



Mimesa
RUE ROYALE


ŒUFS MIMOSA

8



- Fleur de tarama - 14
- Cocktail crabe - 14
- 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
- 17 Riz croustillant à l'antiboise, anchoïade
- 17 Beignets de légumes du jardin à la niçoise façon « Giusti » 
- 27/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
- 32 Gambero Rosso à cru, haricots cocos, jus de poisson de roche
- 17 Mortadelle finement tranchée, pain à la tomate
- 32 Terrine de foie gras de canard des Landes grillé, condiment

Plats végétariens 

AU FOUR À BOIS, SUR LE GRILL

- 33 Véritable pâtes au pistou comme en Provence 
- 32 Chou farci aux légumes du jardin cuit au four à bois 
- 37 Poulpe de roche grillé au four à bois, pois chiche, coriandre
- 48 Steak de thon rouge de Méditerranée, poivre sauvage, riquette
- 18/100gr Saint-Pierre de la pêche cuit au four à bois, artichauts fondants, émulsion au citron de Menton
- 48 Bar grillé, aubergines au parmesan, basilic, olives, riquette
- 45/pers. Tagliolini gratinés, chair de crabe de Méditerranée, jus coraillé acidulé - **Pour 2 pers.**
- 26 Boulette de viande à la tomate cuite au four à bois, cœur de burrata, basilic
- 32 Paillard de volaille aux herbes, sauce diable
- 37 Petits farcis comme sur la Côte d'Azur
- 39 Epaulé d'agneau fondante farcie à la niçoise, jus réduit
- 62 Filet de bœuf de race française au feu de bois, sauce herbacée
- 72 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
- 112/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 | 16
- Chocolat givré, coulis d'orange amère, tuile croustillante | 18
- Gâteau de crêpes comme un tiramisu | 18
- Minestrone de fruits infusés aux herbes, glace à l'huile d'olive | 18
- Panettone poire & caramel en gratin cuit au four à bois - **Pour 2 pers.** | 17/pers.


EGGS MIMOSA

8

- Tarama - 14
- Crab cocktail - 14
- 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
- 17 Crispy Antiboise rice, anchoïade
- 17 Fried garden vegetables à la Niçoise, «Giusti» style 
- 27/pers. Mediterranean sea 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
- 32 Raw Gambero Rosso, coco beans, fish juice
- 17 Mortadella, tomato bread
- 32 Grilled terrine of duck foie gras from the Landes, condiment

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

- 33 Authentic Provence pistou pasta 
- 32 Chou farci with garden vegetables cooked in our wood fire oven 
- 37 Octopus grilled in our wood fire oven, chickpeas, coriander
- 48 Mediterranean red tuna steak, wild pepper, riquette
- 18/100gr John Dory cooked over wood fire, melty artichoke, Menton lemon emulsion
- 48 Grilled bass, eggplant with parmesan, basil, olives, riquette
- 45/pers. Tagliolini gratinated, Mediterranean crab, corail juice - **for 2 people**
- 26 Meatballs with tomato cooked in our wood fire oven, heart of burrata, basil
- 32 Poultry paillard with herbs, sauce diable
- 37 Côte d'Azur style stuffed «Petits farcis»
- 39 Deliciously tender stuffed lamb shoulder à la niçoise, reduced juice
- 62 French beef filet cooked in our wood fire oven, herb sauce
- 72 Argentinian entrecôte grilled over fire, Béarnaise sauce
- 60/pers. Salers Prime Rib on the grill, spicy herb sauce - **for 2 people**
EXCEPTIONAL MEAT
- 112/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 | 16
- Iced Chocolate cream, bitter orange coulis, crunchy tuile | 18
- Our very special Tiramisu style crêpe cake | 18
- Fruit minestrone infused with herbs, olive oil ice cream | 18
- Pear & caramel panettone grilled in our wood fire oven - **for 2 people** | 17/pers.

FROMAGE

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

DESSERTS

| | |
|---|----------|
| Beignets chou chou, caramel, glace vanille | 16 |
| Chocolat givré, coulis d'orange amère, tuile croustillante | 17 |
| Gâteau de crêpes comme un tiramisu | 18 |
| Minestrone de fruits infusés aux herbes, glace à l'huile d'olive | 18 |
| Panettone poire & caramel en gratin cuit au four à bois - Pour 2 pers. | 17/pers. |

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
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 | 16 |
| Iced Chocolate cream, bitter orange coulis, crunchy tuile | 18 |
| Our very special Tiramisu style crêpe cake | 18 |
| Fruit minestrone infused with herbs, olive oil ice cream | 18 |
| Pear & caramel panettone grilled in our wood fire oven - for 2 people | 17/pers. |

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



Mimosa