

## DESSERTS

### FROMAGES 15€

Sélection de fromages MONS fromager affineur MOF  
*Selection of cheeses from MONS cheese cellar*

### LE SOUFFLÉ GRAND MARNIER 12€

Soufflé Grand Marnier, quenelle de glace chocolat noir, compoté d'agrumes  
*Grand Marnier soufflé, dark chocolate ice cream, stewed citrus fruit*

### LE PAIN PERDU 12€

Brioche cuite au beurre, mousse noisette, crumble noisette, sauce caramel et glace noisette  
*Brioche cooked in butter, hazelnut mousse, hazelnut crumble, caramel sauce and hazelnut ice cream*

### LA GAUFRE 12€

Sauce caramel beurre salé, chantilly vanille tonka, Nutella  
*Salted butter caramel sauce, vanilla tonka whipped cream, Nutella*

### LA SPHÈRE 12€

Crèmeux chai fire, billes gelée de passion, sorbet passion et crumble  
*Creamy chai fire, passion fruit jelly balls, passion fruit sorbet and crumble*

### LA TARTE FINE AUX POMMES 12€

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

### LE BROWNIE 12€

Brownie noix de pécan, praliné noix de coco, mousse chocolat au lait, glace vanille tonka  
*Pecan brownie, coconut praline, milk chocolate mousse, vanilla and tonka ice cream*

### LES FRUITS 28€

Belle assiette de fruits frais à partager - Handsome plate of fresh fruits to share

### LES GLACES ET SORBETS 10€

*Ice creams and sorbets*

## NOS ACCORDS SORBET, GLACE ET SPIRITUEUX 14€

*Our ice cream, sorbet and spirits combinations*

### Sorbet citron et vodka

*Lemon sorbet and vodka*

### Sorbet framboise et Bourbon

*Raspberry sorbet and Bourbon*

### Glace speculoos et rhum ambré

*Speculoos ice-cream and amber rum*

### Sorbet pêche et whisky

*Peach sorbet and whisky*

### Sorbet mangue et rhum ambré

*Mango sorbet and amber rum*



Végétarien



Sans gluten

**Chef de Cuisine - Head Chef: Julian CAZALAS**  
**Chef Pâtissier - Head Pastry: Laurent VIEILLEDENT**

6, rue Florian 06 400 Cannes - Tél. 04 93 38 60 95 - [www.lamomecannes.com](http://www.lamomecannes.com)




# LA MÔME

CANNES

GROUPE LA MÔME

## ENTRÉES ~ STARTERS

-  **La burrata crémeuse, poivrons rôtis marinés à l'ail, pousses d'épinard, pesto, pignons et balsamique 21€**  
*Creamy burrata, roasted peppers marinated in garlic oil, baby spinach, pesto, pine nuts and balsamic vinegar*
-  **Le cèpe en carpaccio, noisettes concassées, parmesan, huile de noisette et citron vert 21€**  
*Cep carpaccio, crushed hazelnuts, parmesan cheese, hazelnut oil and lime*
-  **Le jaune d'œuf en raviole pochée, émulsion de châtaignes, girolles et châtaignes concassées 19€**  
*Poached egg yolk in ravioli, chestnuts emulsion, girolle mushrooms and chopped chestnuts*
-  **Vitello tonnato comme en Italie 23€**  
*Vitello tonnato Italian style*
-  **Le cèpe en velouté, œuf parfait, croquant de cèpes et huile de noisette 19€**  
*Cep velouté, perfect soft boiled egg, crispy ceps and hazelnut oil*
-  **La belle salade de roquette, pecorino, noisettes concassées et truffe d'automne 25€**  
*Handsome arugula salad, pecorino cheese, crushed hazelnuts and autumn truffle*
-  **La Saint-Jacques en tartare, truffe d'automne, velouté de poireaux glacé et piment d'espelette 24€**  
*Scallop tartare, autumn truffle, cold leek velouté and Espelette pepper*
- Le homard en cannelloni, bisque de homard crémée, espuma de poireaux 27€**  
*Lobster cannelloni, creamy lobster bisque, leek espuma*
-  **Le poireau en vinaigrette à l'ancienne, œuf mimosa 18€**  
*Leeks traditional vinaigrette, egg mimosa*
-  **L'artichaut en salade, olives Taggiasche, tomates confites, cébettes, pousses d'épinard, parmesan et anchoïade 23€**  
*Raw artichoke salad, Taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, baby spinach, parmesan cheese and anchovy paste*

### Caviar Malakhoff « IMPERIAL »

30g - 65€  
50g - 110€  
125g - 250€



### Caviar Malakhoff « DIAMOND »

30g - 70€  
50g - 115€  
125g - 285€

 Végétarien  Sans gluten

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

## POISSONS ~ FISH

\*Prix incluant une garniture au choix — Price including one side dish to choose

**\*Pavé de cabillaud rôti, caviar d'aubergines et morilles crémees 31€**

*\*Roasted cod steak, eggplants caviar and creamy morels*

 **Saku de thon au sésame, sauce oignons caramélisés, salade de pousses d'épinard et fenouil, riz jasmin coco 36€**

*Tuna saku with sesame, caramelised onions sauce, baby spinach and fennel salad, coconut milk jasmine rice*

 **\*Saint-Jacques snackées, carpaccio de cèpes et cèpes rôtis, jus truffé et lait de noisette émulsionné 32€**

*\*Snacked scallops, cep carpaccio and roasted ceps, truffle sauce and hazelnut milk emulsion*

 **\*Poulpe façon Putanesca 32€**

*\*Octopus Putanesca style*

**\*Aile de raie meunière aux câpres 29€**

*\*Skate wings meunière with capers*

**\*Poisson du jour 500gr/800gr - 10€/100gr**

*\*Fish of the day 500gr/800gr - 10€/100gr*

**\*Grosse pièce de poisson d'élevage à partager 1kg et plus - 14€/100gr**

*\*Big farm fish of the day to share 1kg and more - 14€/100gr*

**\*Grosse pièce de poisson sauvage à partager 1kg et plus - 18€/100gr**

*\*Big wild fish of the day to share 1kg and more - 18€/100gr*

## VIANDES CUITES AU JOSPER ~ CHARGRILLED MEAT

Prix incluant une garniture et une sauce au choix — Price including one side dish and one sauce to choose

### — LE BOEUF —

 **Tagliata de bœuf Salers, roquette et parmesan 35€**

*Salers beef tagliata, arugula salad and parmesan cheese*

 **Bavette Black Angus 36€**

*Black Angus flank*

 **Tomahawk Black Angus 1,5kg/1,7kg**

**(à partager) 210€**

*Black Angus tomahawk 1,5kg/1,7kg*

*(to share)*

 **Côte de bœuf Black Angus 1kg**

**(à partager) 190€**

*Black Angus prime rib of beef 1kg (to share)*

### — LE PORC —

 **Presa ibérique 32€**

*Iberian pork presa*

 **Carré de porc ibérique laqué (à partager) 68€**

*Glazed rack of iberian pork (to share)*

### — LE VEAU —

 **Grenadin de veau aux morilles 31€**

*Veal medallion with morels*

 **Côte de veau première Française 1kg (à partager) 98 €**

*French veal chope 1kg (to share)*


### — L'AGNEAU —

 **Carré d'agneau en croûte de pignons,**

**noisettes, cerneaux de noix 36€**

*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts,*

*walnut kernels*

 **Carré d'agneau en croûte de pignons,**  
**noisettes, cerneaux de noix (à partager) 84€**

*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts,*

*walnut kernels (to share)*



Végétarien



Sans gluten

## ———— PÂTES ~ PASTA ————

 **Rigatoni | gnocchi à la crème de truffe et truffe d'automne 39€**

*Rigatoni | gnocchi with truffle cream and autumn truffle*

**Raviolis à la truffe, jus de viande truffé et truffe d'automne 36€**

*Truffle ravioli, truffle gravy and autumn truffle*

**Rigatoni | gnocchi homard poché et bisque crémée 62€**

*Rigatoni | gnocchi with poached lobster and creamy bisque*

**Rigatoni / gnocchi sauce tomate, beurre d'anchois, truffe d'automne, burrata et anchoïade 26€**

*Tomato sauce, anchovy butter, autumn truffle, burrata and anchovy paste*

 **Rigatoni | gnocchi aux morilles 28€**

*Rigatoni | gnocchi with morels sauce*

## ———— RISOTTOS ————

  **Risotto végétarien, aubergines rôties, olives Taggiasche, tomates confites et artichauts frits 28€**

*Vegetarian risotto, roasted eggplants, Taggiasche olives, candied tomatoes, fried artichokes*

  **Risotto à la truffe d'automne, pignons et parmesan 36€**

*Autumn truffle risotto, pine nuts and parmesan cheese*

  **Risotto aux cèpes en persillade 32€**

*Cep risotto with parsley and garlic*

 **Risotto au beurre d'oursins, Saint-Jacques poêlées et émulsion d'oursins 33€**

*Sea urchins butter risotto, pan-fried scallops and sea urchins emulsion*

## ———— GARNITURES ~ SIDE DISHES ————

**Écrasé de pommes de terre, noisettes concassées - Mashed potato with crushed hazelnuts**

**Gnocchi à la truffe - Gnocchi with truffle**

**Légumes du jour - Vegetables of the day**

**Riz jasmin lait de coco - Jasmin rice in coconut milk**

**Salade verte - Green salad**

**Écrasé de pommes de terre à la truffe +4€ | Mashed potato with truffle**

## ———— SAUCES ————

**Morilles - Morels**

**Jus de viande - Gravy**

**Oignons caramélisés - Caramelised Onion**

**Harissa - Hot chili pepper**

**Supplément garniture - Additional side dish 7€ | Supplément sauce - Additional sauce 3€**

 **Végétarien**  **Sans gluten**

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