



# LA MÔME

CANNES  
GROUPE LA MÔME

## ENTRÉES ~ STARTERS

 **La burrata crémeuse, pousses d'épinard, clémentines, figes séchées, fruits secs et vinaigre balsamique - 24€**

*Creamy burrata, baby spinach, clementines, dried figs, dried fruits, balsamic vinegar*

**Le jaune d'œuf en raviole pochée, émulsion truffe noire melanosporum - 23€**

*Poached egg yolk in ravioli, black melanosporum truffle emulsion*

 **La belle salade de roquette, pecorino, noisettes concassées et truffe noire melanosporum - 25€**

*Handsome arugula salad, pecorino cheese, crushed hazelnuts and black melanosporum truffle*

**Le foie gras de canard mi-cuit, confit de figes, brioche toastée - 31€**


*Semi-cooked duck foie gras, candied figs, toasted brioche*

**Les petits légumes farcis de La Môme, mesclun du pays - 24€**

*La Môme stuffed vegetables, local mesclun salad*

**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 noire melanosporum en croq'truffe - 25€**

*Black melanosporum truffle in a Croq'truffle*

**Caviar Stroganoff « IMPERIAL »**

**30g - 70€ | 50g - 115€**

**125g - 260€**



**Caviar Stroganoff « DIAMOND »**

**30g - 75€ | 50g - 120€**

**125g - 295€**

 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 cheese 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 comme une daube à la provençale\* - 35€**


*The octopus like a Provençal stew*

 **Saint-Jacques snackées à la plancha, crémeux de panais, crumble de noisettes et agrumes, huile de noisette\* - 35€**

*Seared scallops a la plancha, creamed parsnips, hazelnut and citrus crumble, hazelnut oil*

 **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

 **Linguine à la crème de truffe et truffe noire melanosporum - 41€**


*Linguine with truffle cream and black melanosporum truffle*

**Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe noire melanosporum - 38€**

*Truffle ravioli, truffle gravy and black melanosporum truffle*

**Linguine homard poché et bisque crémeuse - 78€**

*Linguine with poached lobster and creamy bisque*

 **Gnocchis crévés au gorgonzola et noix - 28€**

*Creamy gnocchis with gorgonzola and walnuts*

## RISOTTOS

  **Risotto végétarien aux artichauts rôtis - 33€**

*Vegetarian risotto with roasted artichokes*

**Risotto à la truffe noire melanosporum, pignons et parmesan - 41€**

*Black melanosporum truffle risotto, pine nuts and parmesan cheese*

**Risotto safrané et encornets snackés - 35€**

*Saffron risotto and snacked squids*



**SUPPLÉMENT RÂPÉ DE TRUFFE - ADDITIONAL GRATED TRUFFLE**

Truffe noire melanosporum - 4€/g | Black melanosporum truffle - 4€/g



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*


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

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

 **Le Chateaubriand - France**  
**à partager/to share - 500g 160€ | 1kg - 320€**


### — LE BŒUF WAGYU —

**Bavette Wagyu, grade 8+ - Australie - 58€**  
*Wagyu beef flank 8+ grade*

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


### — 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 - Mashed potato with truffle - +6€**

## SAUCES

  **Morilles - Morel sauce**

**Jus de viande - Gravy**

**Oignons caramélisés - Caramelised Onions**

**Harissa - Hot chili pepper**

**Supplément garniture - Additional side dish - 9€**



Végétarien



Sans gluten

## DESSERTS

### LE SOUFFLÉ GRAND MARNIER - 16€

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

### LE PAIN PERDU - 14€

**Brioche cuite au beurre, pommes caramélisées cannelle, crumble, sauce caramel, sorbet pomme verte**  
*Brioche cooked in butter, caramelized apples with cinnamon, crumble, caramel sauce, green apple sorbet*

### LE CHOCOLAT - 14€

**Croustillant blé soufflé chocolat blanc, mousse noisette, insert carmel beurre salé, glaçage chocolat noir, glace noisette**  
*Crispy white chocolate puffed wheat, hazelnut mousse, salted butter caramel insert, dark chocolate icing, hazelnut ice cream*

### LA GAUFRE - 14€

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

### 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 (3 BOULES) - 14€

*Ice creams and sorbets (3 scoops)*

## FROMAGES

### SÉLECTION DE FROMAGES MONS FROMAGER AFFINEUR MOF - 16€

*Cheese selection from MONS cheese cellar*

### 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**