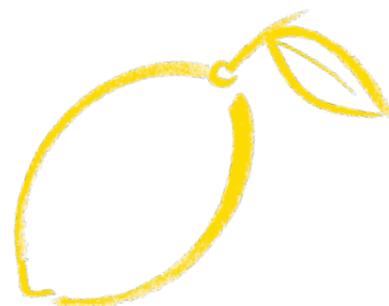




Mimosa
RIVIERA CUISINE
RUE ROYALE



ŒUFS MIMOSA

Traditionnel - V*	6
Anchois de Collioure	10
Poutargue	12
Œufs de saumon, raifort	12

HORS D'ŒUVRE

À partager

Salade de pousses d'épinard, agrumes, sésame - V*	15
Salade de fenouil, poutargue, straciatella	22
Mortadelle finement tranchée, pain à la tomate	17
Sériole grillée servie glacée, condiment de Kalamansi	20
Véritable salade niçoise	22
Pissaladière comme à Nice, oignons, anchois, olives, origan	26
Salade de mâche, pommes de terre, œuf poché, vinaigrette truffée - V*	26
"Pan Burger" de thon, artichauts, parmesan, olives	27
Terrine de foie gras de canard des Landes grillé, condiment	36
Thon rouge de Méditerranée mariné, citron, huile d'olive, coriandre	42

PLATS SOUS LE GRILL

À partager

Tortellini d'épinards, blettes, gratinés	30
Tagliolini gratinés, chair de crabe de Méditerranée, jus coraillé acidulé	32
Steak de thon rouge, poivre sauvage, riquette	48
Filet de loup de mer, légumes au bouillon, vinaigrette truffée	50
Langoustines sous le grill au fenouil sauvage, sauce vierge anisée	72
Filet de loup entier snacké à l'huile d'olive, épinards, citron	90

Boulette de viande à la tomate cuite au four, cœur de burrata, basilic	26
Estouffade d'agneau en ravioli, olives de Maussane-les-Alpilles	27
Volaille jaune rôtie aux herbes du jardin, polenta crémeuse	36
Côte de veau au sautoir, épinards au beurre noisette	46
Sauté minute de filet de bœuf aux truffes noires	58
Tomahawk de bœuf de Galice maturé 30 jours, cuit au grill	230

GARNITURES V*

Mesclun, huile d'olive, citron	6
Légumes en "Ratatouio", parmesan, huile d'olive	8
Pommes grenailles au sautoir	8
Polenta crémeuse	8
Champignons en persillade	10



FROMAGE V*

Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive, thym, romarin	18
---	----

DESSERTS

Beignets chou chou, caramel	12
Glace vanille, cacahuètes caramélisées	12
Gâteau de crêpes comme un tiramisu	16
Assiette de fruits rafraîchis comme une fruitité en aigre doux	18
Soufflé aux agrumes du Mentonnais et givrés	18

V* - Plats végétariens

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris