

# Le 24

Restaurant LE 24 - 4 rue du suquet - 06400 - Cannes - Tel : 07 88 63 56 52

## La Carte - Menu

### ENTREES - STARTERS

|   |            |
|---|------------|
| <b>Cassolette de St Jacques et Poulpe au vin blanc</b> .....      | <b>20€</b> |
| <i>Seafood casserole (Scallops &amp; Octopus) in white wine</i>   |            |
| <b>Saumon fumé sur blinis, crème Normande et ciboulette</b> ..... | <b>17€</b> |
| <i>Smoked salmon on blinis with Normande cream</i>                |            |
| <b>Tatin de Foie Gras poêlé</b> .....                             | <b>23€</b> |
| <i>Duck Liver pan-fried on Apple pie up side down</i>             |            |
| <b>Soupe de poisson de roche</b> .....                            | <b>14€</b> |
| <i>Traditional rock fish soup</i>                                 |            |
| <b>Salade de Chèvre et Camembert rôti, miel à la truffe</b> ..... | <b>19€</b> |
| <i>Cheese salad and roasted Camembert, truffle honey</i>          |            |
| <b>Foie gras maison au cognac, confiture de figues</b> .....      | <b>22€</b> |
| <i>Homemade Duck Liver and fig jam (depending on arrivals).</i>   |            |
| <b>12 Escargots de Bourgogne «Label Rouge »</b> .....             | <b>18€</b> |
| <i>12 Burgundy Snails «Red Label»</i>                             |            |
| <b>Salade Caesar, filet de Poulet rôti et Avocat</b> .....        | <b>21€</b> |
| <i>Caesar salad with roast Chicken filet and Avocado</i>          |            |
| <b>9 Huîtres Fine Claire Marennes Oléron</b> .....                | <b>19€</b> |
| <i>9 Oysters Fine Claire Marennes Oléron</i>                      |            |



**LA SPÉCIALITÉ** – THE SPECIALITY  
SOLE MEUNIERE 39€)

## PLATS – MAIN COURSE MENU

|  |            |
|--|------------|
| <b>Entrecôte sauce béarnaise ou poivre bert</b> .....        | <b>24€</b> |
| <i>Rib eye steak with Béarnaise or green peppers sauce</i>   |            |
| <b>Confit de canard au poivre vert</b> .....                 | <b>22€</b> |
| <i>Duck confit with green peppers sauce</i>                  |            |
| <b>Souris d'agneau confite rôti au thym et à l'ail</b> ..... | <b>24€</b> |
| <i>Roasted Lamb Shank with thyme and garlic</i>              |            |
| <b>Steak tartare préparé à la minute cru ou poêlé</b> .....  | <b>20€</b> |
| <i>Beef Tartar steak rare or fried prepared at minute</i>    |            |
| <b>Filet de bar sauce vierge</b> .....                       | <b>23€</b> |
| <i>Mediterranean Sea Bass filet with virgin sauce</i>        |            |
| <b>Ravioles du Dauphiné au comté « Label Rouge »</b> .....   | <b>20€</b> |
| <i>Dauphiné ravioles in comté cheese "Label Rouge"</i>       |            |
| <b>Bar entier rôti au citron</b> .....                       | <b>25€</b> |
| <i>Whole roasted sea bass</i>                                |            |
| <b>Moules de Bouchot Mt St Michel (selon saison)</b> .....   | <b>19€</b> |
| <i>Mussels of Bouchot from Mont St Michel (only season)</i>  |            |
| <b>Filet de boeuf aux poivres</b> .....                      | <b>30€</b> |
| <i>Beef filet with peper sauce</i>                           |            |

## BURGERS

|   |            |
|---|------------|
| <b>LE XXIV, 400 grs de bœuf</b> , double cheddar, avocat, salade, tomate, oignons ..... | <b>24€</b> |
| <i>400 grams of beef, double cheddar cheese, avocado, lettuce, tomato, onions</i>       |            |
| <b>VEGETARIEN</b> , mozzarella, avocat, tomate, salade, cheddar, oignons .....          | <b>18€</b> |
| <i>mozzarella, avocado, tomato, salad, cheddar cheese, onions</i>                       |            |
| <b>ROSSINI</b> , foie gras poêlé, bœuf, confit d'oignons .....                          | <b>25€</b> |
| <i>pan-fried foie gras, beef, onion confit</i>  |            |

## DESSERTS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Tiramisu traditionnel au Café et Amaretto</b> <i>Coffee and Amaretto Tiramisu</i> ..... | <b>8€</b>  |
| <b>Sorbet citron, Colonel (avec Vodka)</b> <i>Lemon sorbet, Colonel (Vodka)</i> .....      | <b>10€</b> |
| <b>Mousse au chocolat maison</b> <i>Homemade chocolate mousse</i> .....                    | <b>8€</b>  |
| <b>Baba au (rhum à volonté)</b> <i>Rhum baba</i> .....                                     | <b>12€</b> |
| <b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Crème brûlée with vanilla</i> .....                    | <b>9€</b>  |
| <b>Profiteroles maison</b> <i>Homemade profiteroles</i> .....                              | <b>12€</b> |