



CANUA
ISLAND

La carte du dîner
Dinner

Les entrées

Starters

BURRATA DES POUILLES, TOMATES DE L'ARRIÈRE-PAYS - 28

VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ÉPICÉE & BASILIC

Burrata with tomatoes, spicy mustard vinaigrette & basil

CARPACCIO DE THON ROUGE - 34

SAUCE TONNATO, YUZU & HUILE DE PIMENT

4 PCS

Bluefin tuna sashimi, tonnato sauce, yuzu & chili oil - 4 pcs

CEVICHE DE LOUP, AVOCAT, OIGNON ROUGE & CITRON VERT - 34

Ceviche of bass, avocado & lime

FLEURS DE COURGETTES EN TEMPURA, STRACCIATELLA, HUILE D'OLIVE & SUMAC - 22

Zucchini flower in tempura, stracciatella, olive oil & sumac

PETITS CALAMARS FRITS & AÏOLI - 28

Deep-fried baby squids & aioli

HOUMOUS DE POIS CHICHES, TARAMA, POUTARGUE, CITRON

& CAVIAR D'AUBERGINES AU TAHINÉ - 24

Chickpea hummus, tarama, bottarga, lemon & eggplant caviar with tahini

LÉGUMES D'ÉTÉ EN ROULEAU DE PRINTEMPS & ANCHOÏADE - 22

Summer vegetables in spring roll, anchovy sauce

Les plats - Main Courses

Les produits de la mer - Seafood

POISSON ENTIER MÉDITERRANÉEN SELON LA PÊCHE DU JOUR - POUR 2 - 120
Mediterranean whole fish according to the catch of the day - For 2

FILET DE LOUP CUIT AUX HERBES, CITRON & BAIES ROSES - 44
Sea bass fillet cooked with herbs, lemon and pink peppercorns

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE À LA PLANCHA - 40/100GR
Mediterranean lobster plancha grilled

POULPE GRILLÉ, POIVRONS MARINÉS AU XÉRÈS - 42
Grilled octopus, Xérès marinated peppers

Les viandes - Meats

FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE SARAWAK - 55
Beef steak with Sarawak pepper sauce

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AUX MORILLES - 40
Braised chicken supreme with morels

TARTARE DE BŒUF - 35
Beef tartare

T-BONE STEACK ANGUS GREMOLATA - POUR 2 - 199
T-bone steack Angus, gremolata - For two

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, COPEAUX DE PARMESAN & OLIVES TAGGIASHE - 42
Smoked beef carpaccio, parmesan shavings & taggiashe olives

Les plats - Main Courses

Les gnocchis - Gnocchis

GNOCCHI AL TARTUFO & PARMIGIANO - 29
Gnocchi al tartufo & parmigiano

Les accompagnements - Sides

CAPONATA - 10
Caponata

TOMATES PROVENÇALES - 10
Provençal tomatoes

HARICOTS VERTS - 10
Green beans

RIZ PILAF - 10
Rice pilaf

PURÉE DE POMMES DE TERRE - 10
Mashed potatoes

Les desserts

Sweets

MOUSSE AU CHOCOLAT, NOISETTES TORRÉFIÉES, CAMEL LAITIER - 15
Chocolate mousse, roasted hazelnut & dairy caramel

FRUITS GIVRÉS DE LA MAISON SORBETTI - 19
Frozen fruits from Maison Sorbetti
orange fleurs d'oranger, citron vert menthe, fruit de la passion
orange blossom, lime mint, passion fruit

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 24
Red fruits pavlova

GLACES & SORBETS - 3 BOULES - 18
Ice creams & sorbets
vanille, chocolat, café, menthe, citron, fraise, mangue, noix de coco
vanilla, chocolate, coffee, Mint, lemon, strawberry, mango, coconut

ÎLE FLOTTANTE - 19
Floating Island

SALADE DE FRUITS - 38 POUR 2PERS
Fruit salad

TARTE AU CITRON MERINGUÉE - 16
Lemon meringue pie