



ONDINE

CANNES

Bienvenue à l'Ondine, une plage au milieu de la Croisette qui ne ressemble à aucune autre.

Les odeurs, les saveurs, les couleurs, le touché...
Tout semble à la fois raffiné, élégant et accessible.

L'Ondine, ce sont des moments uniques et simples,
où la seule convenance est de profiter, de se laisser aller
et jouir de plaisirs légers et subtiles.

Les produits de qualité et les mets raffinés
prolongent le voyage et vous emportent ailleurs.

À chaque fois, on se laisse surprendre par l'insouciance
et la délicatesse qui nous entourent.

Restaurant ou plage, moment de détente ou moment festif...

L'Ondine est une expérience authentique de la French Riviera.

À PICORER

TAPAS / тапас

Jambon cuit italien truffé 14

Truffled ham

Белая ветчина с трюфелем

Blinis foie gras & saumon mariné 13

Marinated salmon and duck foie gras terrine

домашняя фуа-гра и лосось

Saumon mariné, sauce ponzu 14

Marinated salmon, ponzu sauce

Лосось маринованный, Понзу

Petits artichauts à l'huile 13

Artichokes in olive oil

артишоки на гриле в масле

Croustillants de feta truffée 13

Fried truffled feta stick

хрустящий сыр фета, трюфель

Gambas rôties, mayonnaise wasabi 14

Roasted prawns, wasabi mayonnaise

Жареные креветки, майонез васаби

Caviar (30g) Sturia Vintage Baeri, blinis 70

Caviar, blinis, tangy cream

ИКРА, блины и тосты, сметана

Plateau 4 tapas (hors caviar) 52

4 Tapas platter (excluded caviar)

Блюдо тапас для 4 человек (икра исключена)

POUR COMMENCER

STARTERS / СТАРТЕРИЯ

Soupe de poissons de roche 21

Rouille safranée et croûtons

Fish soup, rouille and croutons

рыбный суп, его соус и гренки

Saint jacques rôties, velouté de potiron 24

Cèpes bouchon

Roasted scallops, pumpkin soup and porcini mushrooms

гребешки, шампиньоны и суп де потирон

Burratina crémeuse, jambon cuit truffé 21

Feuilles de roquette et gressini

Truffled creamy burratina and truffled ham

ветчина с трюфелем и сливочной бурратиной

Saumon mariné au ponzu 24

Wakamé, mayonnaise Wasabi, légumes croquants

Marinated salmon in ponzu, wakamé and wasabi mayonnaise

маринованный лосось в понзу

Foie gras de canard mi-cuit, haricots verts croquants à la truffe 21

Champignons de Paris bruns, noix, rubis de balsamique

Homemade foie gras, crunchy green beans, truffle, walnuts, balsamic

Домашняя фуа-гра, трюфельная зеленая фасоль

Salade César Ondine

Gambas, salade romaine, parmesan, anchois, œuf, olives

Special cesar salad / Салат цезарь

Caille des Dombes / Quail / курица 29

Saumon mariné label rouge / Marinated Salmon / Лосось 29

Demi langouste/homard / Half lobster / половина омара 48

Caviar Sturia Vintage Baeri, blinis

Caviar, blinis, tangy cream

30g 70

ИКРА, блины и тосты, сметана

50g 110

Prix nets en Euros - service compris - les chèques ne sont pas acceptés

☞ Végétarien ou végétan sur demande / On request

LE COIN DU PÊCHEUR

FISHERMAN'S CORNER / УГОЛОК РЫБЦА



Aïoli tradition 28

Dos de cabillaud et légumes vapeur, oeufs durs et sauce aïoli
Cod back, steamed vegetables, hard-boiled eggs, aioli sauce
Треска, овощи на пару, яйца вкрутую, соус айоли

Loup / dorade grillé 600/800g 42

Une garniture au choix, suppl. truffe 4€
Grilled seabass or seabream / Морской окунь, морской лещ

Sole meunière ou grillée 500/600g 49

Une garniture au choix, suppl. truffe 4€
Grilled or meuniere sole fish / камбалу

Retour de pêche 100g / 11

Poisson sauvage grillé, selon arrivage,
Une garniture au choix, suppl. truffe 4€
Catch of the day / Жареная дикая рыба

Bouillabaisse dégustation 65

Poissons pochés, rouille safranée et croûtons
Poached fish, saffroned mayonnaise and croûtons
буйабес, Вареная рыба

Cuisses de grenouille 32

Grillées en persillade, pommes de terre sautées
Pan fried frogs legs, potatoes with garlic parsley
Entrée / Starter / Лягушачьи лапки, стартер
Plat / Main dish / Лягушачьи лапки, второе блюдо 49

LES PIÈCES DU BOUCHER

OUR BUTCHER / НАШ МЯСНИК



Tartare de bœuf charolais 180g 26

Traditionnel ou poelé, frites fraîches et salade
Beef tartar, french fries and salad
тартар из говядины, картофель фри
Râpé de truffe / Truffle shavings / с трюфелем 7

Cheeseburger, Charolais 180 gr, frites fraîches 26

Pain Buns, comté AOP, sauce barbecue, compotée d'oignons au miel
The burger, barbecue sauce, french fries
Бургер, соус барбекю, картофель фри

Milanaise Ondine 32

Fine escalope de veau panée, linguine, sauce napolitaine
Veal Milanaise with napolitaine linguine pasta
Эскалоп по-милански с лингвини по-неаполитански

Daube niçoise de bœuf 32

Mijotée 6 heures, gnocchi à la truffe
Slow cooked beef daube, fresh gnocchi flavored with truffle
тушеная говядина в даубе, ньокки со вкусом трюфеля
Foie gras rôlé, pan-fried foie gras / жареная фуа-гра 12

Côte de veau 320g 39

Cuite en basse température,
fricassée de pommes de terre grenaille et cêpes bouchon
Veal chop cooked in low temperature, porcini mushrooms and potatoes
Телячья отбивная, грибы и картофель

HOMARD OU LANGOUSTE

(SELON ARRIVAGE)

LOBSTER / ЛОБСТЕР



Duologie

½ homard / langouste, pavé de loup, légumes, riz, sauce armoricaine

Half lobster, seabass fillet with armorican sauce and rice

Дуэт филе сибаса и половинки омара, армориканский соус, рис из Камарга

45

Salade de homard ou langouste

Mangue, concombre, vinaigrette à l'orange

Lobster salad, mango, cucumber and orange dressing

Салат из омаров, манго, огурец, сладко-апельсиновый соус

65

Cassolette de homard / langouste

En émincés, petits légumes, bisque de homard et pâte feuilletée

Lobster bisque soup with puff pastry

холодный лобстер, майонез

45

Gratin de homard / langouste

En émincés, cèpes bouchon, petits légumes, riz

Lobster in gratin, porcini mushrooms, vegetables, rice

Армориканский gratin, жареные грибы, овощи, рис

49

Linguine signature Ondine

Demi homard / langouste, linguine, tomates séchées, cebette

Traditional lobster pasta linguini

Традиционные лингвини с омаром

54

Homard / langouste trilogie 900g

Trois demis rôtis, sauce armoricaine et Champagne, beurre de corail
Une garniture au choix, suppl. truffe 4€

3 half lobster, 3 ways sauce, side of your choice, suppl. 4€ for truffle

3 половинки 3 способами

69

PASTA & RISOTTO

Risotto crémeux Carnaroli du moment 24
Creamy risotto of the moment
Сливочное ризотто момента

Pasta di Gragnano IGP 26
Burratina crémeuse des Pouilles, crème parfumée à la truffe
Burratina creamy truffle pasta
Паста Di Gragnano, кремовая апулийская бурратина, крем со вкусом трюфеля

Risotto Carnaroli, Saint-Jacques rôties 36
Râpé de truffe et jus de veau
Creamy risotto, roasted scallops, truffle and veal
Сливочное ризотто, жареный гребешок, трюфель, телячий соус

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES / СТОРОНЫ

| | |
|---|----|
| Salade verte | 5 |
| Riz gourmand | 5 |
| Salade mixte | 8 |
| Frites fraîches | 8 |
| Pommes de terre grenaille | 8 |
| Légumes vapeur | 8 |
| Mousseline de pommes de terre | 8 |
| Gnocchi frais à la truffe | 12 |
| Mousseline de pommes de terre à la truffe | 12 |

POUR LES ENFANTS

KID MENU ДЕТСКОЕ МЕНЮ



Poisson, cheeseburger ou aiguillettes de poulet panées 17
Fish, cheeseburger or nuggets
Рыба, гамбургер или куриные наггетсы

Accompagnement au choix :
frites, pâtes, riz, légumes, mousseline de pommes de terre
Served with :
french fries, pasta, vegetables, rice, potatoes Mousseline
с гарниром на выбор:
фри, паста, рис, овощи или пюре

Dessert / Десерт

Une boule de glace ou une salade de fruit
Fruits salad or 1 bowl ice cream
мороженое или фруктовый салат

NOS GLACES

OUR ICE CREAM / НАШЕ МОРОЖЕЕ



Vanille
Vanilla / ваниль

Chocolat
Chocolate / шоколад

Café
Coffee / кафе

Caramel beurre salé
Salted butter caramel / Соленое масло карамель

Créole (rhum raisin)
Creole (grape rum) / Креольский (виноградный ром)

Réglisse
Licorice / Лакричник

NOS SORBETS

OUR SORBETS / НАШИ СОРБЕТЫ

Fraise
Strawberry / клубничный

Framboise
Raspberry / малина

Mangue
Mango / манго

Poire
Pear / Груша

2 boules **10**
scoops
шарика

3 boules **15**
scoops
шарика

100 % FABRICATION NATURELLE
Philippe Faur MAÎTRE ARTISAN GLACIER

DESSERTS



Cafe gourmand

Coffee or tea served with dessert selection

Кофе « гурман »

15

Profiteroles

*Pâte à choux, chocolat chaud Gianduja
et crème glacée vanille*

French Profiteroles

Профитроли с ванильным мороженым

15

Moelleux au chocolat

Servi tiède, crème glacée vanille

Chocolate cake and vanilla ice cream

Нежный шоколадный кекс с мороженым

14

Tarte minute aux fruits signature Ondine

Servie chaude, crème glacée vanille

Seasonal fresh fruit tart cooked minute

Теплый пирог минутка (яблоко, абрикос или инжир)

15

Tiramisu mascarpone chocolat gianduja

Tiramisu mascarpone and Gianduja chocolate

Тирамису (маскарпоне и шоколад)

12

Crème brûlée

Parfumée à la vanille de Madagascar

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Ванильный крем брюле

12

Crêpes suzette

*Servies chaudes, caramel à l'orange flambée au Grand Marnier,
crème glacée vanille*

Crêpes Suzette with vanilla ice cream

Блинчики Сюзетт с ванильным мороженым

16

Belle ile flottante

Crème anglaise vanillée, caramel, noix de pécan caramélisées

Floating islands, caramel and vanilla custard

Плавучие острова, заварной крем

14

Baba au rhum signature Ondine

Crème fouée au Yuzu, cerises amarena et rhum ambré

Rhum infused sponge cake, Yuzu whipped cream

Ром БАБА, взбитые сливки юдзу

15



ONDINE PLAGE,

64 Boulevard de la Croisette, 06400 Cannes

04 93 94 23 15

contact@ondineplage.com

