

SHARING  
MOMENT

**Délices Môme (4pers) - 45€**

Sélection 4 desserts au choix - *Dessert to share for 4 people*

**Délices Môme (6pers) - 69€**

Sélection 6 desserts au choix - *Dessert to share for 6 people*



DESSERTS

**Le tiramisu - 12€**

Dacquoise noisette imbibé au café, crème mascarpone, grain de café zesté  
*Dacquoise hazelnut with coffee, mascarpone cream, zest of coffee bean*

**Le baba au rhum - 12€**

Chantilly vanille tonka, sirop aux agrumes, minestrone de fruits exotiques vanillé  
*Whipped cream vanilla, citrus syrup, minestrone of exotic fruits flavoured vanilla*

**Tarte fine aux pommes - 12€**

Crumble tonka sauce caramel beurre salé, glace vanille tonka  
*Apple pie, crumble tonka, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream*

**Ice-cream Waffle - 34€**

Glace stracciatella, amandes caramélisées, fruits, pépites de chocolat, miel, chantilly  
*Stracciatella ice-cream, M&M's, caramelized almonds, fruits, chocolate chips, honey, whipped cream*

**Le Rocher chocolat lacté Valhrona - 12€**

Mousse chocolat lacté, cœur praliné, glaçage amandes - *Milky chocolate mousse, praline flavoured heart, almond glazing*

**Gaufre maison - 12€**

Crème de Speculoos, Nutella, chantilly - *Homemade waffle, Speculoos cream, Nutella, whipped cream*

**Café douceur - 12€**

Sucettes aux fruits et chocolat du jour - *Lollipops fruits and chocolate*

**Champagne douceur - 19€**


Sucettes aux fruits et chocolat du jour - *Lollipops fruits and chocolate*

 **Assiette de fruits frais - 28€ | Géantes - 99€**

*Huge handsome plate of fresh fruits to share*

 **Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) - 12€**

Vanille tonka, pistache, chocolat au lait, fraise, cassis/gingembre, pamplemousse, caramel beurre salé, stracciatella  
*Ice creams and sorbets: vanilla tonka, pistachio, milk chocolate, strawberry, blackcurrant/ginger, grapefruit, salted butter caramel, stracciatella*

 **Assortiments de fruits givrés : Ananas, passion, framboise et citron vert - 89€**

*Frosted fruit : pineapple, passion, raspberry and lime*

NOS ACCORDS SORBETS/ GLACES ET SPIRITUEUX

*Our ice-cream, sorbet and spirit combinations*



**Passion Rhum Ambre - Passion and Rhum ambre - 19€**  
**Orange et tequila ambre - Orange and tequila ambre - 19€**  
**Citron vert et Vodka - Lemon sorbet and Vodka - 19€**



 Végétarien  Sans gluten




**Chef de Cuisine - Head Chef : Alexandre ELIA**

**Chef Pâtissier - Head Pastry Chef : Laurent VIEILLEDENT**

Prix nets - service compris - La Môme Plage n'accepte pas les chèques | Prices are net - service included - La Môme Plage does not accept check

## LES SPRITZ



-  **La Môme** : Saint Germain, Martini Prosecco, Eau gazeuse - 14€  
 **La Môme plage** : Vodka, crème de pêche, limonade, bitter créole - 16 €  
 **Le Mido** : Saint-Germain, Saké, Soda pamplemousse - 16€



## À PARTAGER



### **Houmous de betterave et feta - 15€**

Betterave, pois chiche, ail, cumin, citron, feta, tahiné  
*Beetroot, chickpeas, garlic, cumin, lemon, feta, tahiné*



### **Guacamole - 15€**

Avocat, oignon rouge, piment Jalapeños, coriandre, citron vert, huile d'olive et chips de banane plantain  
*Avocado, red onion, Jalapeños pepper, coriander, lime, olive oil, eggplant chips*



### **Sanguins au vinaigre - 15 €**

Sanguins, vinaigre, huile d'olive - *Bloodfungus, vinegar, olive oil*



### **Tartare de thon crispy relevé au cédrat - 26€ | supplément caviar - 30€**

Thon, avocat, cébete, citron jaune, crispy gyoza, + caviar  
*Tuna, avocado, spring onion, lemon, crispy gyoza, + caviar*

## ENTRÉES - STARTERS



### **Burrata 125g aux figes - 21€**

Burrata, vinaigre de figue, huile de figuier, pousse de salade, croq'sel  
*Burrata, fig vinegar, fig tree oil, salad, salt crunch*



### **Artichaut Breton farcis haricots verts et truffe - 24€**

Artichaut entier, haricots verts, noisettes, truffe et roquette  
*Whole artichoke, green beans, hazelnut, truffle and arugula salad*



### **Salade de salicorne et avocat au citron noir d'Iran, saumon mariné et basilic frais - 26€**

Salicorne, avocat, saumon Label Rouge, basilic, citron vert, citron Loumi, huile d'olive Kalios, croq'sel  
*Samphire, avocado, Label Rouge salmon, basil, lime, Loumi lemon, Kalios olive oil, salt crunch*



### **Ceviche de champignon et feta - 22€**

Champignon, poivron rouge, jalapeños, cébette, jus de citron, crème, ail, persil, grenade, oignon rouge, feta  
*Mushroom, red pepper, jalapeños, spring onion, lemon juice, cream, garlic, parsley, pomegranate, red onion, feta*



### **Salade de mâche et pousses d'épinards au poulet fermier, vinaigrette à la figue - 26€**

Mâche, pousses d'épinards, pousses de salade frisée, poulet, figes, sanguins, oignons grelots, amandes, œufs de caille  
*Lamb's lettuce, baby spinach, frisée lettuce sprouts, chicken, figs, bloodfungus, spring onions, almonds, quail eggs*



### **Tiradito de Boeuf Wagyu, sauce ponzu, shiso cress - 43€**

Chuck flap grade 8, sauce soja, agrumes, jalapeños, shiso cress, sésame  
*Chuck flap grade 8, soya sauce, citrus, jalapeño peppers, shiso cress, sesame seeds*

### **Caviar Stroganoff « IMPERIAL »**

30g - 65€  
50g - 110€  
125g - 250€



### **Caviar Stroganoff « DIAMOND »**

30g - 75€  
50g - 115€  
125g - 285€



Végétarien



Sans gluten

## PÂTES - PASTA & RISOTTO

### Risotto safrané aux fruits de mer - 44€

Gambas, poulpes, calamars, palourdes, moules, coques - *Prawns, octopus, squids, clams, molds, shells*

### Gnocchi au gorgonzola et poires caramélisées - 26€

Gnocchi, crème gorgonzola, poires William, noix

*Gnocchi, gorgonzola cream, Williams pears, walnuts*

### Trofiette à la puttanesca - 25€

Câpres, olives, anchois, piment - *Capers, olives, anchovy, pepper*

### Maccaroni à la Truffe - 37€

Crème de champignons à la truffe, truffe fraîche, mascarpone, Parmigiano Reggiano

*Maccaroni, mushroom cream with truffle, fresh truffle, mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano*

### Spaghetti caviar - 88€

Spaghetti, crème, jus de citron, caviar pressé Stroganoff - *Spaghetti, cream, lemon juice, pressed caviar Stroganoff*

### Spaghetti langouste - 22€/100gr

Spaghetti, langouste, ail, tomates cerises, persil - *Spaghetti, spiny lobster, garlic, cherry tomatoes, parsley*

## OMAKASE BY LA MÔME

### à partager - 84€

8 pièces dragon roll, 8 pièces la Môme roll, 4 sashimi saumon & création du jour,  
*8 pieces of dragon roll, 8 pieces of la Môme roll, 4 salmon sashimi & chef's day creation*



## NIGIRI & SASHIMI

### Saumon - salmon - 2 pièces - 7€

 Thon rouge - red tuna - 2 pièces - 8€      Sérieole - yellowtail - 2 pièces - 8€

### Mix sashimi signature - 8 pièces - 26€

2 sashimi thon, 2 sashimi sérieole, 2 sashimi saumon, 2 sashimi création

*2 sashimi tuna, 2 sashimi yellowtail, 2 sashimi salmon, 2 sashimi day creation*

Guacamole, yuzu, piment d'Espelette, œufs de saumon - *Avocado, yuzu, Espelette chili*

## ROLL - FUTOMAKI

### Roll La Môme - 8 pièces - 28€

Homard, concombre, saumon, avocat, sauce crémeuse épicée

*Lobster, cucumber, salmon, avocado, spicy creamy sauce*

### Roll Dragon - 8 pièces - 24€

Tempura de crevettes, avocat, sauce Aioli épicée, Eel sauce - *Shrimp tempura, avocado, spicy Aioli sauce, Eel sauce*

### Roll saumon avocat - 8 pièces - 18€

Avocat, saumon - *Avocado, salmon*

### Roll Wagyu - 8 pièces - 35€

Bœuf Wagyu, shiso, concombre, avocat, jalapeños, herbes cress

*Wagyu beef, shiso, cucumber, avocado, jalapeño peppers, cress herbs*

### Maki Wagyu - 6 pièces - 26€

Bœuf Wagyu, cress, pignons

*Wagyu beef, cress herbs, pine nuts*

### Futomaki thon épicé - 6 pièces - 21€

Thon, cébette, jalapenos, concombre, mayonnaise épicée, shiso, Tobiko

*Tuna, spring onion, jalapeño peppers, cucumber, spicy mayonnaise, shiso, Tobiko*

### Futomaki Végétarien - 6 pièces - 15€

Concombre, avocat, shiso - *Cucumber, avocado, shiso*

## POISSONS - FISH

### **Thon rouge mi-cuit au sésame et carvi, concassé de tomates méditerranéen - 31€**

Thon rouge, sésame, carvi, tomates, huile d'olive Kalios, piment - Red tuna, sesame, caraway, tomatoes, Kalios olive oil, chilli

### **Calamars à la plancha - Grilled squid - 24€**

### **Poulpe snacké, crémeux de pommes de terre au basilic citron confit - 29€**

Poulpe, crème de pommes de terre au citron confit et basilic - Octopus, potatoes cream with candied lemon and basil

### **Camerone vierge au citron vert - 41€**

Gambas 250gr grillée au Jospier, huile d'olive, citron vert, tomates, basilic - Grilled king prawns, olive oil, lime, tomatoes, basil

### **Filet de poisson du jour - Fish fillet of the day - 22€**

### **Poisson du jour - 12€ /100g**

Loup, dorade, sole - Fish of the day: seabass, seabream, sole fish

### **Poisson d'exception - 15€ /100g**

Poisson de 1 kg et plus - Exceptional fish, catch of the day: 1kg and more

### **Loup en croute de sel - 18€/100g**

Loup, gros sel, thym, romarin, graines de fenouille, algues - Sea bass, coarse salt, thyme, rosemary, fennel seeds, seaweed

## GARNITURES - SIDE DISHES - 8€

### **Concassé de tomate à la Méditerranéenne**

Crushed Mediterranean tomatoes

### **Riz Jasmin au lait de Coco**

Jasmine rice with coconut milk

### **Pommes allumettes - French fries**

### **Légumes grillés - Grilled vegetables**

### **Gratin dauphinois à la truffe - Potato gratin with truffles**

### **Sucrine croq'sel**

Huile d'olive, citron - Olive oil, lemon

### **Purée de pomme de terre - Mashed potatoes**

**Jus de viande - Gravy - 8€**

**Jus truffé - Truffle juice - 12€**

### **Macaroni à la truffe - 12€**

Truffle Melanosporum macaroni

## SAUCES

**Sauce vierge à la crème d'olive Kalamata et pignons de pin - Olive oil sauce with Kalamata olive cream and pine nuts - Romesco - Romesco - Chimichurri - Chimichurri - Harissa - Hot Chili**

**Sauce poivre - Peper sauce - Pesto coriandre - Pesto coriander - Beurre blanc - White butter**

## VIANDES - MEAT

### **Tartare de boeuf à la Grecque et frites - 26€**

Onglet de boeuf, olives Kalamata, fromage Kaskavali, tomates confites, roquette et éclats d'amandes, frites  
Skirt steak, Kalamata olives, Kaskavali cheese, candied tomatoes, arugula and roasted almonds, french fries

### **Brochette de poulet fermier Label Rouge au citron confit et marjolaine - 23€**

Poulet, yaourt, ail, coriandre, piment, citron confit, marjolaine, pistaches  
Chicken skewer, yogurt, garlic, coriander, chilli, candied lemon, marjoram, pistachios

### **Magret de canard des Landes aux épices et crumble aux pignons de pin - 27€**

Magret de canard, salade frisée, épices, crumble, pignons de pin, romarin, miel  
Fillet of duck breast, frisee lettuce, spices, crumble, pine nuts, rosemary, honey

### **La pièce du boucher à partager - (prix sur demande)**

A piece from the butcher according to arrival (price on request)

## — VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE JOSPER - CHARGRILLED MEAT —

### **Bavette de bœuf (US Black Angus), condiment tomate - 29€**

Beef flank (American Black Angus), tomato condiment

### **Côte de veau Française double 800g pour 2 personnes - 78€**

Double French veal chop 800g for 2 people

### **Pluma Bellota marinée au thym Avichane - 25€**

Porc Bellota, huile d'olive Kalios, thym - Bellota Pork, Kalios olive oil, thyme

Prix nets - service compris - La Môme Plage n'accepte pas les chèques | Prices are net - service included - La Môme Plage does not accept check