



Mimosa
RUE ROYALE


ŒUFS MIMOSA

8

- Tarama - 12
- Saumon raifort - 12
- Anchoïade - 12
- Homard cocktail - 16
- Poutargue - 17
- Caviar - 68

COMME UN GRAND HORS D'ŒUVRE À PARTAGER

- 22/pers. Gravelax de daurade de Méditerranée, vinaigre de concombre - **Pour 2 pers**
- 24 Thon rouge de Méditerranée mariné, huile d'olive, "moutarde de Crémone"
- 18 Avocat crevette mimosa
- 18 Jambon de bœuf finement tranché, pain à la tomate
- 24 Terrine de foie gras de canard cuit sur le grill, coing
- 22 Salade Mimosa, endives, anguilles au four à bois, betterave acidulée
- 17 Beignets de légumes du jardin à la niçoise façon « Giusti » 
- 16 Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame 
- 19/pers. Légumes des jardins d'Île-de-France à cru – anchoïade - **Pour 2 pers**
- 46 Truffe noire râpée à cru, œuf au plat cuit au four à bois

 Plats végétariens

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris. Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.
Origines des viandes : Boeuf Salers - France / Boeuf Prime Angus - Etats-Unis / Agneau - France

AU FOUR À BOIS, SUR LE GRILL

- 32 Poulpe de roche grillé au four à bois, pois chiche, coriandre
- 48 Steak de thon rouge de Méditerranée, poivre sauvage, riquette
- 19/100gr Le plus beau bar ou loup de la pêche cuit à l'écaïlle au four à bois, fenouils fondants, émulsion au citron de Menton
- 17/100gr Le plus beau Saint-Pierre cuit au feu de bois, fenouils fondants, émulsion au citron de Menton
- 80 Homard bleu de Bretagne au feu de bois, aïoli, frites
- 45 *En demi*
- 30 Épaule d'agneau, épices venues d'ailleurs, aubergines sur la braise
- 26 Boulette de viande à la tomate cuite au four à bois, cœur de burrata, basilic
- 38 Pizza - paillard de veau, riquette, tomate, olives
- 52 Filet de bœuf de race française au feu de bois, sauce herbacée
- 78 Entrecôte Prime Angus sur la braise, sauce Béarnaise
- 48/pers. Côte de bœuf de Salers au grill, sauce herbacée pimentée - **Pour 2 pers.**
- 78/pers. Côte de bœuf Prime Angus au grill, sauce herbacée pimentée - **Pour 2 pers.**

UN PEU PLUS

- Pommes allumettes - 7*
- Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive - 8*
- Légumes retour des jardins sur la braise - 8*
- Mesclun, huile d'olive citron - 6*
- Sauce béarnaise - 6*
- Sauce herbacée pimentée - 6*

FROMAGE

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

DESSERTS

- Ananas en surprise, grenade, mélisse - **Pour 2 pers** | 18/pers.
- Panettone et agrumes comme un pudding, glace à la fleur d'oranger - **Pour 2 pers** | 16/pers.
- Meringue au four à bois, marron - clémentine, crème fouettée | 16
- Cornet de glace Riviera, vanille - pistache | 14
- Beignets chou chou, caramel, glace vanille | 15
- Chocolat givré, coulis d'orange amère, tuile croustillante | 17



Mimosa