



# LA MÔME

CANNES  
GROUPE LA MÔME

## ENTRÉES ~ STARTERS

  **La burrata crémeuse, figes rôties au miel, cerneaux de noix, châtaignes, pousses d'épinard, huile de noix, vinaigre balsamique - 24€**

*Creamy burrata, roasted figs, walnut kernels, chestnuts, baby spinach, walnut oil, balsamic vinegar*

**Le jaune d'œuf en raviole pochée, crème de girolles émulsionnée et girolles poêlées - 23€**

*Poached egg yolk in ravioli, emulsion of girolle mushrooms cream and stir fried girolles*

  **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 en cannelloni, bisque de homard émulsionnée - 27€**

*Lobster cannelloni, emulsified lobster bisque*

**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*

  **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*

 **La truffe d'automne en croq'truffe - 25€**

*Fall truffle in a Croq'truffle*

**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


 **Le pavé de maigre rôti sur la peau, artichauts snackés, émulsion Parmesan - 35€**  
*Meagre roasted on the skin, snacked artichokes, Parmesan emulsion*


 **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 jasmine rice*

 **Le poulpe à la Provençale, tomates cerises, olive taggiasche, poivrons rôtis, piment et basilic - 35€**  
*Provençal style octopus, cherry tomatoes, taggiasche olives, roasted peppers, chilli and basil*

 **Saint-Jacques snackées à la plancha, cèpes rôties, jus truffé, émulsion noisette, noisettes concassées\* - 35€**  
*Seared scallops a la plancha, roasted ceps, truffle gravy, hazelnut emulsion, crushed hazelnuts*

 **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 aux artichauts rôtis - 31€**  
*Vegetarian risotto with roasted artichokes*

  **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 morilles - 42€**  
*Risotto with snacked John Dory a la plancha, morel sauce*

**Risotto aux girolles poêlées en persillade - 34€**  
*Risotto with stir fried girolles and persillade*

 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

## 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 —

 **Presa ibérique - Espagne - 35€**  
*Iberian pork presa*


 **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

 **Morilles - Morel sauce**

**Jus de viande - Gravy**

**Oignons caramélisés - Caramelised Onions**

**Harissa - Hot chili pepper**

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

 **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**

## 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*

### LA FLEUR DE CHOCOLAT - 14€

Ganache gianduja, ganache monté chocolat noir, cœur de passion, glace chocolat

*Gianduja ganache, whipped dark chocolate ganache, passion fruit heart, chocolate ice cream*

### LA GAUFRE - 14€

Sauce caramel beurre salé, chantilly vanille tonka, Nutella

*Salted caramel sauce, vanilla tonka whipped cream, Nutella*

### LE CHEESECAKE POMME - 14€

Croustillant speculoos chocolat blanc, pommes caramélisées cannelle, crème cheesecake, glaçage vanillé

*Crispy white chocolate speculoos, cinnamon caramelized apple, cheesecake cream, vanilla icing*

### 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



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)