



MOMIE  
LA  
Plage

## Entrées • Starters

- Brioche au King crabe** 39€  
Légère mayonnaise au yuzu et ciboulette, accompagnée de chips de panis  
*King crab, mayonnaise, yuzu, chives*
- Salade niçoise** 🌿 29€  
Tomate, poivron, olive, thon, œuf mollet, petits pois, anchois  
*Tomato, pepper, olive, tuna, boiled egg, green peas, anchovy*
- Guacamole minute** 🌿🌿 22€  
Avocat, coriandre, cumin, citron vert, piment jalapenos et ses galettes de maïs traditionnelles  
*Avocado, coriander, cumin, lime, jalapenos peppers, corn crackers*
- Houmous traditionnel** 🌿 21€  
Pois chiches, tahiné, citron vert et pains pita  
*Chickpeas, tahiné, lime, pita bread*
- Burrata crémeuse 125gr juste pour moi, 300gr à partager** 🌿🌿 27€/39€  
Tomates multicolores, pesto maison au basilic, roquette, pignons de pin et poudre d'amande  
*Creamy burrata, tomatoes, pesto, basil, arugula salad, pine nut, almond powder*
- Salade César au poulet fermier ou aux gambas** 28€/34€  
Salade romaine, œuf mollet, croûtons de foccacia au romarin, ventrèche de thon et sa sauce césar  
*Romaine lettuce, boiled egg, foccacia and rosemary croutons, ventresca of tuna, caesar sauce*
- Salade de fêta marinée à l'origan** 🌿🌿 29€  
Pastèque, pêche, asperges vertes, graines de courges torrifiées et pignons de pin  
*Watermelon, peach, green asparagus, roasted pumpkin seed*
- Carpaccio de poulpe aux agrumes** 32€  
Octopus carpaccio, citruses
- Tartare de thon à la sicilienne** 🌿 33€  
Tuna tartar, pepper sauce, sweet pepper
- Stracciatella et gressins artisanaux** 🌿 24€  
Avec un pesto à la menthe et au basilic  
*Stracciatella, breadstick, mint and basil pesto*

---

## Caviar Petrossian « Baïka Impérial » Français

Blinis, œufs mimosa et crème double de Normandie  
*Blinis, devilled egg, Normandie cream*

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

🌿 Végétarien

🌿 Sans Gluten

🌿 Épicé

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



## Omakase by la Môme à partager - 105€

8 pieces of dragon roll - 8 pieces of salmon, avocado ikura  
4 salmon sashimi - suggestion

### Nigiri & Sashimi - 2 pcs

Laqués à la sauce zuké (soja, saké, mirin) et une pointe de wasabi pour les nigiri

Glazed with zuké (soy, sake, mirin) sauce and a dash of wasabi for the nigiri

Saumon - Salmon 🌿 - 10€ | Avocat - Avocado 🥑 - 9€

Loup - Sea bass 🌿 - 10€ | Thon - Red Tuna 🌿 - 12€

Seriole - Yellowtail 🌿 - 14€

### Roll • Futomaki

Saumon avocat (8pcs)

Salmon avocado ikura

24€

Royal Dragon (8pcs) 🍣

Schrimps tempura, avocado, snacked salmon, spicy aioli

27€

Thon Spicy (8pcs) 🍣

Red tuna, cucumber, avocado, sweet soy, garlic, spicy, shiso, daikon cress, shishim

26€

Seriole Truffe (8pcs)

Seriole, cucumber, avocado, truffle mayonnaise, parmesan

28€

Futomaki végétarien (6pcs) 🥑

Cucumber, avocado, vegetables pickles, green shiso, sesame oil, yuzu juice

21€

Roll loup citron caviar (8pcs)

Sea bass, cucumber, spinach, yuzu juice, olive oil, truffle oil, dry miso, leeks crispy

29€

### Suggestion du Chef

#### Topping au Caviar

5g - 19€ | 10g - 38€

#### Topping à la truffe d'été

5g - 7€ | 10g - 14€

🥑 Végétarien

🌿 Sans Gluten

🍣 Épicé

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



## Poissons d'exception • Exceptional fish

Tous nos poissons sauvages sont issus d'une pêche responsable et durable  
Nos Loups et Dorades proviennent de la ferme Aquacole de Cannes

**La pêche du jour accompagnée d'un beurre blanc et d'une sauce  
vierge de petits légumes à la mangue**

**St pierre, Turbot, Pagre, Dorade royale (selon arrivage) 22€/100gr**  
*Catch of the day*

**King crabe préparé devant vous 90€/100gr**  
*King crab prepared in front of you*

**Poulpe entier, préparé devant vous 220€**  
*Octopus prepared in front of you*

**Langouste royale grillée 32€ /100gr**  
*Vierge de petits légumes à la mangue*  
*Spiny lobster grilled, vegetables with mango*

**Bar de ligne 1,2 kg grillé 210€**  
*Grilled sea bass*

**Dorade Env. 600g  85€**  
*Sea bream*

**Loup Env. 600g  85€**  
*Sea bass*

**Sole meunière - Env. 550g 85€**  
*Sole, hazelnut butter, lemon, parsley*

**Le poulpe Allaluciana 36€**  
*Fleurs de câpres, olives taggiasca et tomates cerises séchées*  
*Capers, taggiasca olive, dried cherry tomatoes*

**Filet de turbot rôti sur l'os et son espuma de champagne 42€**  
*Turbot fillet, champagne espuma*

**Thon mi-cuit à la plancha 36€**  
*En croute de sésame sauce agrumes et wasabi*  
*Grilled half-cooked tuna, citrus and wasabi sauce*



### Le Crudo

**Bar de ligne sauvage 1kg200 - 250€ **

*Homemade sea bass ceviche for 2 people*

 Végétarien

 Sans Gluten

 Épicé

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

## Viandes d'exception - Exceptional meat

Toutes nos viandes d'exception sont découpées devant vous et accompagnées d'une sauce béarnaise maison et son petit jus de viande  
Grillé dans un four à charbon Josper - à partager

**Épaule D'agneau confite au four - France** 🌿 **120€**  
Petit jus au romarin  
Roasted lamb

**Tomahawk de bœuf Wagyu grade 4-5 Austral** **560€**

**Côte de veau double 800gr - France** 🌿 **120€**  
Veal chop

**Côte de bœuf (IGP Ecosse)** 🌿 **195€**  
Prime rib

**Pluma ibérique grillée - Espagne** 🌿 **34€**  
Tomatoes, jalapenos pepper, gravy juice

**Brochette de poulet fermier - France** 🌿 **32€**  
Marinée au citron confit et à la coriandre  
Marinated with candied lemon and coriander

**Filet de bœuf Simmental 250gr et sauce béarnaise maison** **49€**  
Simmental fillet beef homemade bearnaise sauce

**Le Classico tartare de filet de bœuf Simmental** **36€**  
Coupé au couteau  
Simmental fillet beef tartar

## Pâtes • Pasta & risotto

**Macaroni à la truffe d'été** 🌿 🌿 **44€**  
Summer truffle macaroni

**Gnocchi à la sorentina** 🌿 🌿 **28€**  
Coulis de tomate parfumé au basilic et stracciatella  
Tomato sauce spicy, stracciatella, basil oil

**Risotto crémeux au parmesan, saumon mariné minute** **35€**  
Citron vert et à la ciboulette  
Creamy risotto with parmesan, marinated salmon with lime and chives

**Gros Raviolis de gambas** **36€**  
Sur un lit d'algues wakamé, petit jus de gambas au citron vert  
Prawns raviolis, wakamé, prawns juice with lime

**Linguine sauce champagne** **97€**  
Accompagné d'une belle cuillère de caviar français  
Accompanied by a nice spoonful of French caviar

**Linguine langouste Royale** **32€/100gr**  
Fumée de homard crémé au parfum de basilic  
Smoked creamy lobster with basil flavour

🌿 Végétarien    🌿 Sans Gluten    🌿 Épicé

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

## Garnitures • Side dishes - 10€

**Riz jasmin au lait de coco et citronnelle**    
*Jasmine rice with coconut milk and lemongrass*

**Pommes allumettes fines et croustillantes**    
*French fries*

**Ratatouille parfumée au basilic**    
*Ratatouille flavour basil*

**Purée de pommes de terre**    
*Mashed potato*

**Mélange de jeunes pousses, tomates séchées**    
*Copeaux de parmesan*  
*Baby leaf salads, dried tomatoes, shavings of parmesan*

**Macaroni à la truffe (+5€)**    
*Macaroni with truffle*

**Linguine caviar - 48€**

---

## Topping au Caviar

5g - 19€ | 10g - 38€

## Topping à la truffe d'été

5g - 7€ | 10g - 14€



 Végétarien

 Sans Gluten







 Épicé

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

## Desserts

<b>La tarte framboise « façon grand-mère »</b> 	<b>16€</b>
<i>Pie crust almonds, candied and raspberry</i>	
<b>Le Sundae</b>  	<b>32€</b>
<i>Flower milk ice-cream, salted caramel, chocolate, caramelized hazelnut</i>	
<b>Le cookie à partager</b> 	<b>32€</b>
<i>Chocolate chips, pecan nut, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream</i>	
<b>La gaufre</b> 	<b>16€</b>
<i>The waffle</i>	
<b>Le tiramisu à partager</b> 	<b>38€</b>
<i>Biscuit cuillère imbibé au café, crème de tiramisu</i> <i>Cuillère biscuit soaked coffee, tiramisu cream</i>	
<b>La soupe de fruits du verger</b> 	<b>16€</b>
<i>Pêche et abricot aux sirop de verveine</i> <i>Peach, apricot with verbena sirup</i>	
<b>La pavlova de fraise et pisatche</b> 	<b>16€</b>
<i>Meringue croustillante, crème chantilly vanillée et éclats de pistaches</i> <i>Crispy meringue, vanilla whipped cream, pistachio</i>	
<b>Le palet rocher au chocolat lacté et cœur praliné</b> 	<b>18€</b>
<i>Mousse chocolat lacté, praliné noisette et nappage aux éclats d'amande</i> <i>Milk chocolate mousse, hazelnut praline, topping pistachio</i>	
<b>Assiette de fruits frais</b>  	<b>34€</b>
<i>Handsome plate of fresh fruits to share</i>	
<b>Assiette de pastèque</b>  	<b>28€</b>
<i>Plate of watermelon</i>	
<b>Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)</b>  	<b>12€</b>
<i>Vanilla, pistachio, strawberry, peach, lemon, chocolate, mango</i>	
<b>L'affogato</b>  	<b>11€</b>
<i>Coffee, vanilla ice-cream</i>	

## Les fruits givrés

<b>Assortiment de fruits givrés</b>   - <b>45€</b>
<i>½ lemon, ½ orange blossom, mango, ½ passion fruit, ½ raspberry</i>
<b>Petits fruits givrés à l'unité</b>   - <b>21€</b>
<i>Lemon, orange blossom, passion fruit, raspberry</i>
<b>Grands fruits givrés à l'unité</b>   - <b>33€</b>
<i>Coconut, mango</i>



MAISON SORBETTI  
*Créateur de fruits givrés*

 Végétarien    Sans Gluten    Épicé

**Chef de Cuisine - Head Chef : Stéphane Bichon**  
**Chef Pâtissier - Head Pastry Chef : Mathieu MARCHAND**



**La Môme Plage**  
Boulevard de la Croisette - 06400 Cannes  
04 93 38 22 00 - [lamomeplage@lamomegroupe.com](mailto:lamomeplage@lamomegroupe.com)