



*Mimosa*

RIVIERA CUISINE

### HORS-D'ŒUVRE - À partager

Œuf mimosa Traditionnel – V*	6
Œufs mimosa, aneth, œufs de saumon	12
Mesclun assaisonné d'une vinaigrette huile d'olive Xeres – V*	14
Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame – V*	16
Cœur de romaine, anchois, citron, croûtons	18
Tarama aux oursins, radis croquants	19
Pétoncles en coquilles gratinées ail et persil	21
Asperges vertes vapeur, sauce tonnato, huile d'olive	25
Tartare de thon, condimenté d'agrumes de menton	26
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	36



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, asperges vertes – V*	35
Saumon juste snacké, sauce choron légèrement pimentée	29
Poulpe de roche cuit au four, une sauce au curry épicée	33
Filet de bar au plat, épinards sautés, sauce mousseline	39
Steak de thon rouge, poivre sauvage, riquette	48
Pan Burger tradition Mimosa	27
Quasi de veau au four, légumes de printemps mijotés au cerfeuil, vrai jus	35
Paillard de volaille, morilles mijotées au vin jaune	37
Côtes d'agneau persillées, pomme mousseline, jus de cuisson	39
Cœur de filet de bœuf, sauce Béarnaise	46

### GARNITURES V\*

Mesclun, Épinards, Pomme mousseline, Riz sauté	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 moelleux au chocolat, crème framboisée	14
Assiette de fruits rafraîchis comme une fruitité en aigre doux	18
Fraises gariguettes, laquées de jus de framboises, sorbet fromage blanc	24