

MOMIE
LA
Cannes

Chef de cuisine - *Head chef* : Julian CAZALAS
Chef pâtissier - *Pastry Chef* : Mathieu MARCHAND

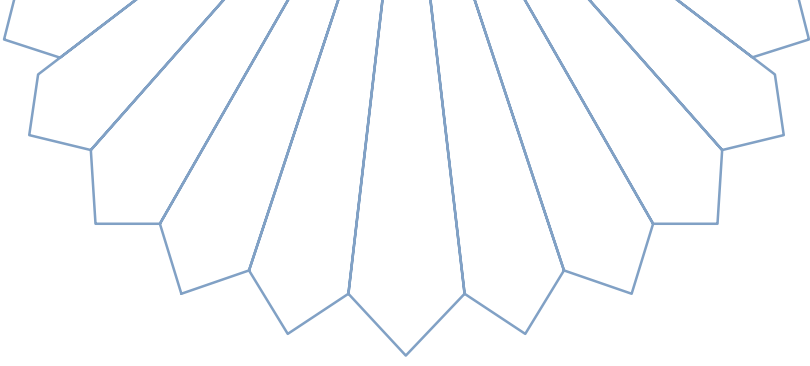
La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.

Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête.

Ça danse, ça ric, ça vie !

La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration.

Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance. L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.



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

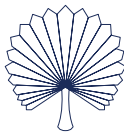
Vodka Grey Goose infusée à la lavande, sirop de rhubarbe, jus de citron, champagne rosé

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 aux cèpes, stracciatella, copeaux de parmesan, noisettes - 35€
Porcini arancini, stracciatella, parmesan shavings, hazelnuts

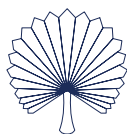
Lobster roll - 49€

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

Brown butter-infused brioche bun, 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, soy 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, soy marinade, sesame, hot pepper pickles, lemon zest
- Tartare de loup**  33€
Marinade au lait de coco, fumet de poisson, coriandre
Sea bass tartare, coconut milk marinade, fish broth, coriander
- Langouste entière**  150€
Marinade d'agrumes et zeste de citron vert
Whole lobster with citrus marinade and lime zest
- Poisson du jour en carpaccio - à partager**  80€
Catch of the day carpaccio to share
- 6 huitres « fines de Claire N°3 »**  35€
6 oysters « fines de Claire N°3 »



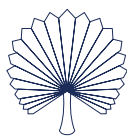
Le Crudo · 249€

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*

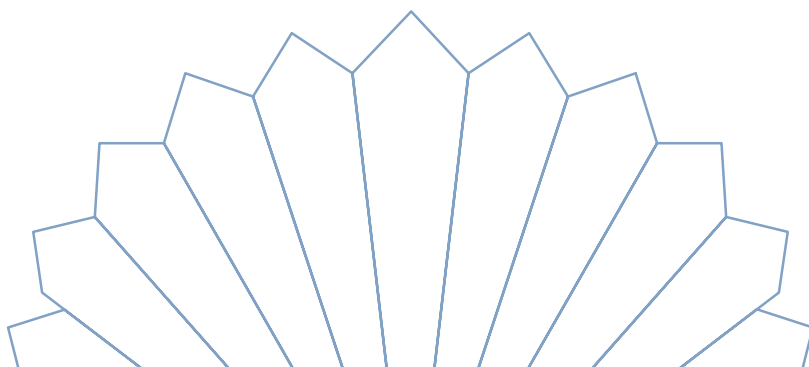
Entrées · Starters

- La burrata poivrons confits aux épices**   28€
Tomates, poivrons, oignons, zeste de citron vert et épices
Burrata, tomatoes, confit bell peppers, onions, lime zest, and spices
- 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
- L'œuf parfait**  30€
Poêlé de girolles en persillade, jus de champignons
"L'œuf parfait", pan-fried chanterelles with parsley and mushroom jus
- Le jaune d'œuf en raviole** 29€
Écume de cèpes, amandes effilées et torréfiées, châtaignes
Poached egg yolk in ravioli, porcini foam, toasted sliced almonds, chestnuts
- Le cannelloni au homard** 33€
Fondue de poireaux, bisque crémée
Lobster cannelloni, leek fondue, creamy bisque



Caviar Petrossian

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€



Viandes · Meats

Tagliata de bœuf Black Angus - France 🌿	45€
Roquette, pignons et parmesan <i>Black Angus beef tagliata, arugula salad, pine nuts and parmesan</i>	
Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre - Allemagne 🌿	60€
<i>Simmental beef tenderloin with pepper sauce</i>	
Coquelet et sa marinade à la diable - France 🌿	49€
<i>Spring chicken with a deviled marinade</i>	
Piccata de veau aux morilles - Pays-Bas 🌿	49€
<i>Veal Piccata with morels</i>	
Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne 🌿	45€
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 🌿	90€
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 🌿	215€
<i>Aberdeen prime rib of beef 1kg to share</i>	
Le Chateaubriand 500g - à partager - France 🌿	180€
<i>Chateaubriand cut 500g to share</i>	

Poissons · Fish

Poulpe croquant alla Luciana 🌿	40€
<i>Octopus alla Luciana</i>	
Saku de thon au sésame	41€
Sauce oignons caramélisés, salade de fenouil, marinade de soja <i>Tuna saku with sesame, caramelised onion sauce, fennel salad, soy marinade</i>	
Pavé de bar rôti 🌿	40€
Espuma de poissons de roche, pommes de terre et rouille <i>Roasted sea bass, rockfish foam, potatoes, and rouille</i>	
Noix de Saint-Jacques snackées 🌿	41€
Cèpes rôties, émulsion de noisettes, jus de cèpes, éclats de noisettes <i>Seared scallops, roasted porcini, hazelnut emulsion, porcini jus, crushed hazelnuts</i>	
Grosses gambas sauvages rôties avec ail confit et aromates 🌿	120€
<i>Roasted wild prawns with garlic confit and herbs</i>	
Langouste rôtie au beurre basilic et tomates confites 🌿	32€/100g
<i>Roasted lobster with basil butter and tomato confit</i>	
Poisson du jour 500g/800g 🌿	18€/100g
<i>Catch 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>	

Pâtes · Pasta

Gnocchi aux morilles Gnocchi with morels	40€
Ravioli à la truffe, jus de viande truffé et truffe de saison Truffle ravioli, truffled gravy and seasonal truffle	40€
Paccheri au coquelet 🍗🍗 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	49€
Risotto aux girolles et persillade 🍄 Risotto with chanterelles and parsley	41€
Risotto à la truffe de saison, pignons et parmesan 🍄🌿 Seasonal truffle risotto, pine nuts and parmesan	49€
Linguine bisque crémée, grosses gambas - à partager Linguine pasta with creamy bisque and king prawns to share	120€
Linguine bisque crémée, langouste rôtie - à partager Linguine pasta with creamy bisque and roasted lobster to share	32€/100g

Garnitures · Sides

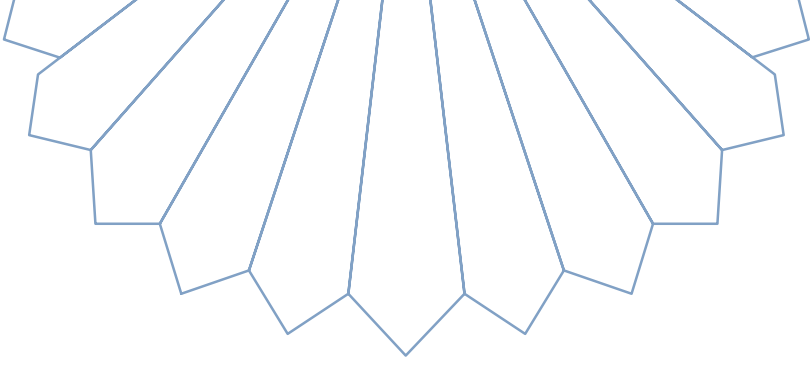
Écrasé de pommes de terre et noisettes concassées Mashed potatoes with crushed hazelnuts	14€
Écrasé de pommes de terre à la truffe Mashed potatoes with truffle shavings	16€
Légumes verts du jour Green vegetables of the day	14€
Gnocchi à la truffe Gnocchi with truffle	14€
Riz jasmin au lait de coco Jasmin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

Sauces

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

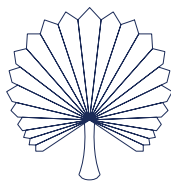
Desserts

- 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
- Le cookie - à partager**  35€
Cookie aux noix de pécan et chocolat, glace vanille, sauce caramel au beurre salé
Chocolate chip and pecan cookie and chocolate, with ice cream vanilla and salted caramel sauce
- Le Concorde**  22€
Mousse légère chocolat praline, cœur caramel vanillé, croustillant de meringue chocolatée et noix de pécan
Chocolate praline mousse with a vanilla caramel center, chocolate meringue crunch, and pecans
- Le baba aux poires et poivre du Timut**  25€
Baba imbibé au sirop d'agrumes, cœur de poires vanillées et poivre du Timut, confit de poires et crumble vanille, rhum ambré
Syrup-soaked Baba with citrus, vanilla pear heart and Timut pepper, pear confit, vanilla crumble, amber Rum
- Le Saint-Honoré aux fruits exotiques et coriandre** 19€
Pâte feuilletée croustillante, choux caramélisé, tartare de fruits exotiques à la coriandre, mousse à la mangue
Crispy puff pastry, caramelized choux, exotic fruit tartare with coriander, mango mousse
- 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
- 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
Moscato d'Asti 2022 <i>Ceretto, Italie</i>	65€				
Carmes de Rieussec 2019 <i>Sauternes, Second vin de Rieussec</i> « Premier Grand Cru Classé »	90€				18€
Gewurztraminer «Vendanges Tardives » 2017 <i>Maison Trimbach</i>	170€				30€
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€	
Tokaji Aszú 2010 <i>Hétszölő, Hongrie</i>				150€	
Arbois Vin de Paille 2016 <i>Domaine Rolet</i>					145€



La Môme Cannes

6, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. 04 93 38 60 95 - lamomecannes@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris