



*Mimosa*  
RIVIERA CUISINE

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

### HORS-D'ŒUVRE - À partager

Œuf mimosa Traditionnel - V*	6
Œufs mimosa, aneth, œufs de saumon	12
Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame - V*	14
Mesclun assaisonnée d'une vinaigrette huile d'olive Xeres - V*	14
Cœur de romaine, anchois, citron, croûtons	16
Tarama aux oursins, radis croquants	18
Burrata servie avec râpée de poutargue, huile d'olive	19
Pétoncles en coquilles gratinées ail et persil	20
Tartare de thon, condimenté d'agrumes de menton	21
Fines tranches de loup marinées, huile d'olive citron	22
Véritable salade niçoise	28
Os à moelle au four, focaccia croustillante	18
Croque-Monsieur mozza, mortadelle truffée	24
Foie gras de canard en terrine, marmelade de clémentines corse	34



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

### PLATS SOUS LE GRILL - À partager

Gnocchi gratiné, parmesan, cèpes sautés - V*	30
Saumon juste snacké, sauce choron légèrement pimentée	28
Poulpe de Roche cuit au four, une sauce au curry épicée	29
Filet de Bar au plat, épinards sautés, sauce mousseline	39
Steak de thon rouge, poivre sauvage, riquette	46
Pan Burger tradition Mimosa	24
Quasi de veau au four, condiment d'une sauce tonnato, citron confit	35
Paillard de volaille, morilles mijotées au vin jaune	36
Côtes d'agneau persillées, pomme mousseline, jus de cuisson	38
Cœur de filet de Bœuf, sauce Béarnaise	46

### GARNITURES V\*

Mesclun, Épinards, Pomme mousseline, Riz sautés	8
Cèpes	15

### FROMAGE V\*

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

### DESSERTS - À partager

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
Framboises au Rosé de Provence, fromage blanc givré	22

Mimosa, the riviera spirit. A mediterranean cuisine to share with friends.

### HORS-D'ŒUVRE – To share

Traditional mimosa eggs – V*	6
Salmon roe and dill mimosa eggs	12
Spinach sprout salad, citrus, sesame – V*	14
Mixed greens, Xérès olive oil vinaigrette– V*	14
Romaine heart, anchovies, lemon, croutons	16
Sea urchin tarama, crunchy radish	18
Burrata served with grated bottarga, olive oil	19
Scallops in their shells, gratinated with garlic and parsley	20
Tuna tartare, seasoned with Menton lemon	21
Thin slices of marinated sea bass, olive oil and lemon	22
Authentic Niçoise salad	28
Roasted bone marrow, crispy focaccia	18
Croque-Monsieur mozzarella, truffled mortadella	24
Duck foie gras terrine, Corsican clementines marmalade	34



V\* - Vegetarian dishes\*

The menu with allergens by dish is available upon request.

VAT included at a rate of 10%, net prices in euros, service included

### MAINS – To share

Gratinated gnocchi, parmesan and sautéed porcini mushrooms – V*	30
Lightly seared salmon, mildly spicy Choron sauce	28
Oven-baked rock octopus, spicy curry sauce	29
Sea bass fillet, sautéed spinach, mousseline sauce	39
Bluefin tuna steak, pepper and arugula	46
Traditional Mimosa style pan burger	24
Oven roasted veal loin, tonnato sauce condiment and preserved lemon	35
Chicken paillard, morel mushrooms cooked in yellow wine	36
Lamb chops, mousseline potatoes and cooking jus	38
Beef tenderloin heart, Béarnaise sauce	46

### SIDES V\*

Mixed greens, Spinach, Mousseline potatoes, Sautéed rice	8
Porcini mushrooms	15

### CHEESE V\*

Goat cheese marinated olive oil, thyme and rosemary	18
---	----

### DESSERTS – To share

Chou chou, caramel	12
Vanilla ice cream, caramelized peanuts	12
Crepe cake like a tiramisu	16
Plate of refresh fruits in a sweet and sour style	18
Raspberries with Rosé wine from Provence and frosted white cheese	22