




## LES SPRITZ


-  **La Môme** : St-Germain, Martini Prosecco, sparkling water - 18€  
 **La Môme Plage** : Blue curaçao, skins, manzana, yuzu juice, ginger beer - 18€  
 **Mido** : St-Germain, saké, grapefruit soda - 18€

## À PARTAGER

 **Pinsa à la truffe - 18€**  
Truffle pinsa

  **Guacamole - 16€**

Avocado cream, coriander, lime, chilli, crisps gyoza

 **Panier de crudités - à partager - 45€**  
Carrot, cabbages, radish, baby lettuce, celery

 **Houmous de pois chiche - 16€**  
Chickpea hummus

## ENTRÉES - STARTERS

 **La Burrata 125 gr - 29€ | 330gr - 51€**

Roasted peach with verbena, granola, vinegar tomatoes juice, verbena vinegar

 **L'artichaut en salade - 29€**

Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan cheese and anchovy paste

 **Le saumon - 27€**

Salmon gravlax, algae, lemon cream, crisp vegetables with lime

 **Ceviche de sérieole - 31€**

Yellowtail, avocado cream, mango, granny smith apple, coriander, lime, coco milk, oil of coriander

  **Salade de concombre aux fruits secs feta au miel - 29€**

Cucumber, feta, honey, apricots, pistachios, hazelnuts, mint, cranberries, grapes, red onions, olives

**Cecina de bœuf wagyu toast pan con tomate - 95€**

Dry beef wagyu, tomato toast

**Le homard - 75€**

Smoked lobster, crisp vegetables, mayonnaise raifort curry tarragon

  **La salade de pastèque - 29€**

Watermelon, melon, feta cheese, mint

**Le Sando Kagoshima - 95€**

Bread, mayonnaise wasabi gravy, kagoshima

**Caviar Casparian**  
**« GOLDEN IMPERIAL »**  
30g - 95€ | 50g - 160€ | 125g - 410€

**Caviar Casparian**  
**« BELUGA »**  
50g - 480€

 Végétarien  Sans gluten

Prix nets - service compris - La Môme Plage n'accepte pas les chèques | Prices are net - service included - La Môme Plage does not accept check

## PÂTES - PASTA & RISOTTO

### **Le Risotto - 33€**

*Risotto, candied lemon, artichoke and hazelnut*

### **Les Gnocchis alla sorrentina - 29€**

*Tomato sauce, spicy, stracciatella, basil oil*

### **Macaroni à la truffe d'été - 44€**

*Macaroni, mushroom cream with truffle, summer truffle, mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano*

### **Spaghetti caviar - 92€**

*Spaghetti, lemon butter, pressed caviar*

### **Spaghetti langouste - 24€/100gr**

*Spaghetti, spiny lobster, garlic, cherry tomatoes, parsley*



## OMAKASE BY LA MÔME

### **à partager - 95€**

*8 pieces of dragon roll, 8 pieces of la Môme roll,  
4 salmon sashimi & chef's day creation*



## NIGIRI & SASHIMI

 **Saumon - Salmon - 2 pièces - 8€** -  **Thon - Red tuna - 2 pièces - 9€**  
 **Loup - Seabass - 2 pièces - 8€**

## ROLL - MAKI - FUTOMAKI

### **Roll La Môme - 8 pièces - 31€**

*King prawns, cucumber, salmon, avocado, spicy aioli sauce*

### **Roll Dragon - 8 pièces - 27€**

*Shrimp tempura, avocado, spicy aioli sauce, eel sauce*

### **Roll saumon avocat - 8 pièces - 22€**

*Avocado, salmon*

### **California roll loup flashé - 8 pièces - 26€**

*Sea bass, shiso, avocat, lime zest, jalapeños*

### **Futomaki végétarien - 6 pièces - 17€**

*Avocado, daikon cress, carrots, golden beets, mint, soybean, yuzu, shiso cream with pine nuts*

### **Futomaki thon épicié - 6 pièces - 25€**

*Tuna, spring onions, jalapenos peppers, cucumber, shiso*

### **Futomaki king crabe - 6 pièces - 56€**

*King crab, wasabi mayonnaise, shiso, cucumber, black sesame*

## POISSONS - FISH

 **Thon mi-cuit à la plancha - 33€**


*Seared tuna a la plancha, citrus zest, onion, trout eggs*


 **Le poulpe - 32€**


*Smoked octopus, soy Unagi, mentholated cream, mint oil*


 **La Lotte - 29€**

*Roasted fillet of monkfish flour-milling, coconut beans cream, lemon, parsley emulsion*

 **Filet de poisson du jour - Fish fillet of the day, lemon creamy and basil - 26€**

 **Loup 600g - Sea bass 600g - 72€**

 **Loup 1,2kg - Sea bass 1,2kg - 180€**

 **Langouste - Spiny lobster - 24€/100g**

## VIANDES - MEAT

 **Tartare de bœuf façon vitello tonato avec condiments - 29€**

*Vitello-style beef tartare with condiments*

**La selle d'agneau - Saddle of lamb, pork, craps cornflakes, zucchini with mint, gravy sauce, mashed zucchini - 55€**

**Suprême de volaille crème de maïs au curry pop corn - 29€**

*Poultry supreme, curry corn cream and popcorn*

## VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE JOSPER - CHARGRILLED MEAT

 **Bavette de bœuf Black Angus (USA), condiment tomate - 38€**

*Beef flank US Black Angus, tomato condiment*

 **Côte de veau Française double 800g pour 2 personnes - 98€**

*Double french veal chop 800g for 2 people*

**Côte de bœuf (IGP Ecosse) - 195€**

**Wagyu (Australie) - Wagyu - 95€/100g**

## GARNITURES - SIDE DISHES - 10€


  **Riz jasmin au lait de coco**

*Jasmine rice with coconut milk*

  **Pommes allumettes - French fries**

 **Broccoletti grillé sauce tahiné aux herbes**

*Grilled broccoli with tahiné sauce*

 **Purée de pommes de terre (truffe +4€, caviar +19€)**


*Mashed potato (truffle +4€, caviar +19€)*

  **Sucrine croq'sel, huile d'olive, citron**

*Baby lettuce, olive oil, lemon*

 **Macaroni à la truffe (+4€)**

*Macaroni with truffle*

 **Salade de haricots verts au fruit de la passion**

*Green beans salad with passion fruit*

**Spaghetti caviar - 39€**

*Caviar spaghetti*

## SAUCES

**Sauce vierge à la crème d'olive Kalamata et pignons de pin - Olive oil sauce with Kalamata olive cream and pine nuts - Romesco - Romesco - Chimichurri - Chimichurri - Harissa - Hot Chili**

**Jus de viande - Gravy - Sauce poivre - Pepper sauce**

## DESSERTS

### La pavlova pêche verveine - 14€

*Verbena peach pavlova*

### Le Palet chocolat lacté et noisettes du Piémont - 14€

*The milky chocolate and hazelnut from Piedmont palet*

### Sphère chocolat - 14€

*Sphere chocolate, creamy raspberry, avocado cream, lemon crumble*

### La coupe glacée fleur de lait à partager, caramel salé, chocolat et noisettes caramélisées - 30€

*Fleur de lait ice cream sundae to share, salted caramel, chocolate and caramelized hazelnuts*

### Le cookie à partager - 28€

*Chocolate chips, pecan nut, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream*

### Le Baba au Rhum - 14€

*Rum Baba*

### La gaufre - 14€

*The waffle*

### Assortiment de fruits givrés petite assiette - 45€

*½ melon, ½ lemon, ½ passion fruit, ½ apricot, ½ tamarillo/raspberry*

### Assortiment de fruits givrés grosse assiette - 89€

*1 melon, 1 coconut, 1 lime, 1 passion fruit, 1 apricot*

### Assiette de fruits frais - 28€ | Géante - 99€

*Handsome plate of fresh fruits to share*

### Assiette de pastèque - 29€

*Plate of watermelon*

### Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) - 12€

*Vanilla, pistachio, strawberry, vine peach, lemon, chocolate, mango, raspberry*



## NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX - 19€

*Our sorbet and spirit combinations*

 **Mangue/Bacardi Oro** - Mango/Bacardi oro

 **Pêche de vigne/Tequila Patron** - Vine peach/Tequila patron

 **Citron/Vodka Grey Goose** - Lemon/Vodka Grey Goose

 Végétarien  Sans gluten

**Chef de Cuisine - Head Chef: Romain ANTOINE**

**Chef Pâtissier - Head Pastry Chef: Mathieu MARCHAND**

Prix nets - service compris - La Môme Plage n'accepte pas les chèques | Prices are net - service included - La Môme Plage does not accept check