

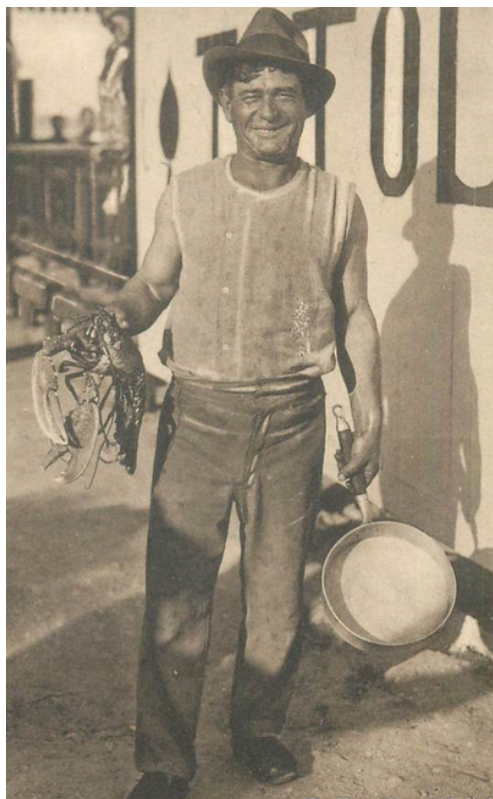
TETOU

S I N C E 1 9 1 7

- C A N N E S -

CARTE DU DÎNER

EVENING MENU



Depuis 1917, l'histoire de Tetou s'écrit face à la mer. Fondée par Ernest « Tetou » Cirio, pêcheur et cuisinier de la Marine, notre maison préserve depuis cinq générations l'âme d'une cuisine de souvenirs : l'inimitable Bouillabaisse, les poissons de pays et nos douceurs maison.

De nos racines à Golfe-Juan jusqu'à notre nouvelle demeure cannoise, l'adresse change mais l'esprit demeure : recevoir chaque hôte comme un invité de la famille.
Car ici, comme aimait le dire le fondateur : « Le plat parle plus fort que les mots. »

Since 1917, the story of Tetou has unfolded by the sea. Founded by Ernest "Tetou" Cirio—fisherman, navy cook, and creator of our legendary Bouillabaisse—our house has been passed down through five generations, preserving a cuisine rooted in heritage and authenticity.

*From our historic roots in Golfe-Juan to our new home in Cannes, our location changes but our soul remains the same: welcoming every guest as a member of the family.
For at Tetou, as our founder used to say: "The dish speaks louder than words."*

TETOU
SINCE 1917
- CANNES -

Port Pierre Canto, Bd de la Croisette, 06400 Cannes

tetou-restaurant.com

CARTE DU DÎNER

EVENING MENU

LES ENTRÉES

STARTERS

Salade niçoise	30	Soupe de poisson	25
<i>Niçoise salad</i>		<i>Fish soup</i>	
Melon	22	Salade de poulpe	26
<i>Melon</i>		<i>Octopus salad</i>	
Melon et jambon de Parme	29	Tomates à la provençale	38
<i>Melon and Parma ham</i>		<i>Provençal-style tomatoes</i>	
Salade verte	17	Salade mixte	19
<i>Green salad</i>		<i>Mixed salad</i>	

NOS SPÉCIALITÉS

OUR SPECIALTIES

BOUILLABAISSE

Minimum 2 personnes / Min. 2 guests

avec langouste	180/pers.	sans langouste	120/pers.
<i>with spiny lobster</i>		<i>without spiny lobster</i>	

LANGOUSTE

Spiny lobster

Langouste grillée	175
<i>Grilled spiny lobster</i>	
Langouste mayonnaise	175
<i>Spiny lobster with mayonnaise</i>	
Langouste à l'Américaine	195/pers.
<i>Spiny lobster à l'Américaine style</i>	
<i>Minimum 2 personnes, sur commande / Min. 2 guests, on pre-order</i>	
Pâtes à la langouste	110
<i>Spiny lobster pasta</i>	
Calamars à l'Américaine	28
<i>Squid à l'Américaine style</i>	

POISSONS "MODE MAISON"

TETOU fish

Loup - 700g *	105
<i>Sea bass</i>	
Daurade Royale - 700g *	105
<i>Sea bream</i>	
Saint-Pierre - 700g *	105
<i>John Dory</i>	
Turbot - 1.1kg *	110
<i>Turbot</i>	
Sole frite - 700g (<i>servi avec une sauce beurre citron</i>)	135
<i>Fried sole (served with a lemon butter sauce)</i>	
<i>*accompagnés d'une sauce maison ou sauce vierge</i>	
<i>served with a homemade sauce or sauce vierge</i>	

CÔTÉ TERRE

From the land

Filet de bœuf - 180g (<i>nature ou sauce au poivre vert</i>)	58
Haricots verts, pommes de terre sautées et mesclun	
<i>Beef fillet (plain or green pepper sauce)</i>	
<i>Green beans, sautéed potatoes and mesclun salad</i>	

SUPPLÉMENTS

Extra sides

Riz gratiné "TETOU"	9	Haricots verts	9	Pommes de terre sautées	9
<i>"TETOU" rice gratin</i>		<i>Green beans</i>		<i>Sautéed potatoes</i>	



Port Pierre Canto, Bd de la Croisette, 06400 Cannes

tetou-restaurant.com