

Nos Cocktails Signature • 26€

Prickly Pear

Saké, Cognac, sudachi, purée de poire, jus d'ananas, lait entier

Mademoiselle Romy

Rhum Bacardi, purée de litchi, Chambord, sirop d'orgeat, jus de citron

Dear Princess

Vodka infusée à la lavande, sirop de rhubarbe, jus de citron, champagne rosé

Croisette Sunset

Tequila Patron Reposado, shrub ananas, sirop gingembre, purée d'ananas, piment oiseau

Nos Cocktails Classiques • 24€

Margarita | New York Sour | Old Fashioned | Espresso Martini | Last Word | Moscow Mule | Manhattan | Boulevardier | Paloma

À partager • To share

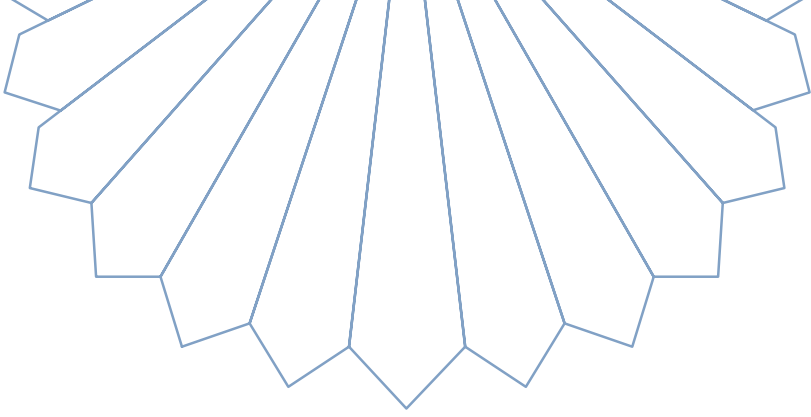
Arancini truffé, tartare de bœuf, crème de stracciatella - 35€

Truffle arancini, beef tartare and stracciatella

Lobster roll - 49€

Pain brioché nourri au beurre noisette, sucrose huile d'olive et citron, homard poché émietté grossièrement, mayonnaise épicée, ciboulette

Brown butter-infused brioche bun, little gem lettuce with olive oil and lemon, roughly crumbled poached lobster, spicy mayonnaise and chives



Crudo • Raw fish

Carpaccio de thon

33€

Marinade soja, sésame, pickles de piment, zest de citron vert
Tuna carpaccio, sesame, pickled chilies, lime

La daurade en ceviche

28€

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

Tartare de thon

33€

Marinade soja, sésame, pickles de piments, zeste de citron
Tuna tartare, soja marinade, hot pepper pickles, lemon zest

Tartare de loup

28€

Marinade à l'ananas, basilic, vinaigre de xérès, piment avec brunoise
d'ananas et grenade
Pineapple marinade, basil, sherry vinegar, chili with pineapple and pomegranate brunoise

Langouste entière

140€

Marinade d'agrumes et zeste de citron vert
Whole lobster with citrus marinade and lime zest

Poisson du jour en carpaccio - à partager

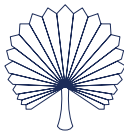
120€

Fish of the day carpaccio to share

6 huitres « fines de Claire N°3 »

30€

6 oysters « fines de Claire N°3 »



Le Crudo • 249€


Carpaccio de thon, ceviche de daurade, tartare de thon, tartare de loup,
langoustines, huîtres « fines de Claire », caviar Petrossian 30g

*Tuna carpaccio, sea bream ceviche, tuna tartare, sea bass tartare, langoustines,
oysters « fines de Claire », Petrossian caviar 30g*


Nos Entrées • Our starters



La burrata crémeuse   **27€**
Tomates Datterino, poivrons rôtis, olives Taggiasche, pesto, vinaigre balsamique
Creamy burrata with Datterino tomatoes, roasted peppers, Taggiasca olives, pesto, balsamic vinegar

La belle salade de roquette   **27€**
Pecorino, noisettes concassées et truffe de saison
Arugula salad with pecorino, crushed hazelnuts and seasonal truffle

L'artichaut en salade  **31€**
Olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade
Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan and anchovy paste

Fleur de courgette en beignet et sauce tomate épicée  **27€**
Zucchini blossom fritter with a spicy tomato sauce

Le king crabe  **95€**
Salade iceberg, avocat, orange, mangue, fenouil, vinaigrette passion et mayonnaise épicée
King crab, iceberg salad, avocado, orange, mango, fennel, passion fruit vinaigrette and spicy mayonnaise

Salade veggie La Môme   **28€**
Mix de salades de saison, noix de cajou épicées, framboises, haricots verts, pousses de tagètes, grenade, sauce yaourt grec
Mixed seasonal greens, cashews, raspberry, green beans, marigold sprouts, pomegranate, Greek yogurt sauce

Les pinces King crabe - à partager  **150€**
Décortiquées et mayonnaise épicée
Shelled King crab claws with spicy mayonnaise to share



Notre caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

 Végétarien

 Sans Gluten

 Épicé

Prix nets - Service compris - La Môme n'accepte pas les chèques
Net prices - Service included - La Môme does not accept checks

Nos Viandes

Tagliata de bœuf black Angus, France 	41€
Roquette, pignons et parmesan <i>Black Angus beef tagliata, arugula salad, pine nuts and parmesan</i>	
Filet de de bœuf Simmental, sauce au poivre 	55€
<i>Simmental beef fillet with peppercorn sauce</i>	
Coquelet et sa marinade à la diable - France 	43€
<i>Spring chicken with a deviled marinade</i>	
La Milanaise de veau	45€
Panure à l'anglaise à la chapelure Panko fine <i>English-style breaded veal Milanese with fine Panko crumbs</i>	
Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne 	42€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust</i>	
Carré d'agneau en croûte - à partager - Irlande/Espagne 	85€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share</i>	
Côte de bœuf Aberdeen 1kg - à partager - Écosse 	210€
<i>Aberdeen prime rib of beef 1kg to share</i>	
Le Chateaubriand 500g - à partager - France 	170€
<i>Chateaubriand cut 500g to share</i>	

Nos Poissons

Poulpe croquant alla Luciana 	38€
<i>Octopus alla Luciana</i>	
Cabillaud rôti, sauce vierge 	38€
<i>Pan-roasted cod, sauce vierge</i>	
Saku de thon au sésame	39€
Sauce oignons caramélisés, salade de fenouil, marinade de soja <i>Tuna saku with sesame, caramelised onions sauce, fennel salad, soy marinade</i>	
La belle sole meunière	89€
<i>Dover sole with meunière sauce</i>	
Grosses gambas sauvages rôties avec ail confit et aromates 	99€
<i>Roasted wild prawns with garlic confit and herbs</i>	
Langoustes rôties au beurre basilic et tomates confites 	32€/100g
<i>Roasted lobster with basil butter and candied tomatoes</i>	
Poisson du jour 500g/800g 	17€/100g
<i>Fish of the day 500g/800g</i>	
Grosse pièce de poisson d'élevage 1kg et plus - à partager 	20€/100g
<i>Big farm fish of the day to share 1kg and up</i>	
Grosse pièce de poisson sauvage 1kg et plus - à partager 	22€/100g
<i>Big wild fish of the day to share 1kg and up</i>	

Nos Pâtes

- Gnocchi arrabbiata** 🌿🍴 **38€**
Dés d'aubergines frits, stracciatella fumée, sauce tomate épicée
Gnocchi with fried eggplant, smoked stracciatella and spicy tomato sauce
- Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe de saison** **41€**
Truffle ravioli, truffle gravy and seasonal truffle
- Paccheri au coquelet** 🍴🍴 **49€**
Marinade à la diable, cuisson basse température puis émietté avec sauce chili, tomates Datterino et persil
Paccheri pasta with devil's marinade, slow-cooked shredded spring chicken with chili sauce, Datterino tomatoes and parsley
- Linguine aux fruits de mer** **45€**
Moules, palourdes, gambas en persillade avec jus de moules, sauce tomate et tomates Datterino
Linguine with mussels, clams, and prawns in parsley sauce with a mussel juice, tomato sauce and Datterino tomatoes
- Risotto à la truffe de saison, pignons et parmesan** 🌿🌿 **45€**
Seasonal truffle risotto, pine nuts and parmesan

Pâtes à partager :

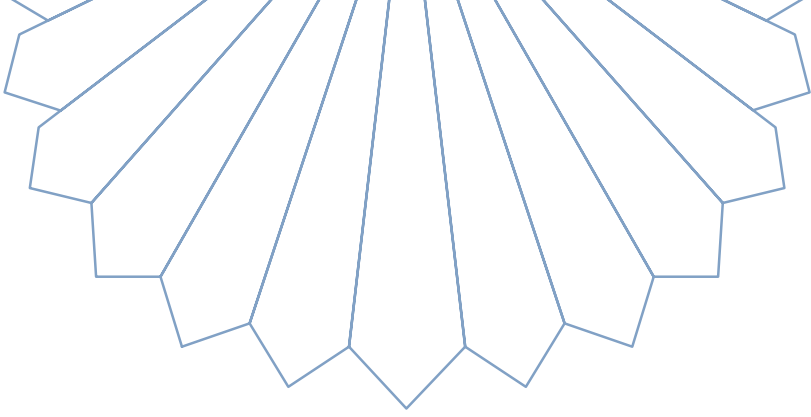
- Linguine bisque crémée, grosses gambas** **110€**
Linguine pasta with creamy bisque and king prawns
- Linguine bisque crémée, langouste rôtie** **32€/100g**
Linguine pasta with creamy bisque and roasted spiny lobster

Nos Garnitures

- Ecrasé de pommes de terre et noisettes concassées** **12€**
Mashed potatoes with crushed hazelnuts
- Écrasé de pommes de terre à la truffe** **14€**
Mashed potato with truffle shavings
- Légumes verts du jour** **12€**
Green vegetables of the day
- Gnocchi à la truffe** **12€**
Gnocchi with truffle
- Riz jasmin au lait de coco** **12€**
Jasmin rice in coconut milk
- Cœur de laitue, huile d'olive et citron vert** **12€**
Green salad, olive oil and lime

Sauces

Jus de viande - Gravy | Sauce béarnaise - Béarnaise sauce
Sauce au poivre - Pepper sauce | Sauce vierge - Virgin sauce
Oignons caramélisés - Caramelised onions | Harissa - Tunisian hot sauce
Supplément sauce - 6€ - Additional sauce



Nos Desserts

- La gaufre**  **16€**
Gaufre maison, chantilly vanille, nutella et caramel salé
Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella sauces
- Le Sundae à partager**   **32€**
Glace fleur de lait, popcorn caramélisé, sauces caramel au beurre salé et chocolat, noisettes caramélisées
Fior di latte ice cream, caramelized popcorn, salted butter caramel sauce, chocolate sauce, caramelized hazelnuts
- Les profiteroles**  **18€**
Choux de crème vanille, glace vanille, éclats d'amandes, sauce chocolat
Vanilla cream puffs, vanilla ice cream, almond chips, chocolate sauce
- Omelette norvégienne aux abricots et yaourt**  **18€**
Glace yaourt, sorbet abricot et meringue flambée
Yogurt ice cream, apricot sorbet and meringue
- Le cookie à partager**  **32€**
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille, sauce caramel au beurre salé
Chocolate chip and pecan cookie, chocolate and salted butter caramel sauce
- Les churros à partager**  **32€**
Nutella, sauce caramel au beurre salé, noisettes chocolatées, billes chocolat, chantilly vanillée, sauce aux fruits rouges
Churros to share, salted caramel sauce, chocolate-coated hazelnuts, vanilla whipped cream, chocolate balls, red fruit sauce
- Le soufflé du moment**   **21€**
Soufflé of the day
- La tarte aux fruits rouges** **18€**
Biscuit moelleux aux amandes, crème vanillée, fraises et framboises fraîches
Soft almond biscuit, vanilla cream, fresh strawberries and raspberries
- Fruit givré du moment**   **36€**
Frozen fruit of the day
- L'assiette de fruits frais à partager**   **35€**
Plate of fresh fruits to share
- Assortiment de glaces et sorbets**   **14€**
Assortment of ice creams and sorbets
- Sélection de fromages Mons fromager - Affineur MOF**   **16€**
Cheese selection from MONS cheese cellar

Nos Vins de Desserts

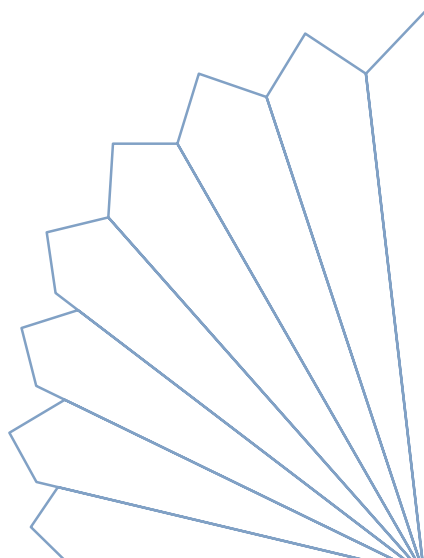
	75cl	62cl	50cl	37,5cl	14cl
Moscato d'Asti 2022 <i>Ceretto, Italie</i>	65€				
Carmes de Rieussec 2019 <i>Sauternes</i>	90€				18€
Gewurztraminer «Vendanges tardives » 2017 <i>Maison Trimbach</i>	170€				30€
Château Closiot « Bonneau » 2018 <i>Barsac, Sauternes</i>	330€				40€
Château Yquem 2010 <i>Sauternes, 1er Cru Supérieur</i>	2 300€		950€		
Arbois Vin jaune 2016 <i>Domaine Rolet</i>		190€			
Vin de Constance « Klein Constancia » 2019 <i>Afrique du Sud</i>			270€		
Arbois Vin de Paille 2016 <i>Domaine Rolet</i>				145€	
Tokaji Aszú 2010 <i>Hétszőlő, Hongrie</i>				150€	

 Végétarien

 Sans Gluten

 Épicé

Prix nets - Service compris - La Môme n'accepte pas les chèques
Net prices - Service included - La Môme does not accept checks



MOMÉ
LA
Cannes

6, rue Florian - 06400 Cannes
Tél. 04 93 38 60 95

E-mail : lamomecannes@lamomegroupe.com