

LES SPRITZ



La Môme : St-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse - 16€

La Môme Plage : Skinos, sirop basilic, citron jaune, perrier - 16€

Mido : St-Germain, saké, soda pamplemousse - 18€



À PARTAGER

Pinsa féta pistaches - 16€

Pinsa, féta, pistaches, stracchino, marjolaine, huile d'olive

Pinsa, feta, pistachio, stracchino, marjoram, olive oil

Guacamole - 16€

Avocat, oignons rouges, piments jalapeños, coriandre, citron vert, huile d'olive, chips de banane plantain

Avocado, red onions, jalapeño peppers, coriander, lime, olive oil, plantain crisps

Ktipiti poivrons confits - 16€

Poivrons confits, yaourt grec, ail, marjolaine, menthe, citron, amandes, crackers

Candied peppers, greek yogurt, garlic, marjoram, mint, lemon, almonds, crackers

Tartare de thon crispy relevé au cédrat - 26€ | Supplément caviar - 30€

Thon, avocat, cébettes, citron jaune, crispy gyoza

Tuna, avocado, spring onions, lemon, crispy gyoza

ENTRÉES - STARTERS

Burrata 125gr et son assortiment de tomates de couleur - 27€

Burrata 125gr, tomates, croq'sel, vinaigre tondo

Burrata 125g, tomatoes, croq'sel, tondo vinegar

Burrata 500gr et son assortiment de tomates de couleur - 59€

Burrata 500gr, tomates, croq'sel, vinaigre tondo

Burrata 500g, tomatoes, croq'sel, tondo vinegar

Artichaut breton farci aux haricots verts et truffe d'été - 26€

Artichaut entier, haricots verts, noisettes, truffe d'été et roquette

Whole artichoke, green beans, hazelnuts, summer truffle and arugula

Carpaccio de poulpe pesto à l'ail d'ours - 27€

Poulpe, oignons, ail des ours, huile d'olive, jalapeños, olives kalamata

Octopus, onions, bear's garlic, olive oil, jalapenos peppers, kalamata olives

Ceviche de daurade à l'eau de tomate - 27€

Daurade, oignons rouges, tomates, concombre, huile de basilic

Sea bream, red onions, tomatoes, cucumber, basil oil

Salade de mangue, papaye et chayotte, suprêmes de volaille (France) aux épices cajun - 27€

Mangue, papaye, chayotte, poulet fermier, mâche, roquette, noix de cajou, oignons rouge

Mango, papaya, chayote, free-range chicken, lamb's lettuce, arugula, cashew nuts, red onions

Salade de concombre aux fruits secs féta flambée au miel - 28€

Concombre, féta, miel, abricots, pistaches, noisettes, menthe, cranberries, raisins, oignons rouges, olives

Cucumber, feta, honey, apricots, pistachios, hazelnuts, mint, cranberries, grapes, red onions, olives



Caviar Stroganoff « DIAMOND »

30g - 80€ | 50g - 135€ | 125g - 336€ | 250g - 675€



Végétarien Sans gluten

PÂTES - PASTA & RISOTTO

Risotto pesto carabineros - 36€

Risotto, pesto, straciatella, carabineros, parmesan - *Risotto, pesto, straciatella, carabineros, parmesan cheese*

Fusilli citron - 26€

Fusilli, citron, bouillon de légumes, vin blanc, câpres, sauge et citron confit

Fusilli, lemon, vegetables broth, with the wine, capers, sage and candied lemon

Spaghetti à la poutargue - 32€

Spaghetti, poutargue, ail, vin blanc, persil - *Spaghetti, bottarga, garlic, white wine, parsley*

Macaroni à la truffe d'été - 42€

Crème de champignons à la truffe, truffe d'été, mascarpone, Parmigiano Reggiano

Macaroni, mushroom cream with truffle, summer 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€** -  Sériole - *yellowtail* - 2 pièces - **8€**

Mix Sashimi Signature - 8 pièces - 32€

2 sashimi thon, 2 sashimi sériole, 2 sashimi saumon, 2 sashimi création

2 tuna sashimi, 2 yellowtail sashimi, 2 salmon sashimi, 2 chef's day creation sashimi

Guacamole, yuzu, Espelette chili pepper, salmon eggs - Guacamole, yuzu, piment d'Espelette, œufs de saumon

Sélection de sashimis méditerranéens, miso, yuzu et échalote - 39€

12 sashimis, sauce miso, yuzu et échalote, herbes cress, jalapeños - *12 sashimis, miso sauce, yuzu and shallot, cress herbs, jalapenos peppers*

ROLL - MAKI - FUTOMAKI

Roll La Môme - 8 pièces - 28€

Homard, concombre, saumon, avocat, sauce crèmeuse épicée - *Lobster, cucumber, salmon, avocado, spicy creamy sauce*

Roll Dragon - 8 pièces - 24€

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

Roll saumon avocat - 8 pièces - 18€

Avocat, saumon - *Avocado, salmon*

Maki Wagyu (Australie) - 6 pièces - 35€

Bœuf Wagyu, cress, pignons - *Wagyu beef, cress herbs, pine nuts*

Futomaki végétarien - 6 pièces - 15€

Avocat, cress, daikon, carottes, betteraves jaunes, menthe, pousses de soja, yuzu, crème de shiso aux pignons

Avocado, cress, daikon, carrots, golden beets, mint, soybean, yuzu, shiso cream with pine nuts

Futomaki thon épicé - 6 pièces - 23€

Thon, cébettes, jalapeños, avocat, shiso - *Tuna, spring onions, jalapenos peppers, avocado, shiso*

Roll tartare de saumon épicé - 8 pièces - 19€

Saumon, cébettes, jalapeños, shiso, herbes cress - *Salmon, spring onions, jalapenos peppers, shiso, cress herbs*

Nigiri bœuf wagyu (Australie) enoki - 2 pièces - 26€

Bœuf wagyu, enoki, shiso et fondue de poireaux - *Wagyu beef, enoki mushrooms, leeks fondue*

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 - 26€

Poulpe snacké, crémeux de pommes de terre au basilic citron confit - 31€

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

Camerone vierge au citron vert - 43€

Gambas 250g 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 - 24€

Poisson du jour - 12€ /100g

Loup, dorade, sole - *Fish of the day: sea bass, sea bream, sole fish*

Poisson d'exception - 15€ /100g

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

Loup en croûte de sel - 18€/100g

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

VIANDES - MEAT

Tartare de bœuf (Allemagne) à la grecque et frites - 28€

Onglet de bœuf, 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 (France) au citron confit et marjolaine - 24€

Poulet, yaourt, ail, coriandre, piment, citron confit, marjolaine, pistaches

Chicken skewer, yogurt, garlic, coriander, chilli, candied lemon, marjoram, pistachios

La pièce du boucher à partager selon arrivage

A piece from the butcher according to arrival

— VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE JOSPER - CHARGRILLED MEAT —

Bavette de bœuf Black Angus (USA), condiment tomate - 31€

Beef flank US Black Angus, tomato condiment


Côte de veau Française double 800g pour 2 personnes - 82€


Double French veal chop 800g for 2 people

Pluma Bellota (Espagne) marinée au thym Avichane - 27€

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


GARNITURES - SIDE DISHES - 9€


 **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**
Spaghetti caviar - Caviar spaghetti - 39€

 **Sucrine croq'sel, huile d'olive, citron**
Baby lettuce, olive oil, lemon

 **Purée de pommes de terre - Mashed potatoes**
Jus de viande - Gravy

Jus truffé - Truffle gravy (+4€)

 **Macaroni à la truffe d'été (+4€)**
Macaroni with summer truffle

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 - Pepper sauce

Pesto à l'ail d'ours - Bear's garlic pesto

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 imbibée au café, crème mascarpone, grains de café zestés
Dacquoise hazelnut with coffee, mascarpone cream, zest of coffee beans

Pavlova fraise - 12€

Meringue, zest de citron vert, glace fraise, minestrone de fraise dans son sirop infusé à la verveine
Meringue, lime zest, strawberry ice cream, strawberry minestrone with verbena syrup

Tarte fine aux pommes - 12€

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

Cookie à partager - 28€

Noix de pécan, éclats de chocolat fondus, glace vanille
Pecan nuts, melted chocolate chunks, vanilla ice 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 - *Fruits and chocolate lollipops*

Champagne douceur - 19€

Sucettes aux fruits et chocolat - *Fruits and chocolate lollipops*

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

Handsome plate of fresh fruits to share

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

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

NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX - 19€

Our sorbet and spirit combinations



 **Passion/Bacardi Oro - Passion/bacardi oro**

 **Orange/Tequila Patron - Orange/tequila patron**



Citron vert/Vodka Grey Goose - Lemon/Vodka Grey Goose



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