




LES SPRITZ

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

 **La Môme Plage** : Skinos, manzana, curaçao bleu, jus de yuzu, perrier, ginger beer - 16€

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

À PARTAGER

 **Pinsa à la truffe et feta - 16€**

Pinsa, truffle melanosporum, straccino, feta

  **Houmous de betterave et feta - 16€**

Beetroot, chickpeas, garlic, cumin, lemon, feta, tahiné

  **Guacamole - 16€**

Avocado, red onions, jalapeño peppers, coriander, lime, olive oil, sweet potato chips

 **Sanguins au vinaigre - 16€**

Bloodfungus mushroom, vinegar, olive oil

 **Tchoutchouka - 18€**

Tomato, pepper, cumin, olive oil, toasted bread, pine nut

ENTRÉES - STARTERS

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

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

 **Burrata 125g à l'orange comme une salade marocaine - 27€**

Cinnamon, coriander, cardamom, pistachio, grenade, orange blossom, tondo vinegar

 **L'artichaut en salade - 27€**

Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan cheese and anchovy paste

 **Panier de crudités crème d'olive Kalamata, anchoïade, mayonnaise raifort - 18€**

Carrot, cabbages, radish, baby lettuce, celery

 **Carpaccio de poulpe pesto basilic - 29€**

Octopus, onions, basil pesto, olive oil, jalapenos peppers, kalamata olives

Ceviche de saumon tigre passion kiwi - 26€

Salmon, milk coco, passion juice, kiwi, red onions pickles

Cecina de bœuf wagyu toast pan con tomate - 95€

Dry beef wagyu, tomato toast

Caviar Casparian
« GOLDEN IMPERIAL »

30g - 95€ | 50g - 160€
125g - 410€ | 250g - 820€

Caviar
« BELUGA »

125g - 1125€
250g - 2300€



Végétarien



Sans gluten

PÂTES - PASTA

Macaroni à la truffe - 42€

Macaroni, mushroom cream with truffle, melanosporum truffle, mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano

Pappardelle aux champignons - 36€

Girolle, shiitake, mushroom cream, parsley, garlic, gravy

Penne alla norma - 29€

Penne, tomato sauce, eggplant, basil, feta AOP

Spaghetti caviar - 88€

Spaghetti, cream, lemon juice, pressed caviar

Spaghetti langouste - 22€/100gr

Spaghetti, spiny lobster, garlic, cherry tomatoes, parsley




OMAKASE BY LA MÔME

to share - 87€

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 - Red tuna - 2 pièces - 8€** -  **Loup - Seabass - 2 pièces - 8€**

Mix Sashimi Signature - 8 pièces - 32€

2 tuna sashimi, 2 sea bass sashimi, 2 salmon sashimi, 2 chef's day creation sashimi
guacamole, yuzu, jalapeños peppers, trout eggs

ROLL - MAKI - FUTOMAKI

Roll La Môme - 8 pièces - 28€

King prawns, cucumber, salmon, avocado, spicy aioli sauce

Roll Dragon - 8 pièces - 24€

Shrimp tempura, avocado, spicy aioli sauce, eel sauce

Roll saumon avocat - 8 pièces - 19€

Avocado, salmon

Tataki de saumon - 6 pièces - 22€

Salmon tataki, lime, pine nuts, kumquat confit

California roll loup flashé - 8 pièces - 22€

Sea bass, shiso, avocat, zeste de citron vert, jalapeños

Futomaki végétarien - 6 pièces - 15€

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

Roll thon épicé - 8 pièces - 23€

Tuna, spring onions, jalapenos peppers, cucumber, shiso

Futomaki king crabe - 6 pièces - 52€

King Crab, wasabi mayonnaise, shiso, cucumber, black sesame



Végétarien



Sans gluten

POISSONS - FISH

 **Thon mi-cuit à la plancha en note d'agrumes - 31€**


Seared tuna with a citrus note

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

Octopus, potatoes cream with candied lemon and basil


 **Brochette de Saint-Jacques sauce champagne (caviar supplément +19€) - 42€**

Sea scallops skewer, champagne sauce, caviar (+ 19€)

 **Filet de poisson du jour - Fish fillet of the day - 24€**

 **Pêche du jour selon arrivage - 15€ /100g**

Catch of the day

 **Loup 600g - Sea bass - 72€**

 **Loup 1,2kg à partager - Sea bass - 180€**

 **Langouste grillée - 22€/100g**

Grilled spiny lobster

VIANDES - MEAT

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

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€**

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

VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE JOSPER - CHARGRILLED MEAT

 **Bavette de bœuf Black Angus (USA), jus de viande - 31€**

Beef flank US Black Angus, gravy

 **Côte de veau Française double 800g pour 2 personnes - 89€**

Double French veal chop 800g for 2 people

 **Côte de bœuf 1,2kg (Irlande) - Beef prime rib - 149€**

 **Kagoshima wagyu A4 A5 au 100g - 95€**

Côtelette d'agneau marinée aux épices condiment pistache - 42€

Lamb chops marinated with spices and pistachio

GARNITURES - SIDE DISHES - 9€


 **Riz jasmin au lait de coco**

Jasmine rice with coconut milk

 **Pommes allumettes - French fries**

 **Brocoli grillé sauce tahiné aux herbes**


Grilled broccoli with tahiné sauce

 **Purée de patate douce relevé au gingembre**

Mashed sweet potato with ginger

 **Sucrine croq'sel, huile d'olive, citron**

Baby lettuce, olive oil, lemon

 **Macaroni à la truffe (+4€)**

Macaroni with truffle

 **Fricassé de champignon pomme grenaille**

Mushroom and grenaille potatoes

Spaghetti caviar - 39€

Caviar spaghetti

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

Jus de viande - Gravy - Sauce poivre - Pepper sauce

DESSERTS

Tiramisu - 14€

Dacquoise hazelnut with coffee, mascarpone cream, zest of coffee beans

Tarte fine aux pommes - 14€

Apple pie, crumble tonka, caramel sauce, tonka vanilla ice cream

Cookie - 14€

Cookie, caramel sauce, melted chocolate, vanilla ice-cream

Cookie à partager - 28€

Pecan nuts, melted chocolate chunks, vanilla ice cream

Gaufre maison - 14€

Homemade waffle, Speculoos cream, Nutella, whipped cream

Le pain perdu -14€

Pear infused jasmin tea, gianduja sauce

L'exotique - 14€

Coconut, exotic minestrone, puffed rice, white chocolate

Assiette de fruits frais - 32€ | Géante - 99€

Handsome plate of fresh fruits to share

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

*Vanille, pistache, fraise, pêche de vigne, citron limoncello, chocolat noir, marron
Ice creams and sorbets: vanilla, pistachio, strawberry, vine peach, lemon limoncello, black chocolate, chestnut*





NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX - 19€

Our sorbet and spirit combinations

 **Marron/Bacardi Oro** - Chestnut/bacardi oro

 **Pêche de vigne/Tequila Patron** - Vine peach/tequila patron

 **Citron limoncello/Vodka Grey Goose** - Lemon limoncello/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