

Mimesa
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

22 Tomate, mozzarella, huile d'olive maturée


16 Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame 

20 Cœur de romaine mimosa, citron, anchois, parmesan

24 Salade de fenouil, poutargue, straciatella

27 Véritable salade niçoise

16 Riz croustillant à l'antiboise, 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.**


26/pers. Daurade de Méditerranée en Gravelax, vinaigre de concombre - **Pour 2 pers.**

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

28 Thon blanc de Méditerranée grillé servi glacé, condiment de Kalamansi

17 Mortadelle finement tranchée, pain à la tomate

32 Terrine de foie gras de canard des Landes grillé

Plats végétariens 

AU FOUR À BOIS, SUR LE GRILL

36 Bagna Burger de thon rouge

37 Poulpe de roche grillé au four à bois, pois chiche, coriandre

48 Steak de thon rouge de Méditerranée, poivre sauvage, riquette

17/100gr Saint-Pierre de la pêche cuit au four à bois, artichauts fondants, émulsion au citron de Menton

64 Pates au pistou, homard sur la braise

48 Bar grillé, tomates, basilic, olives, riquette

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

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

70 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 | 22

Tarte fine de figue, ricotta, miel de lavande | 22

Framboises de jardin au naturel, crème vanillée au mascarpone | 26


EGGS MIMOSA

8

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

HORS D'ŒUVRE TO SHARE

- 22 Tomato, Mozzarella, aged olive oil
- 16 Spinach sprout salad, citrus, sesame 
- 20 Romaine heart mimosa, lemon, anchovy, parmesan
- 24 Fennel salad, poutargue, straciatella
- 27 Authentic Niçoise salad
- 16 Crispy Antiboise rice, anchoïade
- 17 Fried garden vegetables à la Niçoise, «Giusti» style 
- 19/pers. Raw Île-de-France garden vegetables Anchoïade - **for 2 people**
- 26/pers. Mediterranean bream gravlax, cucumber vinegar - **for 2 people**
- 28 Marinated Mediterranean red tuna, Mediterranean lemon, olive oil, coriander
- 28 Grilled Mediterranean white tuna served chilled, Kalamansi condiment
- 17 Mortadella, tomato bread
- 32 Grilled terrine of duck foie gras from Les Landes

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

- 36 Red Tuna Bagna Burger
- 37 Octopus grilled in our wood fire oven, chickpeas, coriander
- 48 Mediterranean red tuna steak, wild pepper, riquette
- 17/100gr John Dory cooked over wood fire, melty artichoke, Menton lemon emulsion
- 64 Pasta with pistou sauce, grilled lobster
- 48 Grilled sea-bass, tomatoes, basil, olives, riquette

- 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
- 56 French beef filet cooked in our wood fire oven, herb sauce
- 70 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 | 22
- Fig tart, ricotta, lavender honey | 22
- Raspberries from our nature garden, vanilla mascarpone cream | 26

FROMAGE

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

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	22
Tarte fine de figue, ricotta, miel de lavande	22
Framboises de jardin au naturel, crème vanillée au mascarpone	26

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.

FROMAGE

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

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	22
Fig tart, ricotta, lavender honey	22
Raspberries from our nature garden, vanilla mascarpone cream	26

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



Mimosa