



MOMIE
LA
Plage

Entrées • Starters

- 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, tahin , 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 de f ta marin e à l'origan**   **29€**
Pastèque, pêche, asperges vertes, graines de courges torréfiées et pignons de pin
Watermelon, peach, green asparagus, roasted pumpkin seed
- Carpaccio de poulpe aux agrumes** **32€**
Octopus carpaccio, citruses
- King crabe**  **95€**
Chive, avocado, mango, granny smith sauce and ginger
- 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 « Baika Impérial » Français

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

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€

 Végétarien

 Sans Gluten

  pic 

Prix nets - service compris - La Même Plage n'accepte pas les chèques
Prices are net - service included - La Même 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) 24€/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 ou en croûte de sel 210€/250€
Grilled sea bass or salt crusted

Dorade Env. 600g  85€
Sea bream

Loup Env. 600g  85€
Sea bass

Sole meunière - Env. 550g 89€
Sole, hazelnut butter, lemon, parsley

Le poulpe Allaluciana 38€
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 44€
Turbot fillet, champagne espuma

Thon mi-cuit à la plancha 39€
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 🌿	38€
Tomatoes, jalapenos pepper, gravy juice	
Petit coquelet français entier en crapaudine - France 🌿	43€
Parfumé au romarin et zestes de citrons vert Cockerel, white miso, honey, thym, lemon and juice	
Filet de bœuf Simmental 250gr et sauce béarnaise maison	55€
Simmental fillet beef homemade bearnaise sauce	

Pâtes • Pasta & risotto

Macaroni à la truffe d'été 🌿 🍄	44€
Summer truffle macaroni	
Gnocchi à la sorentina 🌿 🍄	36€
Coulis de tomate parfumé au basilic et stracciatella Tomato sauce spicy, stracciatella, basil oil	
Risotto crémeux au parmesan, saumon mariné minute	38€
Citron vert et à la ciboulette Creamy risotto with parmesan, marinated salmon with lime and chives	
Gros Raviolis de gambas	38€
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 Smocked 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

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

Ratatouille parfumée au basilic  
Ratatouille flavour basil

Purée de pommes de terre  
Mashed potato

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

Pommes de terre grenailles rôties à l'ail et au romarin  
Roasted potatoes with garlic and rosemary

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

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

Les fruits givrés

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