

Mimosa
RUE ROYALE

ŒUFS MIMOSA

8

Fleur de tarama - 14

Homard cocktail - 16


Anchoïade - 17

Poutargue - 18

Saumon raifort - 19

Caviar - 68

COMME UN GRAND HORS D'ŒUVRE À PARTAGER

16 Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame 

20 Cœur de romaine mimosa, citron, anchois, parmesan

24 Salade de fenouil, poutargue, stracciatella

27 Véritable salade niçoise

16 Riz croustillant à la niçoise, anchoïade

17 Beignets de légumes du jardin à la niçoise façon « Giusti » 

19/pers. Légumes des jardins d'Île-de-France à cru - anchoïade - **Pour 2 pers.**


25 Asperges vertes de Provence "Tonnato"

23/pers. Sériole de Méditerranée en Gravelax, vinaigre de concombre - **Pour 2 pers.**

28 Thon rouge de Méditerranée mariné, citron de Menton, huile d'olive, coriandre

17 Mortadelle finement tranchée, pain à la tomate

26 Terrine de foie gras de canard cuit sur le grill, condiment

Plats végétariens 

AU FOUR À BOIS, SUR LE GRILL

37 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, loup ou Saint-Pierre de la pêche cuit à l'écaille au four à bois, fenouils fondants, émulsion au citron de Menton

64 Pates au pistou, homard sur la braise

38 Daurade royale sauce 4/4, citron, tomate, olives, basilic

37 Petits farcis comme sur la Côte d'Azur

30 Epaulé 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

34 Paillard de volaille à la niçoise

52 Filet de bœuf de race française au feu de bois, sauce herbacée

78 Entrecôte d'Argentine sur la braise, sauce Béarnaise

60/pers. Côte de bœuf de Salers au grill, sauce herbacée pimentée - **Pour 2 pers.**

VIANDE D'EXCEPTION

102/pers. Côte de bœuf "Prime Angus" au grill, sauce herbacée pimentée - **Pour 2 pers.**

UN PEU PLUS

Pommes allumettes - 8

Pommes de terre écrasée à l'huile d'olive - 8

Légumes retour des jardins sur la braise - 8

Mesclun, huile d'olive citron - 6

FROMAGE

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

DESSERTS

Beignets chou chou, caramel, glace vanille | 15

Chocolat givré, coulis d'orange amère, tuile croustillante | 17

Gâteau de crêpes comme un tiramisu | 18

Fraises, jus infusé à la rose, glace fromage blanc | 18



Ananas en surprise, grenade, mélisse - **Pour 2 pers** | 19/pers.


EGGS MIMOSA

8

- Tarama - 14
- Lobster cocktail - 16
- Anchoïade - 17
- Poutargue - 18
- Salmon & horseradish - 19
- Caviar - 68

HORS D'ŒUVRE TO SHARE

- 16 Spinach sprout salad, citrus, sesame 
- 20 Romaine heart mimosa, lemon, anchovy, parmesan
- 24 Fennel salad, poutargue, straciatella
- 27 Authentic Niçoise salad
- 16 Rice cake à la Niçoise, anchoïade
- 17 Fried garden vegetables à la Niçoise, «Giusti» style 
- 19/pers. Raw Île-de-France garden vegetables Anchoïade - **for 2 people**
- 25 Provence green asparagus «Tonnato»
- 23/pers. Mediterranean amberjack gravlax, cucumber vinegar - **for 2 people**
- 28 Marinated Mediterranean red tuna, Mediterranean lemon, olive oil, coriander
- 17 Mortadella, tomato bread
- 26 Grilled terrine of duck foie gras, chutney

Vegetarian dishes 

10% TVA tax included in price, net prices in euros, service included. Allergy menu available on demand.

WOOD FIRE OVEN, ON THE GRILL

- 37 Octopus grilled in our wood fire oven, chickpeas, coriander
- 48 Mediterranean red tuna steak, wild pepper, riquette
- 19/100gr The most beautiful fresh bass, wolffish or John Dory cooked with scales in our wood fire oven, fennel, Mediterranean lemon emulsion
- 64 Pasta with pistou sauce, grilled lobster
- 38 Royal sea bream with 4/4 sauce, lemon, tomato, olives, basil
- 37 Côte d'Azur style stuffed «Petits farcis»
- 30 Lamb shoulder, spices from far, far away, grilled aubergines
- 26 Meatball with tomato sauce cooked in our wood fire oven, heart of burrata, basil
- 34 Poultry paillard Niçoise style
- 52 French beef filet cooked in our wood fire oven, herb sauce
- 78 Argentinian entrecôte grilled over fire, béarnaise sauce
- 60/pers. Salers Prime Rib on the grill, spicy herb sauce - **for 2 people**
EXCEPTIONAL MEAT
- 102/pers. Angus prime rib on the grill, spicy herb sauce - **for 2 people**

A BIT MORE

- French fries - 8
- Smashed potatoes, olive oil - 8
- Grilled vegetables from our garden - 8
- Mesclun, olive oil, lemon - 6

CHEESE

- Goat cheese marinated in olive oil, thyme, rosemary | 18

DESSERTS

- Chou-chou doughnut, caramel, vanilla ice-cream | 15
- Iced Chocolate cream, bitter orange coulis, crunchy tuile | 17
- Our very special Tiramisu style crêpe cake | 18
- Strawberries, rose infused sauce, fromage blanc ice-cream | 18
- Surprise pineapple, pomegranate, lemon balm - **for 2 people** | 19/pers.



Mimosa