





# LA MÔME


CANNES  
GROUPE LA MÔME

## ENTRÉES ~ STARTERS


 **La burrata crémeuse, tomates de saison, olives taggiasche, câpres, pesto et vinaigre balsamique - 24€**  
*Creamy burrata, seasonal tomatoes, taggiasche olives, capers, pesto and balsamic vinegar*


 **La daurade en ceviche, marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre - 25€ - plat 31€**  
*Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander*

**Le jaune d'oeuf en raviole pochée comme une carbonara - 23€**  
*Poached egg yolk in ravioli, carbonara style*

 **Salade de poulpe, huile d'olive citron vert, poivrons rôtis à l'huile d'ail, olives taggiasche, pommes de terre, câpres, basilic et jeunes pousses - 28€**


*Octopus salad, lime olive oil, roasted peppers with garlic oil, taggiasche olives, potatoes, capers, basil and baby lettuce*

 **La belle salade de roquette, pecorino à la truffe, noisettes concassées et truffe de saison - 25€**  
*Handsome arugula salad, truffle pecorino cheese, crushed hazelnuts and seasonal truffle*


 **Carpaccio de thon rouge, huile d'olive citron vert, marinade au soja et pickles de piments - 28€**  
*Red tuna carpaccio, lime olive oil, soy marinade and chilli pickles*

**Le homard poché en salade façon César - 75€**  
*Poached lobster caesar salad style*

**Fleurs de courgettes en beignets, sauce tomate épicée - 21€**  
*Zucchini flowers fritters, spicy tomato sauce*

 **L'artichaut en salade, olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade - 29€**

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

 **Vitello tonnato - France - 25€**  
*Vitello tonnato*

**Caviar Stroganoff « IMPERIAL »**

30g - 70€ | 50g - 115€  
125g - 260€ | 250g - 520€



**Caviar Stroganoff « DIAMOND »**


30g - 75€ | 50g - 120€  
125g - 295€ | 250g - 590€


 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 sur la peau, sauce vierge\*** - 36€  
*Roasted cod steack, olive oil sauce\**


 **Saku de thon au sésame, sauce oignons caramélisés, salade de pousses d'épinard et fenouil, marinade de soja et riz jasmin coco** - 38€  
*Tuna saku with sesame, caramelised onions sauce, baby spinach and fennel salad, soy marinade, coconut milk jasmin rice*


 **Poulpe snacké à la plancha, légumes de saison, tomates confites et olives taggiasche\*** - 35€  
*Snacked octopus, seasonal vegetables, candied tomatoes and taggiasche olives\**


**Langouste rôtie au beurre, basilic et tomates confites\*** - 22€ / 100g  
*Roasted spiny lobster with basil and candied tomatoes\**

**La belle sole meunière** - 14€/100g  
*Awesome sole meuniere*


 **Grosses gambas sauvages rôties, ail confit et aromates** - 98€  
*Wild roasted king prawns, candied garlic and aromatics*

 **Poisson du jour 500g/800g\*** - 14€/100g  
*Fish of the day 500g/800g\**

 **Grosse pièce de poisson d'élevage à partager 1kg et plus\*** - 16€/100g  
*Big farm fish of the day to share 1kg and more\**


 **Grosse pièce de poisson sauvage à partager 1kg et plus\*** - 19€/100g  
*Big wild fish of the day to share 1kg and more\**

## PÂTES ~ PASTA



 **Rigatoni à la crème de truffe et truffe de saison** - 41€  
*Rigatoni with truffle cream and seasonal truffle*



**Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe de saison** - 38€  
*Truffle ravioli, truffle gravy and seasonal truffle*

**Rigatoni homard poché et bisque crémée** - 78€  
*Rigatoni with poached lobster and creamy bisque*

 **Rigatoni aubergines rôties, sauce tomate, burrata, pesto** - 32€  
*Roasted eggplants rigatoni, tomato sauce, burrata, pesto*

## RISOTTOS

  **Risotto végétarien, tomates confites, olives taggiasche, poivrons rôtis marinés, pesto** - 31€  
*Vegetarian risotto, candied tomatoes, taggiasche olives, marinated roasted peppers, pesto*

  **Risotto à la truffe de saison, pignons et parmesan** - 41€  
*Seasonal truffle risotto, pine nuts and parmesan cheese*

**Risotto de Saint-Pierre snacké à la plancha, sauce au poivre** - 42€  
*Snacked john dory risotto, pepper sauce*



Végétarien



Sans gluten

## 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 BŒUF —

 **Tagliata de bœuf salers, roquette et parmesan - France - 41€**

*Salers beef tagliata, arugula salad and parmesan cheese*

 **Bavette Black Angus - USA - 39€**  
*US Black Angus flank*


 **Tomahawk Black Angus env. 1,2kg USA/Australie - à partager - 235€**

*Black Angus tomahawk around 1,2kg to share*

 **Côte de bœuf Black Angus 1kg - USA à partager - 190€**

*US Black Angus prime rib of beef 1kg to share*

### — LE BŒUF WAGYU —


 **Faux-filet de boeuf Wagyu 300g, Kagoshima Japon A5 - 240€**  
*Sirloin steak Wagyu beef*

**Tomahawk de boeuf Wagyu, grade 6+ env. 1,2kg Australie - 390€**

*Tomahawk Wagyu beef, grade 6+ around 1,2kg*


### — LE PORC —

 **Preso ibérique - Espagne - 35€**  
*Iberian pork preso*


 **Carré de porc ibérique mariné - Espagne à partager - 82€**  
*Marinated rack of iberian pork to share*


### — LE VEAU —

**Milanaise de veau - 45€**  
*Veal milanese*

 **Côte de veau première Française 1kg - France à partager - 128€**  
*French veal chope 1kg to share*

### — L'AGNEAU —

 **Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes, cerneaux de noix - Irlande/Espagne - 42€**  
*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts, walnut kernels*

 **Carré d'agneau en croûte de pignons, noisettes, cerneaux de noix - Irlande/Espagne à partager - 89€**  
*Rack of lamb in pine nuts crust, hazelnuts, walnut kernels to share*

## GARNITURES ~ SIDE DISHES

**Écrasé de pommes de terre, noisettes concassées - Mashed potatoes 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 - +6€ - Mashed potato with truffle**

## SAUCES

**Poivre - Pepper**

**Jus de viande - Gravy**

**Oignons caramélisés - Caramelised Onions**

**Harissa - Hot chili pepper**

**Supplément garniture - Additional side dish - 8€**



Végétarien



Sans gluten

## DESSERTS

### FROMAGES - 16€

Sélection de fromages MONS fromager affineur MOF  
*Cheese selection from MONS cheese cellar*

### LE SOUFFLÉ GRAND MARNIER - 16€

Soufflé Grand Marnier, sorbet chocolat noir, compoté d'agrumes  
*Grand Marnier soufflé, dark chocolate sorbet, stewed citrus*

### LE TACOS CHOCOLAT - 14€

Mousse de chocolat au lait infusé à la baie de timut, sauce caramel beurre salé, praliné amande et noisette, sponge cake chocolat, glace vanille  
*Milk chocolate mousse infused with timut berry, salted caramel sauce, hazelnut and almond praline, chocolate sponge cake, vanilla ice cream*

### LA GAUFRE - 14€

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

### LA TARTE À LA FIGUE - 14€

Confit de figue rôtie au miel, figues fraîches, glace figue  
*Candied fig roasted with honey, fresh figs, fig ice cream*

### LA TARTE FINE AUX POMMES - 14€

Crumble tonka, sauce caramel beurre salé, glace vanille tonka, compote de pommes vanillée  
*Thin apple pie, crumble tonka, salted butter caramel sauce, vanilla tonka ice cream, vanilla apple sauce, stewed apples with vanilla*

### LE COOKIE À PARTAGER - 28€

Noix de pécan, sauce caramel beurre salé, duo de chocolat noir et lait, glace vanille  
*Pecan nut, salted caramel, chocolate duo black and milk, vanilla ice cream*

### LES FRUITS - 32€

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

### LES GLACES ET SORBETS - 14€

*Ice creams and sorbets*

## NOS ACCORDS SORBETS, GLACES ET SPIRITUEUX - 18€

*Our ice cream, sorbet and spirits combinations*

Sorbet citron et vodka - *Lemon sorbet and vodka*

Sorbet framboise et bourbon - *Raspberry sorbet and bourbon*

Sorbet pêche de vigne et gin - *Peach sorbet and gin*

Sorbet mangue, menthe et rhum ambré - *Mango and mint sorbet with amber rum*

Sorbet figue et tequila - *Fig sorbet and tequila*

 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)