

## Les Incontournables / The 'Must Haves'

- **Blancs de Calamars grillés, Mesclun et tomates confites** 24 €  
*Grilled calamari with parsley served with salad & sun-dried tomatoes*
- **Assiette LUNA : Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise, Thon cru mariné sauce Véga aux cacahuètes (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth** 26 €  
*Luna house speciality: Sea bream tartare with fresh mango, Japanese salad, raw marinated tuna served in Vega's own piquant sauce and marinated salmon with dill*
- **Thon cru mariné sauce Véga et cacahuètes (plat légèrement relevé)** 25 €  
*Fresh Tuna served raw marinated in our Vega sauce with peanuts (lightly spicy)*
- **Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame & Crevettes** 25 €  
*Marinated black tiger prawns & shrimps in sesame oil with salad*
- **Salade Caraïbe au Crabe frais Florida aux agrumes & avocat** 26 €  
*Caribbean salad with fresh Florida crab, shrimps, avocado and citrus fruit*
- **Club Sandwich (au Poulet & Bacon ou Thon ou Saumon) avec Frites ou Salade** 24 €  
*Club sandwich (Chicken & Bacon or Tuna or Salmon) with fries or salad*

## Entrées / Starters

- **Poireaux vinaigrette mimosa & Bruschetta de poitrine ibérique 'bellota'** 24 €  
*Leeks vinaigrette mimosa & Iberian 'bellota' chest served on Bruschetta*
- **Salade de Lentilles fraîches au Haddock effiloché & Œuf mollet** 22 €  
*Salad of fresh lentils with frayed smoked fish' Haddock & Calf Egg*
- **Légumes de Provence grillés, Parmesan & Pesto frais, Roquette** 22 €  
Avec supplément de Jambon San Daniel ou Saumon Fumé 28 €  
*Provençal Vegetables Grilled, Parmesan & fresh Pesto, Rocket*  
*Accompanied of Cured Italian Ham 'San Daniel' extra charge*
- **Saumon fumé sur pain de campagne toasté, Salade d'herbes & Avocat** 24 €  
*Smoked Salmon on Bread toasted, Herbs Salad with Avocado*
- **Burrata di Buffalo & Tartare de Tomates anciennes, Vieux balsamique** 24 €  
*Burrata of Buffalo & Heirloom Tomatoes' Tartare with aged balsamic vinegar*
- **Salade façon Niçoise avec Sucrine** 22 €  
*Salade niçoise with tomatoes, egg and tuna in olive oil*
- **Assiette de Sardines farcies aux blettes, ail, Roquette & Parmesan** 23 €  
*Plate of Sardines stuffed with Swiss chard, garlic, Arugula & Parmesan*
- **Tartare de Thon Traditionnel (câpres, cornichons, oignons, moutarde, œuf, persil)** 24 €  
*Traditional Tuna Tartare (capers, gherkins, onions, mustard, egg, parsley)*
- **Chirashi de Saumon à la feuille de Nori** 24 €  
*Salmon' Chirashi with Nori leaves*
- **Eventail de Melon au Jambon San Daniel** 25 €  
*Sliced Melon with Italian cured ham 'San Daniel'*
- **Melon nature** 16 €  
*Fresh melon*

## Saveurs d'ici... / Local Flavours

- **Spaghetti frais à la sauce tomate, basilic maison** 20 €  
*Fresh Spaghetti with Fresh tomato & basilic*
- **Gnocchi de Pommes de terre à la Truffe d'été, Speck, Parmesan & Roquette** 24 €  
*Gnocchi of potatoes with Summer Truffle, Speck, Parmesan & Rocket*
- **Risotto 'Primavera' aux Pointes d'Asperges & Petits Pois** 23 €  
*'Primavera' Risotto with Tips of Asparagus & small Pea*

## Plats Enfant (- de 12 ans) / Children's Dishes (< 12 years)

- **Saumon frais, Steak haché frais, Hamburger (tomate & sauce cocktail), Nuggets poulet, Nuggets poisson**  
*Fresh salmon, hamburger patty, hamburger with tomato and cocktail sauce, chicken nuggets, fish nuggets*
  - **Accompagné de Frites ou Pommes de Terre écrasées ou Pâtes** 14 €  
*Accompanied with a choice of either: pasta, fries or mashed potatoes*
- **Mini Penne au beurre, Mini Penne au Pesto** 14 €  
*Mini penne with butter, Mini penne with pesto*

## Poissons selon arrivage... Produits frais sauf la Gambas Freshly caught Fish... All products are fresh except Jumbo Prawns

- **Mi- cuit de Thon pané aux graines de sésame, sauce au beurre d'Asie** 30 €  
*Half-cooked tuna steak and brushed with Asia butter & sesame*
- **Poulpe snacké en persillade sur Salade de pommes de terre tièdes** 26 €  
*Tuna in Sashimi cut with Anchovies' sauce & Orange Fruit' dices, Arugula*
- **Minute de Saumon snacké & Fraicheurs de légumes** 24 €  
*Griddled Salmon 'Minute' with freshness of Vegetables*
- **Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thai** 29 €  
*'Cameron' Jumbo prawns in a curry and coconut milk sauce with Thai style rice*
- **Cabillaud rôti, Courgette & Beignet de Courgette, Emulsion de Roquette** 29 €  
*Roasted Cod, with Zucchini & doughnut of Zucchini, Arugula' emulsion*
- **Filet de Loup froid, salade d'Haricots verts & Pignons, Mayonnaise maison** 27 €  
*Cold Sea Bass with fine green beans & pine nuts' Salad, homemade mayonnaise*
- **Loup ou Daurade snacké, selon arrivage... (env. 600/800 gr)** 42 €  
*Sea Bass or Sea Bream griddled with olive oil (600-800 grams)*
- **Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500 gr)** 14 € /100 gr  
*Sole either griddled or with lemon butter & parsley (approx. 500 grams)*

## Viandes / Meats

- **T-Bone de Bœuf, sauce Béarnaise, Pommes de terre sautées à l'ail** 36 €  
*T-Bone of Beef, Béarnaise' sauce and Potatoes fried with garlic in Grand 'Ma style*
- **Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées** 29 €  
*Asian style sliced beef tenderloin with coriander and flavoured noodles*
- **Carpaccio de Bœuf & Bresaola, Copeaux de Parmesan avec Frites ou Salade** 25 €  
*Beef & cured beef carpaccio, shavings of Parmesan, served with Fries or Salad*
- **Tartare de bœuf Napolitain (tomates, basilic, anchois, artichauts, parmesan, olives) & frites** 24 €  
*Napolitano Beef Tartare (Tomatoes, Basil, Artichokes, Olives, Anchovies, Parmesan) & Fries*
- **Hamburger au Gorgonzola (200 gr), Frites ou Salade** 24 €  
*Hamburger with gorgonzola cheese (200 g) served with fries or Salad*
- **Tartare de Veau aux Artichauts, Truffe, Parmesan & Roquette** 25 €  
*Veal Tartare with Artichokes & Truffle, Parmesan & Rocket*
- **Steak de Hampe de Bœuf 'Black Angus' en persillade, Pommes de terre sautées à l'ail** 28 €  
*'Black Angus' Beef shank steak in persillade, Potatoes fried in Grand 'Ma style*

## Accompagnement Supplémentaire / Extras

- **Frites / Fries** 8 €
- **Salade Verte / Green Salad** 8 €
- **Risotto / Risotto** 8 €
- **Pâtes / Pasta** 8 €
- **Salade Japonaise / Japanese Salad** 8 €
- **Pommes de Terre écrasées à l'huile d'Olive/ Mashed Potatoes with olive oil** 8 €
- **Haricots verts frais extra-fins / Fresh French cut green beans** 8 €

## Fromages / Cheeses

- **Assiette de Fromages italiens confiture de figes Italian Cheeses with fresh fig jam** 13 €

## Supplément / Supplement

- **Changement de Garniture / Change of Side dish** 2 €
- **Sauce Chocolat / Chocolate Sauce** 2 €
- **Chantilly / Freshly whipped Cream** 2 €

## Délices de fin de repas / After Lunch Delights

- **Pavlova au Chocolat & Fruits rouges** 11 €  
*Pavlova with Chocolate & Red Fruits*
- **Soupe glacée de fraises poivrées, glace fromage blanc** 11 €  
*Chilled strawberry soup with pepper & 'fromage frais' ice cream*
- **Tarte fine aux Pommes, glace cannelle** 11 €  
*Apple tart served with cinnamon ice cream*
- **Gâteau à la noix de Coco, Mascarpone & Ananas** 11 €  
*Coconut cake with Mascarpone & Pineapple*
- **Assiette de Fruits exotiques et du moment** 25 €  
*Exotic & Seasonal fruits' plate*
- **Coupe de Fraises** 14 €  
*Strawberry cup*
- **Coupe de Framboises** 14 €  
*Raspberry cup*
- **Ananas frais** 12 €  
*Fresh pineapple*
- **Pastèque** 12 €  
*Watermelon*
- **Pêche melba, Fraise melba, Framboise melba, Dame Blanche, Banana split** 15 €  
*French Ice Speciality:*  
*Peach' Melba, Strawberry' Melba, Raspberry' Melba, Dame Blanche, Banana split*
- **Glace 3 boules, (4 € /la boule) demandez nos parfums du moment ...** 11 €  
*3 Scoops of Ice cream sundae in a choice of flavours, please enquire (4 €/scoop)*

## Boissons / Drinks

- Café Antica Tostatura Triestina / Antica Toastatura Triestina' Coffee 3.5 €
- Noisette Antica Tostatura Triestina / Antica Toastatura Triestina' Macchiato 4 €
- Café double / Double Coffee 5 €
- Café Crème ou Cappuccino / Large Coffee with milk or Cappuccino 5.5 €
- Café 'Latte' / 'Latte' Coffee 8 €
- Chocolat chaud / Chocolate 6 €
- Thé nature ou Thé au Lait ou Infusion / Tea or Tea with milk or Infusion 5 €
- Thé à la menthe fraîche / Fresh Mint' Tea 6 €
- Irish Coffee 12 €
- Eaux Minérales (50 cl) / Mineral Waters (50 cl) 5.5 €
- Eaux Minérales (100 cl) / Mineral Waters (100 cl) 9 €
- Soda ou Jus de Fruits ou Diabolo ou Red Bull 6 €  
Soft or Fruits juice or Diabolo or Red Bull
- Sirop à l'eau / Water syrup 4 €
- Pastis, Martini, Campari, Porto, Bitter, Bière Pression Heineken, 6 €  
Pastis, Martini, Campari, Porto, Bitter, Heineken Draft Beer
- Bière 1664 / 1664' Beer 6.5 €
- Bière Desperado, Bière Corona / Desperado' Beer, Corona' Beer 8 €
- Aperol Spritz, Américano / Aperol Spritz, Americano 10 €
- Coupe de Champagne Billecart-Salmon, brut réserve 16 €  
Billecart-Salmon Champagne brut' Glass
- Cocktail fraîcheur Légumes fait minute / Minute homemade Vegetables' Cocktail 12 €
- Cocktail de Fruits Frais fait minute / Minute homemade Fruits' Cocktail 14 €
- Agrumes pressés / Citrus Squeezed 9 €
- Milk Shake / Milk Shake 11 €
- Cocktail de Toujours / Traditional Cocktail 15 €
  - Supplément de Champagne ou Fraise ou Framboise dans Mojitos 2 €  
Champagne or Strawberry or Raspberry served in Mojitos' Supplement



**Demandez la carte des allergènes, disponible à la caisse en français, anglais & italien**  
*Ask the Allergens' carte menu, available at the cashier in French, English & Italian*

**Prix Nets / Origine de la Viande CEE -**

**Paiements acceptés : Espèce – Chèque – Visa – American Express – Diners – Ticket Restaurant**  
*Price Nets / Origin of meat EEC*

**Payment by: Cash, Check, Visa Card, American Express, Diners, Ticket Restaurant**

**Que faire après la Plage ? / What can we do after the beach in Cannes?**

[www.cannes.com](http://www.cannes.com)

**Cannes Agenda / Que faire aujourd'hui, demain ou week-end prochain ?**

*Cannes Agenda it is in Cannes / DEALS in Cannes*