANI / CAFFÈ

Allergenes ALLERGEN / ALLERGENI

APERITIVO

Assortimento : gluten

ANTIPASTI

Branzino : gluten/celeri/soja

Tartare Armani : œuf/gluten/soja/dioxyde de soufre

SECONDI

Astice alla catalana : céleri/crustacés/fruits à coque

Polpo : gluten

Gambari : gluten

Entrecôte de Wagyu : lait

DOLCI

Selezione di pasticceria : Demander au serveur

Gelato : gluten

Toutes nourritures provenant de l'extérieur n'est pas accepté sur nos tables

All food from outside is not accepted on our tables

Provenance de nos viandes : UE, USA ou Japon

Our meats come from European Union, USA or Japan

La plupart des cuissons s'effectue sous vide ou au pot

Most cooking is done under vacuum or cooking pot

Tous nos prix s'entendent nets en euros.

Règlements acceptés : espèces, Visa, Mastercard et American Express

ARMANI / CAFFÈ

42 boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
Tél : +33 (0)4 93 99 44 05