



FIREWORKS NIGHTS

BY

*Ciro's*

CANNES





MARDI 14 JUILLET 2026

TUESDAY, JULY 14TH

## MENU VÉGÉTARIEN

### *Amuse Bouche*

Tartelette aux oignons confits, fromage de chèvre frais et fleur de pensée  
Tartlet with caramelised onions, fresh goat's cheese and pansy flower

### *Entrée*

#### STARTER

Belles tomates & burrata  
Tomatoes & burrata

### *Plats*

#### MAIN COURSES

Raviole ouverte de légumes verts, émulsion citron  
Open-faced ravioli with green vegetables and a lemon emulsion

\*\*\*

Salade Riviera aux légumes de saison  
Riviera salad with seasonal vegetables

### *Desserts à partager*

#### DESSERTS TO SHARE

Pavlova glacée, fraises, mascarpone, vanille de Tahiti  
Iced Pavlova with strawberries, mascarpone and Tahitian vanilla  
Mille-feuille à la vanille Bourbon, noix de pécan et caramel coulant  
Bourbon vanilla mille-feuille with pecans and soft caramel

Assiette de fruits  
Fruit plate

### *Vins*

#### WINES

AOP Côtes de Provence - Minuty Rose et Or  
(Blanc, Rouge, Rosé White, Red, Rosé)

T DU PONTON  
395 €

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

PONTON  
345 €

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  
70 €

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