



A LA CARTE

ENTREES - Starters

Gaspacho Andalou, concombre, poivrons et croutons <i>Andalusian Gazpacho, cucumber, peppers and croutons</i>	15 €
Ravioli XXL à la ricotta et huile de truffe <i>Ravioli XXL, ricotta and truffle oil</i>	15 €
Salade d'artichauts, vieux parmesan 24 mois, vinaigrette anchois <i>Artichokes salad, old Parmesan cheese</i>	15 €
Salade Thaï, émincé de poulet au Saté <i>Thai salad, chicken with Saté sauce</i>	15 €
Tartare de Saumon « Label Rouge, avocat et pomme Granny Smith <i>Salmon tartar « Red Label », avocado and Granny Smith apple</i>	15 €
Duo de Burrata crémeuse et aux Truffes <i>Burrata natural and Truffles</i>	18 €

Planches à partager (pour 2) – Delicatessen

Board to share (for 2 people) - Delicatessen

Charcuterie Italienne (Mortadelle, coppa, bresaola) <i>Italian Charcuterie (mortadella, coppa, bresaola)</i>	22 €
Cecina (Epaule de bœuf fumée) <i>Beef smoked shoulder</i>	24 €
Charcuterie Ibérique (Chorizo, bellota, cecina) <i>Iberian Charcuterie (Chorizo, bellota, cecina)</i>	28 €
Fromage (Bleu de Gex, Morbier, Comté affiné 18 mois) <i>Cheese (Gex Blue, Morbier, ripened Comté 18 months)</i>	22 €

Mix "TUBE" dégustation d'entrées (pour 2)

Mix « TUBE » starter tasting (for 2 people)

36 €

Salade d'artichauts et vieux parmesan – Burrata truffes Cecina – Tataki de thon <i>Artichokes salad and aged parmesan – Truffles Burratta</i> <i>Cecina (Beef smoked shoulder) – Tuna tataki</i>	
---	--



NOS CÔTES DE BŒUF « DRY-AGED »

Our « DRY-AGED » PRIME RIB

RESTAURANT

Vous trouverez dans nos caves de maturation une sélection de côtes de bœuf, il ne vous reste plus qu'à choisir votre viande et nous nous chargeons du reste...

You will find in our maturation cellar a selection of prime rib, choose your meat and we do the rest ...

Charolais	les 100 gr	9 €
Aubrac	les 100 gr	9 €
Salers	les 100 gr	9 €
Blonde d'Aquitaine	les 100 gr	9 €
Limousine Label Rouge	les 100 gr	9 €
Maine d'Anjou « Rouge des Prés »	les 100 gr	9 €
Blonde de Galice « Txogitxu »	les 100 gr	11 €
Black Angus USA « Creekstone »	les 100 gr	11 €

LES VIANDES DE BŒUF

BEEF

Salers (Auvergne)		
Faux filet (Striploin)	300 gr	32 €
Aubrac (Massif Central)		
Faux filet (Striploin)	300 gr	32 €
Txogitxu (Pays Basque Espagnol)		
Faux filet super extra (Striploin)	300 gr	29 €
Entrecôte découpe Japonaise (Rib eye)	300 gr	32 €
Filet de bœuf (Tenderloin)	250 gr	36 €
Blonde de Galice (Espagne)		
Faux filet (Striploin)	300 gr	32 €
Filet de bœuf (Tenderloin)	250 gr	39 €
Black Angus (USA)		
Buena Tagliatta, roquette et Parmeggiano	250 gr	28 €
Bavette d'Aloyau (Flank Beef)	300 gr	28 €
Entrecote (Rib Eye)	300 gr	40 €
	1kg à partager	125 €
Filet de bœuf (Tenderloin)	250 gr	44 €
Filet de bœuf Rossini	250 gr	47 €



Notre spécialité / Black Angus (USA) / Our Speciality

Le Tigre qui Pleure (recette Thaï) 250 gr 44 €

**Filet de bœuf mariné, cuit selon votre goût
et accompagné d'une sauce contenant un mélange d'épices
*Marinated Beef Tenderloin cooked to your own taste
with a sauce with spices mixture***

Black Angus (AUSTRALIE)

Entrecote (Rib Eye)	300 gr	46 €
	1kg à partager	145 €
Filet de bœuf (Tenderloin)	250 gr	52 €
Bœuf du Japon (Bœuf de Kobe ou « Wagyu »)		
Faux filet KOBE marbrage 10 - 11	les 100 gr	75 €

LES GARNITURES *Side dish*

1 garniture + 1 sauce au choix pour accompagner votre plat
1 garnish + 1 sauce to accompany your dish

Purée maison

(Mashed potatoes)

Purée maison au jus de viande et sel de Guérande

(Mashed potatoes, gravy and sea salt from Guérande)

Potatoes dippers

Poêlée de légumes du soleil *(Vegetables)*

Salade mélangée *(Mixed salad)*

Garniture supplémentaire (additional side dish) 4 €

Les sauces :

Béarnaise - Poivre - Roquefort - Barbecue - Echalotes

Béarnaise - pepper-Roquefort-Babecue - Shalotts

Nos Purées « Gourmandes » **Our « Gourmand » purée**

Au vieux comté affiné 18 mois 6 €

Purée with the old ripened Comté 18 months

Au piment doux Jalapeno 6 €

Purée with sweet Jalapeno pepper

A l'huile et brisures de truffes 9 €

Purée with oil and some truffes peelings



RESTAURANT

LE VEAU – Veal

- Filet de Veau de lait Français grillé, purée maison au jus de viande** 26 €
Grilled French Veal tenderloin, mashed purée with gravy
- Filet de Veau de lait Français grillé mariné façon thaï** 30 €
Grilled French Veal tenderloin marinated with Thai style
- Côte de veau du Limousin à la Milanaise** 30 €
Milanese Veal chop from Limousin

LE PORC FRANÇAIS « Label Rouge » *French « Red Label » PORK*

- Travers de porc marinés maison et caramélisés 700 gr** 29 €
Marinated and caramelised Pork

LE POISSON – Fish

- Tartare de Saumon « Label Rouge, avocat et pomme Granny Smith** 22 €
Salmon tartar « Red Label », avocado and Granny Smith Apple
- Pavé de Saumon « Label Rouge », riz Pilaf** 24 €
Salmon fillet « Red Label », pilaf rice
- Thon mi-cuit façon Le Tube, ratatouille et coulis de tomate** 24 €
Half-cooked Tuna « Le Tube style », ratatouille and tomato sauce
- Grosses crevettes sauvages rôties, sauce vierge** 42 €
Big roasted wild shrimp, sauce vierge



RESTAURANT

BURGERS GOURMETS

Préparés avec du bœuf pur muscle européen, ils sont hachés comme chez le boucher. Divers ingrédients mettent en valeur la viande et lui apportent une saveur unique.

Prepared with pure beef European muscle, they are chopped as the butcher. Various ingredients highlight the meat and give it a unique flavor

L'ORIGINAL : le gout du bœuf grillé **24 €**
Grilled beef taste

JAPALENO : le goût du piment doux **24 €**
Sweet pepper taste

TRUFFES : viande aromatisée à la truffe **24 €**
Meat flavored with truffles

Nos burgers sont accompagnés de potatoes dippers
Our burgers are served with potatoes dippers

LES TARTARES

Tartares de bœuf « Blonde Galice » coupées au couteau
Bovine tartars « Blonde Galice » cut by knife

Traditionnel <i>Traditional</i>	200 gr	24 €
A l'italienne <i>Italian touch</i>	200 gr	26 €
A l'huile et brisures de truffes <i>With oil and some truffles peelings</i>	200 gr	29 €

Nos tartares sont accompagnés de potatoes dippers
Our tartars are served with potatoes dippers

LES DESSERTS – DESSERTS

Au choix sur notre ardoise **9 €**
A choice of desserts in our slate

Au plaisir de vous recevoir au Restaurant Le TUBE !
10 rue Florian – 06400 CANNES
Tél : +33 (0)4 93 68 51 69