

A LA CARTE

ENTREES - Starters

Entrée (Strater) Plat (dish)

Terrine de caille et foie gras maison, Girolles au vinaigre <i>Homemade "terrine" quail and "foie gras"</i>	17 €	
Ceviche de daurade et saumon aux agrumes <i>Sea bream and salmon ceviche</i>	16 €	
Tataki de Thon au Sésame, miel et citronnelle <i>Tuna tataki with sesame, honey and lemon</i>	16 €	24 €
Salade Thaï façon Le Tube <i>Thai salad Le Tube recipe</i>	16 €	22 €
Ravioli XXL à la ricotta et huile de truffe <i>Ravioli XXL, ricotta and truffle oil</i>	16 €	22 €
Salade d'artichauts, vieux parmesan 24 mois, vinaigrette anchois <i>Artichokes salad, old Parmesan cheese</i>	16 €	22 €
Velouté de courge bio, éclats de noisette et chantilly de marron <i>Organic gourd soup</i>	16 €	
Camembert grillé aux brisures de truffes <i>Roast camembert with truffle</i>	18 €	
Foie gras de canard fait maison, confiture de figues <i>Homemade « foie gras »</i>	24 €	
<u>Planches à partager (pour 2) – Delicatessen</u> <i>Board to share (for 2 people) - Delicatessen</i>		
Charcuterie Italienne (Mortadelle, coppa, jambon à la truffe) <i>Italian Charcuterie (mortadella, coppa, ham with truffle)</i>	24 €	
Cecina (Epaule de bœuf fumée) <i>Beef smoked shoulder</i>	26 €	
Charcuterie Ibérique (Chorizo, jambon Bellota, cecina) <i>Iberian Charcuterie (Chorizo, Bellota ham, cecina)</i>	28 €	
Charcuterie Corse Lonzu (filet), Salamu (saucisson), Prisuttu (jambon) <i>Corsican Charcuterie (Lonzu, Salamu, Prisuttu)</i>	35 €	
Fromage (Bleu de Gex, Morbier, Comté affiné 18 mois) <i>Cheese (Gex Blue, Morbier, ripened Comté 18 months)</i>	24 €	
Charcuterie / Fromage <i>Delicatessen / Cheese</i>	29 €	

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

38 €

Mix « TUBE » starter tasting (for 2 people)

Salade d'artichauts et vieux parmesan – Camembert grillé – Cecina – Gravelax de saumon

Artichokes salad and aged parmesan – Roast Camembert- Cecina Cecina (Beef smoked shoulder) – Gravelax Salmon

NOS CÔTES DE BŒUF « DRY-AGED » Our « DRY-AGED » PRIME RIB

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 ...

Aubrac	les 100 gr	9 €
Salers	les 100 gr	9 €
Blonde d'Aquitaine	les 100 gr	9 €
Limousine Label Rouge	les 100 gr	9 €
Angus Irlande	les 100 gr	9 €
Blonde de Galice « Txogitxu »	les 100 gr	12 €
Black Angus USA « Creekstone »	les 100 gr	12 €

DEGUSTATION DE VIANDES DU MONDE A PARTAGER POUR 4 PERSONNES 45 € / personne

Entrecôte Black Angus Prime « Creekstone » <i>(Rib-eye Black Angus Prime « Creekstone »)</i>	400 gr
« Le Tigre qui Pleure » filet de Bœuf mariné <i>(« Le Tigre qui Pleure » marinated tenderloin)</i>	250 gr
Faux filet Black Angus Australien Black Onyx <i>(Striploin Australian Black Angus Black Onyx)</i>	300 gr
Filet de bœuf Angus Argentin « Rioplatense » <i>(Argentinian Angus tenderloin)</i>	250 gr

ACCOMPAGNEMENTS

Side dish

Purée aux brisures de truffes - Purée au vieux comté 18 mois - Dipper potatoes - Poêlée de légumes
(Mashed potatoes with truffles - Old « Comté » (18 months) mashed potatoes - Pan fried vegetables)

LES VIANDES DE BŒUF

BEEF

Aubrac (France)

Entrecôte (<i>Rib-eye</i>)	400 gr	38 €
Filet de bœuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	38 €

Blonde de Galice - Txogitxu (Espagne)

Filet de bœuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	39 €
-------------------------------------	--------	------

Angus Argentin Rioplatense

Entrecôte (<i>Rib-eye</i>)	300 gr	39 €
Filet de bœuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	39 €

Wagyu Américain Snake River Farms

Entrecôte (<i>Rib-eye</i>)	300 gr	69 €
Filet de bœuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	75 €

Black Angus Prime Creekstone (USA)

Buena Tagliatta, Roquette et Parmeggiano	250 gr	26 €
Bavette d'Aloyau (<i>Flank beef</i>)	300 gr	28 €
Entrecôte XXL (<i>Rib Eye</i>)	400 gr	46 €
Filet de Boeuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	46 €

Notre spécialité / Black Angus (USA) / Our Speciality

Le Tigre qui Pleure (recette Thaï) 250 gr 46 €

**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 Premium Marble (AUSTRALIE)

Faux Filet (<i>Striploin</i>)	300 gr	42 €
Entrecôte (<i>Rib Eye</i>)	400 gr	56 €
Filet de bœuf (<i>Tenderloin</i>)	250 gr	56 €

Bœuf du Japon (Bœuf de Kobe ou « Wagyu »)

Entrecôte Kagoshima marbrage 9	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 - Légumes 4 saisons *(Vegetables)*

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

Purée with the old ripened Comté 18 months

6 €

Au piment doux Jalapeno

Purée with sweet Jalapeno pepper

6 €

A l'huile et brisures de truffes

Purée with oil and some truffes peelings

9 €

LE VEAU – Veal

Cœur de filet de Veau de lait grillé, purée maison au jus de viande 26 €
Heart of Veal filet, mashed purée with gravy

Cœur de filet de Veau de lait grillé mariné façon thaï 30 €
Heart of Veal filet marinated with Thai style

CANARD IGP SUD-OUEST

Magret de canard du sud-ouest IGP
Légumes bio et sauce pain d'épices 29 €
Duck breast, bio vegetables and gingerbread sauce

PORC IBERIQUE « PATA NEGRA »

Travers de porc Ibérique « Pata Negra » 29 €
Laqués au miel de citron
Iberian Pork « Pata Negra » Ribs with a lemon honey glaze

LE POISSON – Fish

Tataki de Thon au Sésame, miel et citronnelle 24 €
Tuna tataki, honey and lemon

Thon mi-cuit sucré – salé, purée de potiron 26 €
Sweet and Savory half-cooked tuna

Grosses crevettes sauvages rôties, sauce vierge 46 €
Big roasted wild shrimp, sauce vierge

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 **29 €**
Meat flavored with truffles

Bœuf de Kobe et Black Angus USA **32 €**

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>	180 gr	22 €	XL 250 gr	28 €
A l'italienne <i>Tomates confites, olives, câpres, parmesan, pignons</i>	180 gr	24 €	XL 250 gr	30 €
A la façon du « Tigre qui Pleure »	180 gr	26 €	XL 250 gr	32 €
A l'huile et brisures de truffes <i>With oil and some truffles peelings</i>	180 gr	28 €	XL 250 gr	36 €
L'aller / retour sur la plancha <i>Pignons, coppa, échalottes, persil</i>	180 gr	24 €	XL 250 gr	30 €

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

LES DESSERTS – *DESSERTS*

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

9 €



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