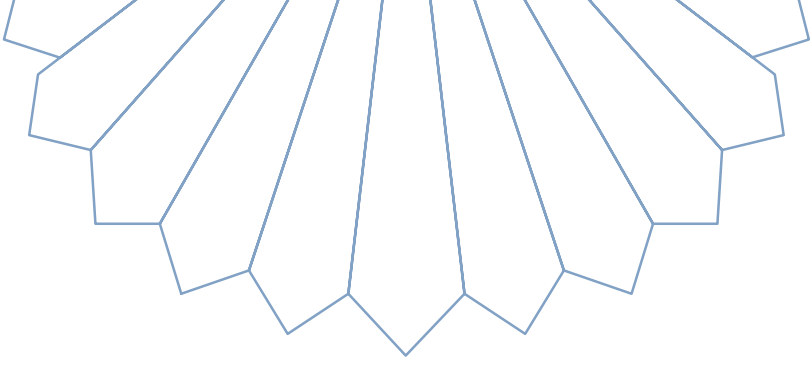


**MOMIE**  
LA  
*Cannes*



## *Cocktails Signatures · 26€*

### **Louis Julian**

Vodka Grey Goose, sirop de rose, crème de pêche, feuille d'or, champagne

### **Mademoiselle Romy**

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

### **Dear Princess**

Vodka Grey Goose 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

## *Cocktails Classiques · 24€*

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



## *À partager · To share*

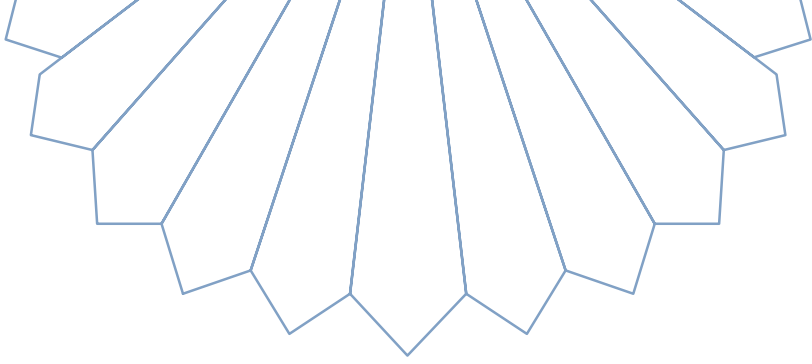
**Arancini truffé, tartare de bœuf, crème de straciatella - 35€**

Truffle arancini, beef tartare, straciatella







**Lobster roll - 55€**

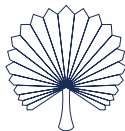
Pain brioché nourri au beurre noisette, sucrose huile d'olive et citron, homard poché émietté grossièrement, mayonnaise épicée, ciboulette

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



## Crudo · Raw fish

- Carpaccio de thon** 35€  
Marinade soja, sésame, pickles de piment, zeste de citron vert  
*Tuna carpaccio, soya marinade, sesame, pickled chilies, lime zest*
- La daurade en ceviche**   33€  
Marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre  
*Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions, avocado and coriander*
- Tartare de thon** 35€  
Marinade soja, sésame, pickles de piments, zeste de citron  
*Tuna tartare, soya marinade, sesame, hot pepper pickles, lemon zest*
- Tartare de loup**  33€  
Marinade à l'ananas, basilic, vinaigre de xérès, piment avec brunoise d'ananas et grenade  
*Seabass tartare, 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 huîtres « fines de Claire N°3 »**  35€  
*6 oysters « fines de Claire N°3 »*



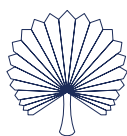
## Le Crudo · 249€

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*

## Entrées · Starters

- La burrata crémeuse**   28€  
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**   28€  
Pecorino, noisettes concassées et truffe de saison  
*Arugula salad with pecorino, chopped hazelnuts and seasonal truffle*
- L'artichaut en salade**  33€  
Olives taggiasche, tomates confites, cébettes, mesclun, parmesan et anchoïade  
*Raw artichoke salad, Taggiasche olives, tomato confit, spring onions, mesclun salad, parmesan and anchovy sauce*
- Fleurs de courgette en beignet et sauce tomate épicée**  27€  
Zucchini blossom fritters with 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 salads, cashews, raspberry, green beans, marigold sprouts, pomegranate, Greek yogurt sauce*
- Les pattes de King crabe - à partager**  190€  
Décortiquées et mayonnaise épicée  
*Shelled King crab claws with spicy mayonnaise to share*



### *Caviar Petrossian*

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

## Viandes · Meats

<b>Tagliata de bœuf Black Angus, France</b> 🌿	45€
Roquette, pignons et parmesan <i>Black Angus beef tagliata, arugula salad, pine nuts and parmesan</i>	
<b>Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre</b> 🌿	60€
<i>Simmental beef fillet with pepper sauce</i>	
<b>Coquelet et sa marinade à la diable - France</b> 🌿	49€
<i>Spring chicken with a deviled marinade</i>	
<b>La Milanaise de veau</b>	49€
Panure à l'anglaise à la chapelure Panko fine <i>English-style breaded veal Milanese with fine Panko crumbs</i>	
<b>Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne</b> 🌿	45€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust</i>	
<b>Carré d'agneau en croûte - à partager - Irlande/Espagne</b> 🌿	90€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix <i>Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share</i>	
<b>Côte de bœuf Aberdeen 1kg - à partager - Écosse</b> 🌿	215€
<i>Aberdeen prime rib of beef 1kg to share</i>	
<b>Le Chateaubriand 500g - à partager - France</b> 🌿	180€
<i>Chateaubriand cut 500g to share</i>	

## Poissons · Fish

<b>Poulpe croquant alla Luciana</b> 🌿	40€
<i>Octopus alla Luciana</i>	
<b>Cabillaud rôti, sauce vierge</b> 🌿	40€
<i>Pan-roasted cod, sauce vierge</i>	
<b>Saku de thon au sésame</b>	41€
Sauce oignons caramélisés, salade de fenouil, marinade de soja <i>Tuna saku with sesame, caramelised onion sauce, fennel salad, soya marinade</i>	
<b>La belle sole meunière</b>	95€
<i>Dover sole with meunière sauce</i>	
<b>Grosses gambas sauvages rôties avec ail confit et aromates</b> 🌿	120€
<i>Roasted wild prawns with garlic confit and herbs</i>	
<b>Langouste rôtie au beurre basilic et tomates confites</b> 🌿	32€/100g
<i>Roasted lobster with basil butter and tomato confit</i>	
<b>Poisson du jour 500g/800g</b> 🌿	18€/100g
<i>Fish of the day 500g/800g</i>	
<b>Grosse pièce de poisson d'élevage 1kg et plus - à partager</b> 🌿	20€/100g
<i>Big farm fish of the day to share 1kg and up</i>	
<b>Grosse pièce de poisson sauvage 1kg et plus - à partager</b> 🌿	22€/100g
<i>Big wild fish of the day to share 1kg and up</i>	

## Pâtes · Pasta

- Gnocchi arrabbiata** 🌿🍴 40€  
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** 43€  
*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** 49€  
Moules, palourdes, gambas en persillade avec jus de moules, sauce tomate et tomates Datterino  
*Linguine with mussels, clams, and prawns in parsley sauce with mussel juice, tomato sauce and Datterino tomatoes*
- Risotto à la truffe de saison, pignons et parmesan** 🌿🍴 49€  
*Seasonal truffle risotto, pine nuts and parmesan*
- Linguine bisque crémée, grosses gambas - à partager** 120€  
*Linguine pasta with creamy bisque and king prawns to share*
- Linguine bisque crémée, langouste rôtie - à partager** 32€/100g  
*Linguine pasta with creamy bisque and roasted lobster to share*

## Garnitures · Sides

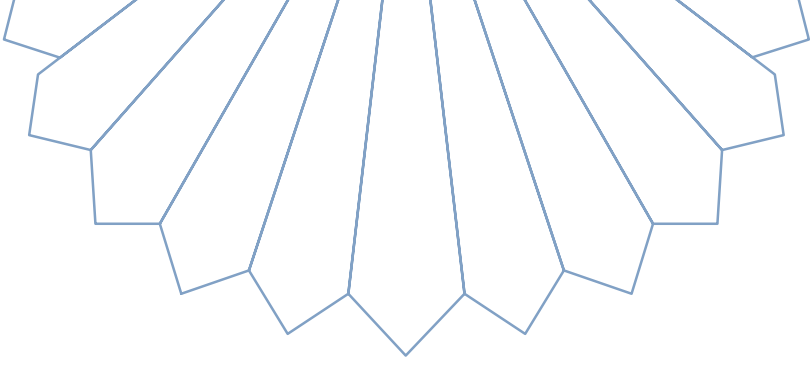
- Écrasé de pommes de terre et noisettes concassées** 14€  
*Mashed potatoes with crushed hazelnuts*
- Écrasé de pommes de terre à la truffe** 16€  
*Mashed potatoes with truffle shavings*
- Légumes verts du jour** 14€  
*Green vegetables of the day*
- Gnocchi à la truffe** 14€  
*Gnocchi with truffle*
- Riz jasmin au lait de coco** 14€  
*Jasmin rice in coconut milk*
- Cœur de laitue, huile d'olive et citron vert** 14€  
*Green salad, olive oil and lime*

## Sauces

Jus de viande - Gravy | Sauce béarnaise - Béarnaise sauce  
Sauce au poivre - Pepper sauce | Sauce vierge - Sauce vierge  
Oignons caramélisés - Caramelised onion | Harissa - Hot chili pepper paste  
Supplément sauce - Additional sauce - 6€

# Desserts

- La gaufre**  16€  
Gaufre maison, chantilly vanille, Nutella et caramel salé  
*Homemade waffle with salted caramel, tonka vanilla whipped cream, Nutella*
- Le Sundae à partager**   35€  
Glace fleur de lait, popcorn caramélisé, sauces caramel au beurre salé et chocolat, noisettes caramélisées  
*Fior di latte ice cream, caramelised popcorn, salted caramel sauce, chocolate sauce, caramelised hazelnuts*
- Les profiteroles**  18€  
Choux de crème vanille, glace vanille, éclats d'amandes, sauce chocolat  
*Vanilla cream puffs, vanilla ice cream, crushed almonds, 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 caramel sauce*
- Les churros à partager**  35€  
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, berry sauce*
- Le soufflé du moment**   25€  
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€  
Fresh fruits platter 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



## *Vins de Desserts*

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