MENU

Fervor

CUISINE SUD-AMÉRICAINE · CANNES

SPRITZ / *Spritz*

Limoncello Spritz — 11
Prosecco, limoncello, eau gazeuse, citron, basilic
Prosecco, limoncello, sparkling water, lemon, basil

Aperol Spritz — 12
Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange

Fleur de Sureau Spritz — 13
Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert
Prosecco, elderflower liqueur, sparkling water, fresh mint, lime

À PARTAGER / *To share*

Guacamole maison — 16
Banane plantain frite
Homemade guacamole, fried plantain

Calamars frits — 19
Sauce tartare maison, rondelles de jalapeño
Fried calamari, homemade tartar sauce, jalapeño slices

Carpaccio de bœuf irlandais — 26
Huile d'olive, fleur de sel et salade verte
Irish beef carpaccio, olive oil, fleur de sel and green salad

Pinsa — 18
Stracciatella, roquette, tomates cerises, mortadelle, pistache
Stracciatella, rocket, cherry tomatoes, mortadella, pistachio

SALADES / *Salads*

Salade César — 23
Kale, romaine, œuf dur, tomates cerises, oignons frits, filet de poulet, parmesan râpé, sauce César
Kale, romaine, hard-boiled egg, cherry tomatoes, fried onions, chicken breast, grated parmesan, Caesar dressing

Ceviche de loup classique — 22
Pickles d'oignon rouge, coriandre fraîche, poivron rouge, jalapeño, maïs cancha, jus de citron vert, leche de tigre
Classic sea bass ceviche, pickled red onion, fresh coriander, red pepper, jalapeño, cancha corn, lime juice, leche de tigre

Poke bowl au saumon — 20
Saumon frais, riz vinaigré, avocat, ananas, pickles d'oignon rouge, radis, grenade, graines de sésame, sauce soja sucrée
Fresh salmon, sushi rice, avocado, pineapple, pickled red onion, radish, pomegranate, sesame seeds, sweet soy sauce

VIANDES / *Meats*

Chorizo argentin grillé à la braise — 22
Haricots noirs, riz blanc, farine de manioc
Argentine chorizo grilled over wood fire, black beans, white rice, cassava flour

Brochette de poulet — 23
Marinée à la menthe et piment chipotle fumé · garniture au choix
Chicken skewer marinated with mint and smoked chipotle · side of your choice

Burger de Res — 26
Effiloché de bœuf irlandais, cheddar affiné, chou rouge, oignons frits, sauce Fervor — papas bravas
Pulled Irish beef, aged cheddar, red cabbage, fried onions, Fervor sauce — papas bravas

Entrecôte Angus · Uruguay (250 g) — 48
Finition à la braise, sauce chimichurri · garniture au choix
Angus rib steak from Uruguay, wood fire finish, chimichurri sauce · side of your choice

Tagliata de Picanha · Uruguay (250 g) — 38
Sauce « tigre qui pleure » · garniture au choix
Angus picanha tagliata from Uruguay, "crying tiger" sauce · side of your choice

POISSONS / *Fish*

Pulpo à la parrilla — 33
Purée de patate douce maison, crème de poivron rouge
Grilled octopus, homemade sweet potato purée, red pepper cream

5 gambas flambées au feu de bois — 29
Ail, citron vert, coriandre — riz noir latino
5 prawns flambéed over wood fire, garlic, lime, coriander — Latino black rice

Dorade entière grillée — 38
Sauce criolla (poivrons, oignons, coriandre, orange, citron vert), légumes rôtis
Whole grilled sea bream, criolla sauce, roasted vegetables

MENU ENFANTS / *Kids menu · under 12*

-12 ans : Plat + Dessert — 19
Pavé de saumon ou tenders de poulet, papas bravas ou légumes de saison + 2 boules de glace
Salmon fillet or chicken tenders, papas bravas or seasonal vegetables + 2 scoops of ice cream

GARNITURES / *Sides*

Papas bravas — 9

Légumes grillés à la braise — 10
selon saison
Wood-fired seasonal grilled vegetables

Riz noir latino — 8

Maïs grillé — 10
Mariné au parmesan, citron et piment
Grilled corn marinated with parmesan, lemon and chilli

DESSERTS MAISON / *Homemade desserts*

Moelleux au chocolat — 9
Crème anglaise
Chocolate fondant, vanilla custard

Tarte Tatin revisitée — 11
Sablé breton, pommes caramélisées, mousse de crème de marron, pistache
Breton shortbread, caramelised apples, chestnut cream mousse, pistachio

Panna cotta exotique — 9
Exotic panna cotta

DIGESTIFS / *Digestifs*

Liqueurs — 9
Baileys, Get 27, Sambuca, Amaretto
Baileys, Get 27, Sambuca, Amaretto

Cognac Hennessy VS — 10
Hennessy VS Cognac

Fervor

Prix nets en euros, service compris. Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur.
Net prices in euros, service included. Please inform your waiter of any allergies.