

# LE TUBE

RESTAURANT | BAR | CANNES

# COCKTAILS

---

## LES CLASSIQUES 13 €

- Apérol Spritz - *Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange*
- Mojito Classique • Fraise\* • Passion\* - *Rhum Bacardi, sucre canne, citron vert, menthe, eau pétillante*
- Mojito Royal - *Rhum Bacardi 8 ans, citron vert, menthe, sucre fait maison, Champagne*
- Cosmopolitan - *Vodka Absolut, jus de cranberry, jus citron vert, Triple sec*
- Pina Colada - *Rhum Bacardi, coco\*, jus d'ananas*
- Daïquiri Classique • Fraise\* - *Rhum Bacardi, jus de citron frais, Triple sec, sucre de canne liquide*
- Margarita - *Tequila Sauza Silver, Triple sec, citron vert*
- Caïpirinha Classique • Passion\* - *Cachaça, jus de citron frais, sucre de canne*
- Caïpiroska Classique • Fraise\* - *Citron vert, sucre aromatisé fait maison, Vodka*
- Amaretto Sour - *Amaretto disaronno, jus de citron frais, sucre de canne liquide, blanc d'oeuf*

## LES CRÉATIONS D'ARTHUR 15 €

- Black sapphire - *Gin Bombay sapphire, mûres fraîches, sirop de sucre de canne, jus de citron frais, limonade*
- Ginger Dream - *Vodka Absolut, gingembre, basilic, fruit de la passion\*, jus de citron frais, ginger ale*
- Le Brésilien - *Rhum Bacardi carta oro, orange, menthe, orgeat, jus de citron frais*
- Temptation of women - *Bourbon Jack Daniel's n°7, liqueur de pêche, ananas, sirop de noisette, gingerbeer*
- Made in France - *Champagne, St Germain, menthe, cranberry, jus de citron frais*

## LA FIÈVRE MULE 14 €

- Moscow Mule - *Citron vert, jus de citron frais, Vodka Grey Goose, Angostura bitter, ginger beer*
- London Mule - *Citron vert, jus de citron frais, Gin Bombay Original, Angostura bitter, ginger beer*
- Cannes Mule - *Citron vert, jus de citron frais, Rhum ambré Bacardi Carta Oro, Angostura bitter, ginger beer*

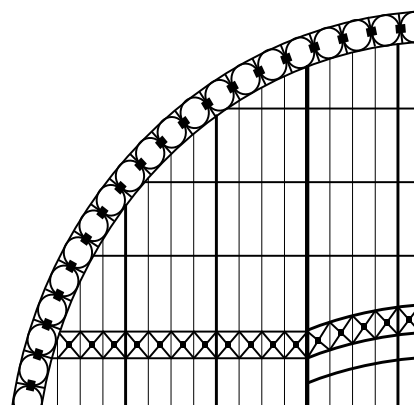
## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 9 €

- La Perle rouge - *Jus de cranberry et jus d'ananas, framboises fraîches et myrtilles fraîches*
- Virgin Mojito Classique • Fraise\* • Fruit de la passion\* - *Citron vert, menthe, sucre aromatisé fait maison, eau pétillante*
- Virgin Colada - *Jus d'ananas, purée de coco, sirop saveur rhum*
- Sweet Sweetness - *Jus d'ananas, jus de mangue, framboise\*, sirop de pêche, jus de citron frais*
- Remember Summer - *Jus de fraise, litchis\*, melon\*, jus d'orange, poivre de Madagascar*

---

\*Purée de fruits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



# COCKTAILS

---

## THE CLASSICS 13 €

- Apérol Spritz - *Aperol, Prosecco, sparkling water, orange slice*
- Mojito Classique • Strawberry\* • Passion Fruit\* - *Bacardi rum, sugar cane, lime, mint, sparkling water*
- Mojito Royal - *Bacardi rum 8 years, lime, mint, homemade sugar, Champagne*
- Cosmopolitan - *Absolut Vodka, cranberry juice, lime juice, Triple sec*
- Pina Colada - *Bacardi rum, coconut \*, pineapple juice*
- Daiquiri Classique • Strawberry\* - *Bacardi rum, fresh lemon juice, Triple sec, liquid cane sugar*
- Margarita - *Tequila Sauza Silver, Triple sec, Lime*
- Caïpirinha Classique • Passion\* - *Cachaça, fresh lemon juice, cane sugar*
- Caïpiroska Classique • Strawberry\* - *Lime, homemade flavored sugar, Vodka*
- Amaretto Sour - *Amaretto disaronno, fresh lemon juice, liquid cane sugar, egg white*

## THE CREATIONS OF ARTHUR 15 €

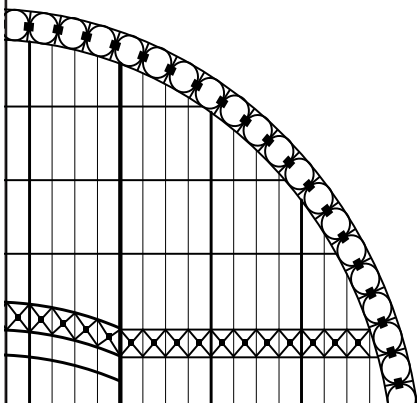
- Black sapphire - *Bombay sapphire gin, fresh blackberries, cane sugar syrup, fresh lemon juice, lemonade*
- Ginger Dream - *Absolut Vodka, ginger, basil, passion fruit\*, fresh lemon juice, ginger ale*
- Le Brésilien - *Bacardi carta oro, orange, mint, orgeat rum, fresh lemon juice*
- Temptation of women - *Bourbon Jack Daniel's n°7, peach liqueur, pineapple, hazelnut syrup, gingerbeer*
- Made in France - *Champagne, St Germain, mint, cranberry, fresh lemon juice*

## THE MULE FEVER 14 €

- Moscow Mule - *Lime, fresh lemon juice, vodka Grey Goose, Angostura bitter, ginger beer*
- London Mule - *Lime, fresh lemon juice, gin Bombay Original, Angostura bitter, ginger beer*
- Cannes Mule - *Lime, fresh lemon juice, amber rum Bacardi Carta Oro, Angostura bitter, ginger beer*

## MOCKTAILS 9 €

- La Perle rouge - *Cranberry juice and pineapple juice, fresh raspberries and fresh blueberries*
- Virgin Mojito Classique • Strawberry\* • Passion fruit\* - *Lime, mint, homemade flavored sugar, sparkling water*
- Virgin Colada - *Pineapple juice, coconut purée, rum flavored syrup*
- Sweet Sweetness - *Pineapple juice, mango juice, raspberry \*, peach syrup, fresh lemon juice*
- Remember Summer - *Strawberry juice, lychees \*, melon \*, orange juice, Madagascar pepper*



\*Mashed fruits

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

# ENTRÉES • STARTERS

---

**Œuf parfait sur crème et diamants des sous-bois • Perfect egg on cream and mushrooms - 15 €**

*Fraicheur d'épinard, noisettes du piémont  
Spinach freshness, Piemont hazelnut*

**Velouté butternutt coeur coulant mascarpone • Butternutt creamy mascarpone - 14 €** 

*Graine et essence de courges bio  
Seeds and organic squash essence*

**Fraîcheur de thon rouge comme un tataki • Fresh red tuna like a tataki - 18 €**

*Condiments de Provence, émulsion citrons confits  
Condiments from Provence, candied lemons emulsion*

**Gambas sauvages en nem de basilic • Wild prawns in basil nem - 18 €**

*Mayonnaise curry coco, citron vert  
Lime coconut curry mayonnaise*

**La véritable burrata aux pignons torréfiés • The real burrata with roasted pine nuts - 16 €** 

*Jeu de textures autour de la tomate et du basilic  
Tomato and basil in different textures*

**Tartare de loup de méditerranée aux agrumes • Citrus mediterranean sea bass tartare - 17 €**

*Wakamé, vinaigrette mojito  
Wakame, mojito vinaigrette*

**Salade d'artichauts crus et cuits • Salad of raw and cooked artichokes - 19 €** 

*Roquette, parmesan, truffes tuber aestivum  
Arugula, parmesan, tuber aestivum truffles*

**Noix de veau en basse température comme un vitello tonato •**

**Veal in low temperature like a vitello tonato - 17 €**

*Olives taggiasche, parmesan, huile de truffe  
Taggiasche olives, parmesan, truffle oil*

**Assiette découverte et partage de nos entrées 2 ou 4 personnes •  
Discovery and sharing plate of our starters 2 or 4 people - 15 / pers €**

# PLATS • MAIN COURSES

---

**Souris d'agneau braisé croûte miel châtaigne • Braised lamb shank honey chestnut crust - 24 €**

*Risotto d'épeautre chorizo, edamamé  
Spelled risotto chorizo, edamame*

**Filet de bœuf du piémont glaçage balsamique • Piemont beef fillet balsamic glaze - 32 €**

*Purée à la truffe, texture de roquette  
Truffle puree, arugula texture*

**Magret de canard en croûte de cassonade • Duck breast in brown sugar crust - 26 €**

*Déclinaison des sous-bois en persillade  
Declination of mushrooms in parsley*

**Tartare de bœuf au couteau façon du tube • Beef tartare with knife - 22 €**

*Frites et salade  
Fries and salad*

**Loup entier en portefeuille en croûte de basilic • Whole seabass in portfolio in crust of basil - 25 €**

*Tomates confites en purée, sauce vierge aux perles de Ligurie  
Mashed tomatoes, virgin sauce with Ligurian pearls*

**Mi-cuit de thon rouge en croûte de lin • Semi-cooked red tuna in flax - 27 €**

*Huile infusée aux piments doux, spaghetti de courgettes et coulis butternutt  
Oil infused with sweet peppers, zucchini spaghetti and butternutt coulis*

**Tentacule de poulpe braisée à basse température • Octopus tentacle cooked at low temperature - 28 €**

*Persillade de pommes grenaille, émulsion de carotte  
Apple parsley parsley, carrot emulsion*

**Risotto de noix de Saint Jacques • Scallop risotto - 28 €**

*Saveur vanille et courge  
Vanilla and squash flavor*

**Risotto champignons • Risotto with mushrooms - 24 €**

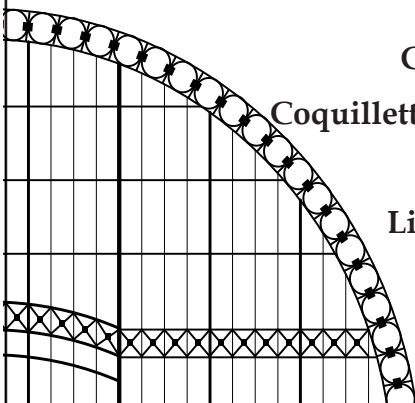
*Truffes, manchego  
Truffles, manchego*

**Coquillettes souvenir d'enfance à la truffe d'été •**

**Coquillettes pasta souvenir of childhood with summer truffle - 24 €**

**Linguine au homard • Linguine with lobster - 32 €**

*Crème de carcasse à l'anis  
Shell cream with anise*



# DESSERTS

---

Nos desserts à 10 € • *Our Desserts 10 €*

**Tiramisu**

*Tiramisu*

**Cheesecake aux fruits rouges**

*Cheesecake with red berries*

**Tartelette aux deux chocolats**

*Tartlet with two chocolates*

**Assiette de fruits de saison**

*Seasonal fruit platter*

**Baba au Rhum, minestrone de fruits**

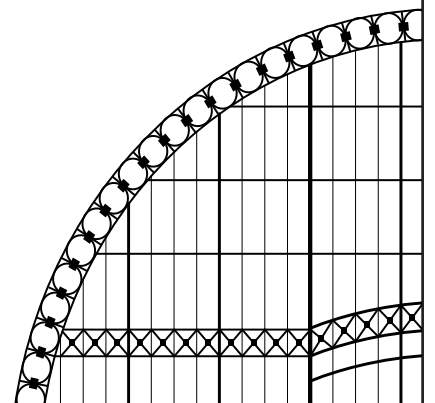
*Rum Baba, fruits minestrone*

**Crème brûlée à la vanille**

*Crème brûlée with vanilla*

**Glaces et sorbets 8 €**

*Ice creams and sorbets 8 €*



# VIN AU VERRE GLASS OF WINE

---

## CHAMPAGNES

Louis Roederer Brut 16 €

Louis Roederer Rosé 18 €

## VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

🍷 Château Léoube «Le Rosé de Léoube», AOC Côtes de Provence 7 €

Minuty Prestige, AOC Côtes de Provence 9 €

## VINS BLANCS • WHITE WINES

Torresella Pinot Grigio, DOC Venezia 7 €

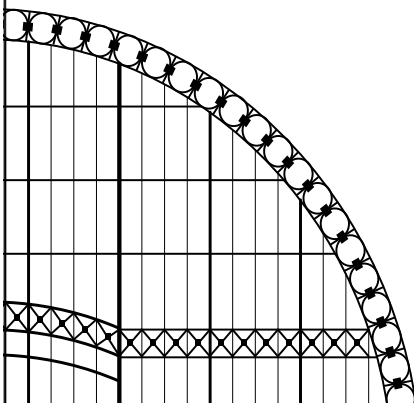
🍷 Domaine Guillaume Vrignaud, AOC Chablis 9 €

## VINS ROUGES • RED WINES

🍷 Château Léoube «Les Forts de Léoube», AOC Côtes de Provence 9 €

Domaine Jacques Prieur, Pinot noir, AOC Bourgogne 9 €

Château Sénéjac, AOC Haut Médoc 9 €



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

🍷 Vin Bio

# VINS • WINES

---

## CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Champagne Laurent Perrier NM, Brut	85 €	
Champagne Louis Roederer NM, Brut Premier	95 €	180 €
Champagne Gosset, Grande Réserve	95 €	
Champagne Louis Roederer 2009, Cristal	300 €	
Champagne Armand de Brignac NM, Gold	400 €	700 €

## CHAMPAGNES ROSÉS

	75 cl
Champagne Louis Roederer 2013, Brut Rosé	120 €
Champagne Armand de Brignac NM, Brut Rosé	500 €

# VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

---

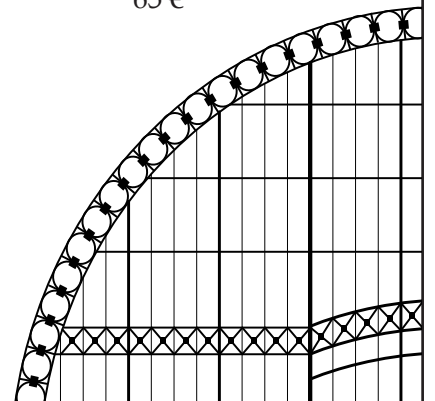
## PROVENCE

	50 cl	75 cl	150 cl
M de Minuty 2018	25 €	34 €	
🍷 Love by Léoube 2018		38 €	
Minuty Prestige 2018	32 €	45 €	85 €
🍷 Château Léoube «Le Secret de Léoube» 2018		55 €	
Château Minuty «Rosé et Or» 2018		60 €	130 €
Domaine Ott Rosé 2017		65 €	

---

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

🍷 Vin Bio





# VINS BLANCS • WHITE WINES

---

## PROVENCE

	50 cl	75 cl
M de Minuty 2018	25 €	34 €
Minuty Prestige 2018	32 €	45 €
Château Minuty «Blanc et Or» 2018		60 €
Domaine Ott Blanc de Blancs 2016 • 2017 • 2018		65 €

## LOIRE

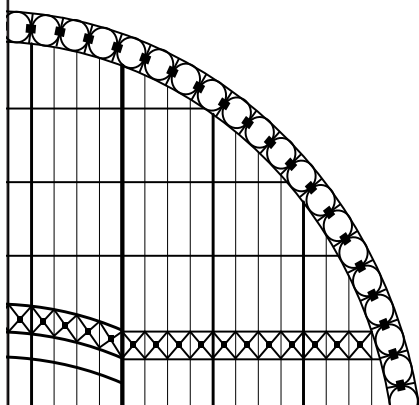
		75 cl
Domaine Octavie Sauvignon 2018, AOC Tourraine		37 €
Domaine Tinel Blondelet «Arret Buffate» 2017, AOC Pouilly Fumé		50 €
Signature «Pascal Jolivet» 2018, AOC Sancerre		55 €

## BOURGOGNE

		75 cl
Domaine des Malandes Chardonnay 2018, AOC Bourgogne		37 €
🌿 Domaine Guillaume Vrignaud 2018, AOC Chablis		45 €
Domaine Jacques Prieur 2017, AOC Pouilly Fuisse		65 €
Domaine Patrick Javillier 2017, AOC Savigny les Beaune		90 €
🌿 Domaine Patrice Rion "Les terres blanches" 2017, AOC Nuits St Georges, 1er Cru		100 €
Domaine Jacques Prieur 1er Cru les Combettes 2013, AOC Puligny Montrachet		190 €

## ITALIE • ITALIA

		75 cl
Torresella «Pinot Grigio» 2018, DOC Venezia		37 €
🌿 Ceretto Blanghé 2018, DOC Langhe		65 €



---

*Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation*

 Organic Wine

# VINS ROUGES • RED WINES

---

## PROVENCE

	50 cl	75 cl
M de Minuty 2017	25 €	34 €
☛ Château Léoube «Les Forts de Léoube» 2014		55 €
Château Minuty «Rouge et Or» 2017		60 €
Château Vannières Bandol 2014	45 €	65 €

## BOURGOGNE

		75 cl
Domaine Jacques Prieur «Pinot Noir» 2016, AOC Bourgogne		45 €
☛ Domaine Patrice Rion 2017, Côtes de Nuits Vieilles Vignes		60 €
☛ Domaine Patrice Rion 1er Cru Clos des Argillières 2014, AOC Nuits St Georges		130 €
Domaine Jacques Prieur 2013, 1er Cru, Gevrey Chambertin		200 €
☛ Domaine De la Vougeraie, Clos Vougeot 2015, AOC Côtes de Nuits		220 €

## BEAUJOLAIS

		75 cl
Domaine Labruyere 2015, AOC Moulin à Vent		40 €

## VALLÉE DU RHÔNE

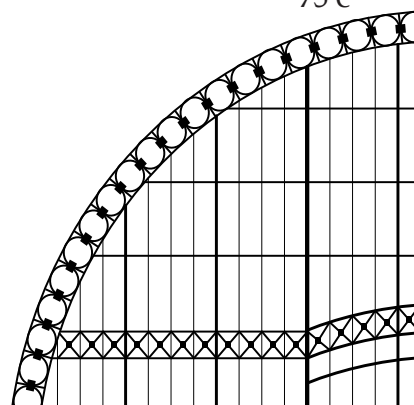
		75 cl
Petite Ruche «Michel Chapoutier» 2016, AOC Crozes Hermitage		40 €
☛ Equis, Maxime Graillet 2016, AOC Saint Joseph		60 €
☛ Domaine Giraud «Tradition» 2016, AOC Chateauneuf-du-Pape		75 €
Domaine Jasmin 2016, AOC Côte Rôtie		90 €

## LANGUEDOC ROUSSILLON / SUD OUEST

		75 cl
☛ Domaine Cosse Maisonneuve 2014, Le Combal		40 €
☛ Domaine Canet Valette «Une et milles Nuits» 2017, Saint Chinian		65 €
☛ Domaine Olivier Pithon 2017, Cuvée Laïs		75 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

☛ Vin Bio



## BORDEAUX

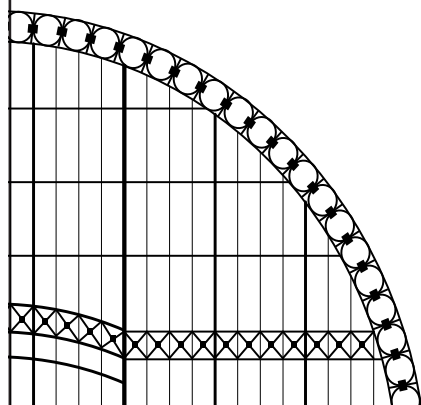
	75 cl
Château Sénéjac 2014, AOC Haut Medoc	45 €
Château Simard 2012, AOC Saint Emilion, Grand Cru	65 €
Château Clarisse 2014, AOC Puisseguin St Émilion	78 €
Château de Pez 2011, AOC St Estèphe	100 €
Château La Lagune 2011, AOC Haut Medoc, Grand Cru Classé	180 €
Clos du Marquis 2012, AOC Saint Julien	190 €
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2011, AOC Pauillac, Grand Cru Classé	240 €

## LOIRE

	75 cl
Domaine de la Noblaie «Le Temps des Cerises» 2018, AOC Chinon	35 €
Signature "Pascal Jolivet" 2018, AOC Sancerre	45 €

## VINS DU MONDE • WORLD WINES

	75 cl
Maverick, Breechens Syrah 2017,	40 €
Hahn Winery, Cabernet Sauvignon 2017,	45 €
Lamole di Lamole 2015, Chianti Classico	60 €
Ceretto Monsordo 2016, DOC Langhe	90 €
Ceretto 2015, DOC Barolo	120 €



*Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation*

 Organic Wine

# BOISSONS • DRINKS

---

## EAUX • WATERS

Evian 75cl	6 €
Badoit 75cl	6 €

## SODAS • SOFT DRINKS

Soft (Coca, Sprite, Schweppes,...)	5 €
Jus de fruits pressés	6 €
Red bull	7 €
Supplément sirop	0,50 €

## BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

Café, Décaféiné	3 €
Noisette, café allongé	3,50 €
Cappuccino, Chocolat chaud	5 €
Thé (Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Menthe fraîche...)	4 €
Infusion (Tilleul, Verveine)	4 €
Irish Coffee	10 €

## APÉRITIFS • APÉRITIFS

San bitter sans alcool	5 €
Martini rouge, blanc	7 €
Fernet Branca	7 €
Campari, Suze, Pastis, Ricard	7 €
Kir vin blanc	7 €
Kir Royal	14 €

## BIÈRES BOUTEILLE • BEERS BOTTLES

Blue Coast blonde, Nice	8 €
Blue Coast IPA ambrée, Nice	8 €
Chouffe, blonde, Belgique	8 €
Triple Karmeliet, blonde, Belgique	8 €
Kwak, ambrée, Belgique	7 €
Pietra, ambrée, Corse	7 €
Corona, Heineken, Desperados	7 €

## ALCOOLS • HARD DRINKS

	4CL
Whisky Jameson	10 €
Bourbon Jack Daniels	12 €
Whisky Monkey Shoulder Blend	12 €
Whisky Knockando Single Malt	14 €
Gin Bombay Sapphire	10 €
Gin Hendrick's	12 €
Tequila Camino Real	8 €
Tequila Patron	10 €
Cachaça Leblon	8 €
Absolut	10 €
Vodka Grey goose original	12 €
Bacardi Carta Oro	14 €
Bacardi 8 ans	16 €
Rhum Don Papa	14 €
Rhum Kraken	18 €
Rhum Zacapa 23	20 €
Rhum Diplomatico	14 €

## LIQUEURS • LIQUEURS

	4CL
Fine Cognac Hennessy	12 €
Cognac Hennessy XO	30 €
Armagnac Salamens	12 €
Amaretto, Limoncello, Sambucca, Baileys, Get 27	7 €

## SHOOTERS • SHOOTERS

	4CL
B 52 (Kaluha, Baileys et Cointreau)	5 €
Tequila rapido (Tequila et Tonic)	5 €
Rhum arrangé maison	5 €
Mètre de Shooter au choix	50 €

