



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 tortilla

 **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 sériole - 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

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 épicé - 6 pièces - 25€

Tuna, spring onions, jalapenos peppers, cucumber, shiso

Futomaki king crabe - 6 pièces - 56€

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



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

POISSONS - FISH

 **Thon mi-cuit à la plancha - 33€**

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

 **Le poulpe - 32€**

Smocked 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 - 26€**

Fish fillet of the day, lemon creamy and basil

 **Loup 600g - Sea bass 600g - 72€**

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

Loup en croûte 1,2kg - Salted crust sea bass - 216€

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

VIANDES - MEAT

La selle d'agneau - 55€

Saddle of lamb, pork, craps cornflakes, zucchini with mint, gravy sauce, mashed zucchini

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

 **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 - Caviar spaghetti - 39€

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 - Rum Baba - 14€

La gaufre - The waffle - 14€

Le soufflé de saison - Seasonal souffle - 16€

 **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