



Chef exécutif : Julian Cazalas
Chef de cuisine : Anthony Seknazi

La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.

*Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête.
Ça danse, ça rit, ça vit !*

La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration.

Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance. L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.



Cocktails
Riviera Collection
24€

CAP FERRAT

Gin Mare, agave syrup, lemon juice, fresh cucumber juice, fresh mint, cucumber foam with pepper and rosemarin

LERINS

Diplomatico, blue curaçao, coconut liquor, pineapple juice, lemon and ginger juice, strawberry and vanilla syrup

PORTOFINO

Diplomatico, Trois Rivières, pisco, pineapple juice, lemon juice, vanilla syrup

ÈZE

Gin 44N°, St Germain liquor, blood orange juice, lemon juice, thyme, pepper, agave syrup

MONTE CARLO

Grey Goose infused with strawberry and basil, Italicus, lemon juice, cranberry juice, strawberry liquor, fresh strawberry

PALAIS BULLE

Grey Goose, Amaretto, cherry liquor, cranberry juice, homemade wine syrup with cherry and currant





À partager

Pinsa à la truffe d'été - 28€

Crème de truffe, truffe d'été, roquette, parmesan, straciatella
Truffle cream, summer truffle, arugula, parmesan, straciatella

Mini tacos - 26€

Guacamole, tartare de thon, sésame, pickles de piment, coriandre
Guacamole, tuna tartar, sesame, chilli pickles, coriander

Guacamole - 24€

Avocats, piment d'espelette, huile d'olive citron vert et coriandre
Avocado, pepper, lime olive oil, coriander



Sushi bar



MIDO
Cannes

MÔME
L.A.
Plage

Nigiri & Sashimi - 2 pcs

Laqués à la sauce zuké et une pointe de wasabi
Glazed with zuké sauce and a dash of wasabi

Saumon - Salmon - 14€ | Loup - Sea bass - 15€

Thon - Red Tuna - 16€ | Seriole - Yellowtail - 18€

Omakase by la Môme à partager - 120€

Dragon roll - Salmon avocado roll
Salmon sashimi & suggestion of the day

Roll & Signature (8 pcs)

Saumon avocat - Salmon avocado zuke 27€

Royal Dragon 🍣 28€
Schrims tempura, avocado, snacked salmon, spicy mayonnaise cajun

Royal thon épicé 🍣🌶️ 31€
Avocado, cucumber, tuna, mayonnaise, garlic pepper, cajun, shichimi

Sérole crémeux sésame 32€
Yellowtail shibaki, salt flower, red cabbage pickles, sesame mayonnaise, sugar sauce, lime, avocado, shiso leaf

Végétarien 🌱🌶️ 24€
Asparagus, avocado, cheese cream, shiso, miso yuzu it mayonnaise

Accompagnements

Salade de wakame - Wakame salad 🌱 - 12€

Riz Vinaigré - Vinegar rice 🌱 - 12€

Caviar «Petrossian» 12g - 60€



Entrées · Starters

- La burrata**  31€
Tomates datterino, pignons, pesto, balsamique
Datterino tomatoes, pine nuts, pesto, balsamic
- La salade méditerranéenne**  29€
Concombre, fêta snacké au miel, olive kalamata, menthe, grenade,
fruits secs, huile d'olive, balsamique
*Cucumber, grilled fêta honey, olive kalamata, mint, pomegranate,
dried fruits, olive oil, balsamic*
- Tartare de thon**  35€
Thon frais, grenade, pickles de piment, coriandre, lait de coco,
feuille de citron, paprika fumé, yuzu, cébette
*Tuna, pomegranate, chilli pickles, coriander, coconut milk,
lemon leaf, smoked paprika, yuzu, spring onion*
- Le tartare de bœuf au couteau à l'italienne**  36€
Bœuf, tomates confites, olive taggiasche, copeaux de parmesan,
pignon, roquette et pesto
*Beef tartar, candied tomatoes, olives, shavings of parmesan,
pine nuts, arugula, pesto*
- L'artichaut en salade**  34€
Olives taggiasche, tomates confites, cébette, mesclun, parmesan, anchoïade
*Olives taggiasche, pressed tomatoes, spring onions, mesclun, parmesan,
anchovy sauce*
- La daurade en ceviche**   32€
Marinade passion épicée, oignons rouges, avocat et coriandre
*Sea bream ceviche, spicy passion fruit marinade, red onions,
avocado and coriander*
- Salade de king crabe**  98€
Sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette passion
Baby lettuce, avocado, grapefruit, passion vinegar

Poissons · Fish

La pêche du jour sauvage (selon arrivage) <i>Catch of the day</i>	22€/100gr
Langouste royale grillée <i>Grilled lobster</i>	32€/100gr
Grosse gambas sauvage rôtie <i>Ail confit et aromates</i> <i>Roasted gambas with pressed garlic and dried herbs</i>	99€
Loup 1,2 kg grillé (élevage) <i>Grilled sea bass</i>	210€
Cabillaud rôti, sauce vierge 🌿 <i>Pan-roasted cod, sauce vierge</i>	32€
Dorade Env. 600g (élevage) 🌿 <i>Sea bream</i>	110€
Loup Env. 600g (élevage) 🌿 <i>Sea bass</i>	110€
Sole meunière - Env. 550g <i>Sole, hazelnut butter, lemon, parsley</i>	89€
Le poulpe 🌿 <i>Poulpe, sauce vierge au citron confit</i> <i>Octopus, pressed lemon with sauce vierge</i>	36€
Thon mi-cuit à la plancha <i>En croûte de sésame sauce secrète</i> <i>Seared tuna, citrus and secret sauce</i>	38€



Caviar « Petrossian »

Blinis, œufs mimosa et crème
Blinis, devilled egg, cream

30g - 150€ | 50g - 250€ | 125g - 650€






Viandes · Meat

- Carré d'agneau en croûte - Irlande/Espagne** 🌿 52€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix
Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust
- Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre - Allemagne** 🌿 55€
Simmental beef with pepper sauce
- Carré d'agneau en croûte - à partager - Irlande/Espagne** 🌿 110€
Croûte de pignons, noisettes et cerneaux de noix
Rack of lamb with pine nut, hazelnut, and walnut crust to share
- Tomahawk de veau - France** 🌿 210€
Veal Tomahawk
- Le chateaubriand 500gr à partager - Allemagne** 🌿 175€
Chateaubriand 500g to share
- La côte de bœuf Aberdeen - Ecosse** 🌿 210€
Aberdeen prime rib of beef 1kg to share
- La brochette de poulet, basse température - France** 🌿 34€
Marinade citron confit, huile d'olive, thym, romarin, yaourt grec aux fines herbes
Pressed lemon, olive oil, thyme, rosemary, greek yoghurt with fresh herbs
- Tagliata de bœuf Black Angus - USA** 🌿 41€
Copeaux de parmesan, roquette et jus de viande,
olive Taggiasche, pignon de pin
Black Angus US beef tagliata, shavings of parmesan, argula
and gravy juice, olive Taggiasche, pine nuts
- Tomahawk de bœuf Wagyu grade 6/7 Australie** 🌿 485€
Environ 1.3kg









Sauces

Sauce vierge - Sauce vierge | Jus de viande - Gravy
Béarnaise - Bearnaise sauce | Beurre blanc - White butter sauce
Harissa - Hot chili pepper paste | Sauce poivre - Pepper sauce

Pâtes · Pasta & risotto

- Macaroni à la truffe d'été**  42€
Summer truffle macaroni
- Gnocchi aubergine**  32€
Aubergine, sauce tomate, olive taggiasche, basilic, stracciatella
Eggplant, tomatoes sauce, olive taggiasche, basil, stracciatella
- Linguine aux fruits de mer** 42€
Moules, palourdes, gambas en persillade avec jus de moules, sauce tomate et tomates Datterino
Linguine with mussels, clams, and prawns in parsley sauce with mussel juice, tomato sauce and Datterino tomatoes
- Risotto de gambas et bisque au homard**  38€
Risotto with king prawns and lobster bisque
- Linguine bisque crémée, grosses gambas - à partager** 115€
Linguine pasta with creamy bisque and king prawns to share
- Linguine bisque crémée, langouste rôtie - à partager** 32€/100g
Linguine pasta with creamy bisque and roasted lobster to share

Garnitures · Side dishes - 12€

- Riz jasmin au lait de coco et citronnelle**  
Jasmine rice with coconut milk and lemongrass
- Pommes de terre grenailles ail et persil**  
Roasted potatoes with garlic and parsley
- Légumes du jour**  
Vegetables of the day
- Purée de pommes de terre**  
Mashed potato
- Sucrine croq'sel, huile d'olive, citron**  
Baby lettuce, olive oil, lemon
- Macaroni à la truffe (+5€)** 
Macaroni with truffle




 **Végétarien**

 **Sans Gluten**

 **Épicé**

Prix nets - Service compris | La Môme Plage n'accepte pas les chèques
Net prices - Service included | La Môme Plage does not accept checks

Desserts

- Le Sundae**   32€
Flower milk ice-cream, salted caramel, chocolate, caramelized hazelnut
- Le cookie à partager**  32€
Chocolate chips, pecan nut, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream
- La gaufre**  16€
The waffle
- La tarte aux figes et noix de pécan**  18€
Lemon fig confit, soft biscuit almond, caramelized pecan nuts
- Les profiteroles**  18€
Cream puffs, vanilla ice-cream, vanilla cream, roasted almond
- Le dome fruits rouges et fromage blanc**   18€
Vanilla cottage cheese, red fruits, hibiscus sauce
- La pêche verveine**  17€
Verbena peach candied, peach mousse and peach sorbet
- L'assiette de pastèque**  28€
Watermelon plate
- Assiette de fruits frais**   34€
Fresh fruits plate
- Le Melon**   22€
Fresh melon and red fruits
- Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)**   12€
Vanilla, pistachio, strawberry, coconut, lemon, chocolate, mango, coffee
- L'affogato**   11€
Coffee, vanilla/coffee ice-cream
- Grand fruits givrés à partager**   33€
Seasonal frozen fruit
- Petit fruits givrés**   22€
Seasonal frozen fruit



Cocktail digestif

Irish café - 21€

Irish coffee, Irish whisky

Italien café - 21€

Italian coffee

Citron meringué - 21€

Amaretto, limencello, apple juice, limoncello foam merengue

Le Sud

Sgroppino - 21€

Grey Goose, lemon sherbet, Prosecco

Bellini - 19€

Peach liquor, Prosecco, peach puree

Rossini - 19€

Strawberry liquor, Prosecco, strawberry puree

Mimosa - 19€

Champagne, orange juice

À partager (3 à 6 personnes)

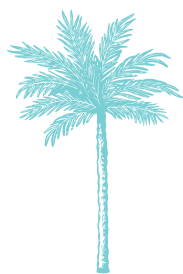
Bellini - 115€ | Rossini - 115€ | Mimosa - 115€ | Puccini - 115€

Sgroppino - 125€



MOMIE
LA
Plage





La Môme Plage

Boulevard de la Croisette - 06400 Cannes
04 93 38 22 00 - lamomeplage@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London