LA MÔME

Plage

Chef exécutif : Julian Cazalas
Chef de cuisine : Anthony Seknazi

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 rit, ça vit !

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.

LA MÔME

Plage

À partager

Mini tacos - 27€
Guacamole, tartare de thon, sésame, pickles de piment, coriandre
Guacamole, tuna tartar, sesame, chilli pickles, coriander

La pita à la truffe noire Melanosporum - 26€
Pain pita grillé, crème de truffe, truffe de saison et copeaux de parmesan
Grilled pita bread, truffle cream, seasonal truffle, and Parmesan shavings

Guacamole - 24€
Avocats, piment d'espelette, huile d'olive citron vert et coriandre
Avocado, pepper, lime olive oil, coriander

Végétarien *Sans Gluten* *Épicé*

MIDÔ
Cannes

Découvrez Midô au bord de l'eau, et plongez pleinement dans l'expérience Rue Florian

Discover Midô seaside, and immerse yourself fully on Rue Florian

Nigiris Sashimis - 2 pcs

Saumon - *Salmon* - 12€ | **Thon** - *Tuna* - 13€ | **Sériole** - *Yellowtail* - 16€

Rolls Signature - 8 pcs

Saumon & Avocat 27€
Saumon, avocat
Salmon, avocado

Thon épicé 31€
Thon, concombre, shiso, avocat, spicy aïoli, shishimi
Tuna, cucumber, shiso, avocado, spicy aïoli, shishimi

Sériole goma amarillo 32€
Sériole, sauce goma amarillo, concombre, shiso, avocat, ciboulette, shishimi
Yellowtail, goma amarillo sauce, shiso, cucumber, avocado, chives, shishimi

Royal truffe 32€
Concombre, épinard, vinaigrette yuzu, avocat, truffe, citron caviar
Cucumber, spinach, yuzu vinaigrette, avocado, truffle, finger lime

Royal dragon 28€
Crevette tempura, avocat, saumon, aïoli épicée
Schrimp tempura, avocado, salmon, spicy aioli

Accompagnements

Salade d'Épinards 10€
Spinach salad

Fleur d'avocat nikkei 10€
Avocado nikkei

Salade de wakame 10€
Wakame salad

Riz vinaigré 10€
Vinegar rice

Caviar Petrossian 12g 60€

Entrées · Starters

Salade niçoise 29€
Romaine, thon, œufs, poivron rouge, olives Taggiasche, fèves, tomates cerises, anchois, oignons
Romaine lettuce, tuna, red, eggs, pepper, Taggiasca olives, broad beans, cherry tomatoes, anchovies, onions

Burrata concassé Méditerranéen 28€
Tomate, oignons, coriandre, persil, ail et piment d'Espelette
Tomato, onions, coriander, parsley, garlic and Espelette pepper

Artichaut Breton farci aux haricots verts et truffe 32€
Artichaut, haricots verts, roquette, vinaigrette truffe et noisette, truffe noire Melanosporum
Artichoke, green beans, rocket, truffle and hazelnut vinaigrette, Melanosporum truffle

Salade César au poulet pané ou aux gambas 29€/34€
Salade, œuf, croûtons, parmesan et sauce césar
Salad, egg, croutons, parmesan and caesar sauce

Tartare de thon 34€
Thon frais, grenade, pickles de piment, coriandre, lait de coco, feuille de citron, paprika fumé, yuzu, cébette
Tuna, pomegranate, chilli pickles, coriander, coconut milk, lemon leaf, smoked paprika, yuzu, spring onion

La daurade en ceviche 31€
Marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre
Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander

Terrine de foie gras de canard aux 4 épices 32€
Confiture de figues et brioche toasté
Duck foie gras terrine with four-spice seasoning, fig jam and toasted brioche

½ Douzaine d'huitres « Gillardeau spéciale n°3 » 33€
½ Dozen Oysters « Gillardeau spéciale n°3 »

Douzaine d'huîtres « Gillardeau spéciale n°3 » 66€
Dozen Oysters « Gillardeau spéciale n°3 »

Végétarien · Sans Gluten · Épicé

Poissons · Fish

Le poulpe fumé 39€
Crémeux de pomme de terre à l'ail
Octopus, creamy potatoes with garlic

Thon mi-cuit au sésame 39€
En croûte de sésame sauce secrète
Seared tuna, citrus and secret sauce

Le calamar encornet snacké à la plancha 34€
Pesto rosso, gelée de citron vert
Snacked squid, pesto rosso, pressed lime

Sole meunière - Env. 550g 89€
Sole, hazelnut butter, lemon, parsley

Poisson du jour 500gr/800g 18€/100g
Catch of the day 500g/800g

Grosses pièces de poisson d'élevage 1kg et plus 20€/100g
Big farm fish of the day to share 1kg and up

Grosses pièces de poisson sauvage 1kg et plus 22€/100g
Big wild fish of the day to share 1kg and up

PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1920

Caviar « Petrossian »

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

12g - 60€ | 30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

Végétarien *Sans Gluten* *Épicé*

Viandes · Meat

Filet de bœuf Simmental au poivre 45€
Simmental beef fillet with peppercorn sauce

La brochette de filet de bœuf - Allemagne 45€
Marinade à la diable, noix de cajou, épice cajun,
sauce yahourt à la grecque et épice fumé
Devil's marinade, cashews, cajun spices, greek-style yogurt sauce and smoked spices

Filet de veau, sauce morilles crémées – France 46€
Veal fillet, creamy morel mushroom sauce

La Milanaise de poulet, mayonnaise aux herbes 42€
Chicken Milanese, herb mayonnaise

Carré d'agneau en côtelette - 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 côtelette – à partager - Irlande/Espagne 89€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix
Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share

Tagliata de bœuf Black Angus - USA 45€
Copeaux de parmesan, roquette et jus de viande, olive Taggiasche, pignon de pin
Black Angus US beef tagliata, shavings of parmesan,argula and gravy juice, olive Taggiasche, pine nuts

Le tartare de bœuf au couteau à l'italienne 36€
Bœuf, tomates confites, olive taggiasche, copeaux de parmesan, pignon, roquette et pesto
Beef tartar, preserved tomatoes, olives, shavings of parmesan, pine nuts, arugula, pesto

Sauces

Sauce vierge - *Sauce vierge* | Jus de viande - *Gravy*
Sauce morilles - *Morel mushroom* | *Sauce* Béarnaise - *Bearnaise sauce*
Harissa - *Hot chili pepper paste* | Sauce poivre - *Pepper sauce*

Pâtes · Pasta & risotto

Rigatoni à la truffe noire Melanosporum 44€
Melanosporum truffle rigatoni

Risotto aux morilles, foie gras poêlée et figues rôties 45€
Morel mushroom risotto, pan-seared foie gras and roasted figs

Linguine bisque crémée au homard poché 75€
Linguine pasta with creamy bisque and poached lobster

Ravioles aubergines 39€
Sauce tomate, stracciatella et citron vert
Eggplant, tomato sauce, stracciatella and lime

Linguine aux fruits mer 42€
Encornets, moules, palourdes, gambas, persillade et sauce tomate
Squid, mussels, clams and king prawns served with garlic, parsley and tomato sauce

Garnitures · Side dishes

Riz jasmin au lait de coco et citronnelle 12€
Jasmine rice with coconut milk and lemongrass

Pommes allumettes fines et croustillantes 12€
French fries

Légumes du jour 12€
Vegetables of the day

Purée de pommes de terre 12€
Mashed potato

Salade de sucrine croquante 12€
Moutarde à l'ancienne, truffe et noisettes
Crisp baby gem lettuce salad, wholegrain mustard, truffle and hazelnuts

Rigatoni à la truffe noire Melanosporum 14€
Melanosporum truffle rigatoni

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

Desserts

Le Sundae 33€
Glace fleur de lait, noix de pécan caramélisées, copeaux de chocolat, sauce chocolat et sauce caramel au beurre salé
Fior di latte ice cream, caramelized pecans, chocolate shavings, chocolate sauce, and salted butter caramel sauce

Le cookie à partager 33€
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille, sauce caramel au beurre salé
Chocolate chip and pecan cookie and chocolate, with ice cream vanilla and salted caramel sauce

La gaufre 22€
Gaufre maison, chantilly vanille, Nutella et caramel salé
Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella

Le moelleux chocolat 22€
Cœur coulant de chocolat, chocolat lacté et glace vanille
Chocolate fondant, molten milk chocolate and vanilla ice cream

La tarte Mangue 22€
Biscuit aux amandes, crème diplomate vanillée, confit de fruits exotiques et mangue fraiche
Almond biscuit, vanilla diplomat cream, exotic fruit compote and fresh mango

Les mini beignets - à partager 33€
Beignets maison, pâte à tartiner, compote de pomme vanillée, confit framboise et caramel salé
Homemade fritters, chocolate-hazelnut spread, vanilla apple compote, raspberry confit and salted caramel

Assiette de fruits frais 35€
Fresh fruits plate

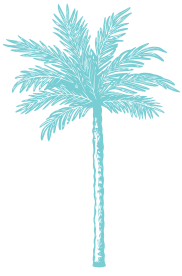
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) 14€
Vanilla, pistachio, strawberry, coconut, lemon, chocolate, mango, coffee

L'affogato 12€
Coffee, vanilla/coffee ice-cream

Grands fruits givrés - à partager 36€
Seasonal frozen fruit

Petits fruits givrés 22€
Seasonal frozen fruit

Sélection de fromages Mons fromager - Affineur MOF 28€
Cheese selection from MONS cheese cellar



La Môme Plage
Boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
04 93 38 22 00 - lamomeplage@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA - LA MÔME RIVIERA
Cannes - Monte Carlo - London - Roquebrune-Cap-Martin