



La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.

Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête. Ça danse, ça rie, ça vie !

La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration. Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance.

L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.

Chef exécutif : Julian Cazalas
Chef de cuisine : Anthony Seknazi

Omakase by la Môme à partager - 105€

8 pieces of dragon roll - 8 pieces of salmon avocado ikura
4 salmon sashimi - suggestion

Nigiri & Sashimi - 2 pcs

Laqués à la sauce zuké et une pointe de wasabi
Glazed with zuké sauce and a dash of wasabi

Saumon - Salmon - 10€ | **Avocat** - Avocado \emptyset - 9€

Loup - Sea bass - 10€ | **Thon** - Red Tuna - 12€

Seriole - Yellowtail - 14€

Tiradito

Tiradito du jour - «Daily Tiradito»

Roll · Futomaki · Maki

Saumon avocat (8pcs) - Salmon avocado ikura 24€

Royal Dragon (8pcs) 🌶 27€

Schrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aioli

Thon Spicy (8pcs) 🌶 26€

Red tuna, cucumber, avocado, sweet soy, garlic, spicy, shiso, daikon cress, shichimi

Seriole Truffe (8pcs) 28€

Seriole, cucumber, avocado, truffle mayonnaise, parmesan

Futomaki végétarien (6pcs) \emptyset 21€

Cucumber, avocado, vegetables pickles, green shiso, sesame oil, yuzu juice

Roll loup citron caviar (8pcs) 29€

Sea bass, cucumber, spinach, yuzu juice, olive oil, truffle oil, dry miso, leeks crispy

Maki (6pcs)

Saumon - Salmon - 16€ | **Thon** - Tuna - 19€

Avocat - Avocado \emptyset - 12€ | **Concombre** - Cucumber \emptyset - 12€

Accompagnements

Salade de wakame - Wakame salad \emptyset - 10€

Riz Vinaigré - Vinegar rice \emptyset - 10€

Entrées · Starters

- Salade niçoise** 🌿 28€
Romaine, thon, œufs, poivron rouge, olives Taggiasche, fèves, tomates cerises, anchois
Romaine lettuce, tuna, red, eggs, pepper, Taggiasca olives, broad beans, cherry tomatoes, anchovies
- Guacamole** 🌿 18€
Avocats, piment d'espelette, huile d'olive citron vert et coriandre
Avocado, pepper, lime olive oil, coriander
- La burrata poivrons confits aux épices** 🌿 24€
Tomates, poivrons, oignons, zeste de citron vert et épices
Burrata, tomatoes, confit bell peppers, onions, lime zest, and spices
- Salade César au poulet pané ou aux gambas** 28€/31€
Salade, œuf, croûtons, parmesan et sauce césar
Salad, egg, croutons, parmesan and caesar sauce
- Tartare de thon à la sicilienne** 🌿 29€
Coulis de poivron, piment doux, tomates, câpres, olives, oignon rouge, pignons, coriandre
Tuna tartar, pepper sauce, sweet pepper, tomatoes, capers, olives, red onions, pine nuts, coriander
- Artichaut Breton farci aux haricots verts et truffe** 🌿 28€
Artichaut, haricots verts, roquette, vinaigrette de truffe et de noisette, truffe melanosporum
Whole artichoke, green beans, arugula, dressing with truffle and hazelnut, melanosporum truffle
- La daurade en ceviche** 🌿 27€
Marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre
Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander
- 6 huitres « fines de Claire N°3 »** 30€
6 oysters « fines de Claire N°3 »



Poissons · Fish

La pêche du jour (selon arrivage) <i>Catch of the day</i>	22€/100gr
Langouste royale grillée <i>Grilled lobster</i>	32€ /100gr
Loup 1,2 kg grillé <i>Grilled sea bass</i>	210€
Cabillaud rôti, sauce vierge 🌿 <i>Pan-roasted cod, sauce vierge</i>	28€
Dorade Env. 600g 🌿 <i>Sea bream</i>	85€
Loup Env. 600g 🌿 <i>Sea bass</i>	85€
Sole meunière - Env. 550g <i>Sole, hazelnut butter, lemon, parsley</i>	85€
Le poulpe Alla Luciana 🌿 <i>Fleurs de câpres, olives taggiasca et tomates cerises séchées</i> <i>Capers, taggiasca olive, dried cherry tomatoes</i>	36€
Thon mi-cuit à la plancha <i>En croûte de sésame sauce secrète</i> <i>Seared tuna, citrus and secret sauce</i>	38€



Caviar « Impérial »

Blinis, œufs mimosa et crème
Blinis, devilled egg, cream

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

Viandes · Meat

- Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne** 🌿 45€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix
Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust
- Carré d'agneau en croûte - à partager - Irlande/Espagne** 🌿 90€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix
Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share
- Filet de veau, sauce aux morilles** 🌿 38€
Morilles, jus de viande, crème
Veal fillet, morels, gravy juice, cream
- Pluma ibérique Bellota grillée - Espagne** 🌿 34€
Pluma pork, gravy juice
- Le suprême de volaille forestière** 🌿 32€
Volaille cuite basse température, crème champignons de Paris et jus de viande
Poultry, mushroom cream and gravy juice
- Tagliata de bœuf Black Angus - USA** 🌿 38€
Copeaux de parmesan, roquette et jus de viande
Black Angus US beef tagliata, shavings of parmesan, arugula and gravy juice
- Le tartare de bœuf au couteau à l'italienne** 🌿 32€
Bœuf, tomates confites, olive taggiasche, copeaux de parmesan, pignon, roquette et pesto
Beef tartar, candied tomatoes, olives, shavings of parmesan, pine nuts, arugula, pesto

Pâtes · Pasta & risotto

- Macaroni à la truffe melanosporum** 🍄 42€
Melanosporum truffle macaroni
- Gnocchi à la sorentina** 🍄 28€
Coulis de tomate parfumé au basilic et stracciatella
Spicy tomato sauce, stracciatella, basil oil
- Linguine aux fruits de mer** 38€
Moules, palourdes, gambas en persillade avec jus de moules, sauce tomate et tomates Datterino
Linguine with mussels, clams, and prawns in parsley sauce with mussel juice, tomato sauce and Datterino tomatoes
- Risotto de gambas et bisque au homard** 🌿 38€
Risotto with king prawns and lobster bisque



Garnitures · Side dishes - 10€

Riz jasmin au lait de coco et citronnelle  
Jasmine rice with coconut milk and lemongrass

Pommes allumettes fines et croustillantes  
French fries

Légumes du jour  
Vegetables of the day

Purée de pommes de terre  
Mashed potato

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

Macaroni à la truffe (+5€) 
Macaroni with truffle

Sauces

Romesco - Romesco | Jus de viande - Gravy
Béarnaise - Bearnaise sauce | Beurre blanc - White butter sauce
Harissa - Hot chili pepper paste



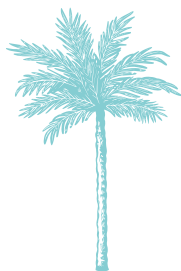
À ajouter

Caviar : 5g - 19€ | 10g - 38€

Truffe melanosporum : 5g - 7€ | 10g - 14€

 Végétarien  Sans Gluten  Épicé

Prix nets - Service compris | La Môme Plage n'accepte pas les chèques
Net prices - Service included | La Môme Plage does not accept checks



La Môme Plage

Boulevard de la Croisette - 06400 Cannes

04 93 38 22 00 - lamomeplage@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London