



FIREWORKS NIGHTS

BY

Ciro's

CANNES





MARDI 4 AOÛT 2026

TUESDAY, AUGUST 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