



FIREWORKS NIGHTS

BY

*Ciro's*

CANNES





SAMEDI 4 JUILLET 2026

SATURDAY, JULY 4TH

*Amuse Bouche*

Tartare de saumon épicé au tobiko, riz croustillant  
Spicy salmon tartare with tobiko, crispy rice

*Entrée*

STARTER

Carpaccio de Gambero Rosso, suprême de citron de pays, gel Dashi  
Gambero Rosso carpaccio with local lemon supreme, Dashi gel

*Plat au choix*

MAIN COURSE TO CHOOSE

Filet de loup de la baie de Cannes, tomates confites et basilic, purée citronnée  
Sea bass fillet from Cannes bay, candied tomatoes and basil, lemon puree

OU OR

La volaille façon crapaudine épicée à la sauce diable, pommes de terre grenailles rôties  
Poultry crapaudine-style spicy with devil's sauce, roasted baby potatoes

*Desserts à partager*

DESSERTS TO SHARE

Île flottante, crème anglaise à la vanille  
Floating Island, vanilla custard

La mousse au chocolat  
Chocolate mousse

Assiette de fruits  
Fruit plate

*Vins*

WINES

AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige (Blanc, Rouge, Rosé White, Red, Rosé)

Un transat et une coupe de Champagne vous attendent sur le ponton  
A deckchair and a glass of Champagne await you on the pontoon

DÎNER

265 €

Boissons comprises, vins, eaux et cafés  
Drinks included, wines, waters and coffees

MENU ENFANTS

49 €\*

Enfants de 4 à 12 ans  
Children from 4 till 12 years old

TRANSAT PETILLANT

60 €

1 coupe de Champagne et une assiette de mignardises  
A glass of Champagne and a selection plate of mini treats

RÉSERVATIONS : 04 92 98 77 00 - CIROS-CANNES@CANNESBARRIERE.COM

Prix net. \*Enfants de 4 à 12 ans. / Net price. \*Children from 4 till 12 years old