Mimosa

RIVIERA CUISINE

Mimosa, l'esprit Riviera. Une cuisine de Méditerranée que l'on partage.

MIMOSA RIVIERA CUISINE

PARIS - LONDRES - SAINT-TROPEZ

ŒUFS MIMOSA - MIMOSA EGGS

Traditionnel - *V**
The tradional

Œufs de truite à l'estragon
Trout eggs with tarragon

Poutargue
Bottarga

Caviar Casparian
Caviar Casparian

ENTRÉES - STARTERS

Salade de jeunes pousses d'épinards, vinaigrette aux agrumes, oignons croustillants -*Vg**
Baby spinach salad, citrus dressing, crispy onions

Soupe froide de tomates et pastèque, fleurs glacées de courgettes - Vg*
Chilled tomato and watermelon soup with glazed courgette flowers

Fleurs de courgettes farcies à la mozzarella - V*
Courgette flowers stuffed with mozzarella cheese

Burrata et tomates du jardin, basilic - V*
Burrata and garden tomatoes with basil

Tartare de tomates - Vg*
Tomato tartar

Jambon ibérique de la maison Joselito, pan con tomate
Joselito Iberian ham, pan con tomate

Pissaladière, olives noires, anchois, thym
Pissaladière with black olives, anchovies and thyme

L'authentique salade niçoise
Authentic salade niçoise

Tartare de thon, riz croustillant sauce soja
Tuna tartar, crispy rice with soy sauce

Carpaccio de loup de mer, courgettes, vinaigrette soja et gingembre, aneth
Seabass carpaccio, courgettes, soy and ginger vinaigrette, dill

Carpaccio de gambas, confit d'oignons
Prawn carpaccio, onion confit

*V** Plats végétariens - *Vg** Plats vegétaliens
Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris

PLATS - MAIN COURSES

Aubergine fumée, pignons de pin et chèvre frais – V*
Smoked aubergine, pine nuts and fresh goat's cheese

Gnocchetti à la tomate, basilic – Vg*
Gnocchetti with tomato and basil

Risotto à la truffe d'été – V*
Risotto with summer truffles

Poulpe grillé, artichauts sautés à cru
Grilled octopus, artichokes sauteed raw

Steak de thon, sauce Mimosa, thym, citron vert
Tuna steak, Mimosa sauce, thyme and lime

Bar entier en croûte de sel, sauce vierge
Salt-crusted whole sea bass, sauce vierge

Homard bleu entier, pommes de terre, ail grillé et piments
Whole blue lobster, potatoes, grilled garlic and chili peppers

Tagliolini gratinées au homard, tomates, estragon
Baked Tagliolini, lobster, tomato, tarragon

Boulettes de veau à la mozzarella, sauce tomate, crème de parmesan
Veal mozzarella meatballs, tomato sauce, parmesan cream

Tartare de boeuf, pesto de basilic, vieux parmesan
Beef tartare, basil pesto, aged parmesan

Côte de boeuf « Blonde de Galice »
Beef ribeye «Blonde de Galice»

GARNITURES - SIDES - *V**

Cœur de sucrine grillé, huile d'ail
Grilled heart of baby gem lettuce, garlic oil

Pommes de terre confites à l'huile d'olive et oignons doux
Confit potatoes with olive oil and sweet onions

Pommes frites
Fried potatoes

Ratatouille à la provençale
Provençal ratatouille

DESSERTS

Tarte tropézienne Mimosa
Mimosa tropézienne tart

Tiramisu minute
Deconstructed Tiramisu

Tarte fine au chocolat, huile d'olive, fleur de sel
Thin chocolate tart, olive oil, sea salt

Crème brûlée en ananas
Pineapple crème brûlée

Soufflé glacé, Campari et pamplemousse
Frozen soufflé with Campari and grapefruit

Agrumes variés glacés & fruits frais
Iced citrus & freshs fruits

Glace vanille maison, coulis chocolat, noisettes caramélisées
Homemade vanilla ice cream, chocolate coulis, caramelized hazelnuts