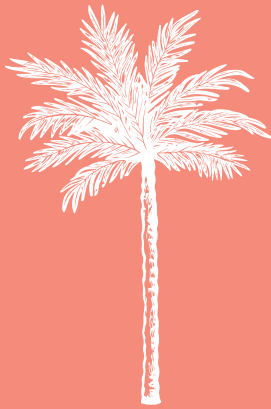


MOMIE  
LA  
Riviera

*Cuisine de partage, braise & Méditerranée*

Chef exécutif - *Executive Chef* : Benjamin ZANNIER  
Chef de cuisine - *Head Chef* : Joen BLASCO



## *Crudo*

**Huîtres fines de Claire n°3 - 33€/66€**

Sélection iodée – 6 ou 12 pièces

*Fines de Claire oysters n°3*

**Carpaccio de pêche du jour - 12€/100g**

Condiments du moment, fraîcheur marine

*Catch of the day carpaccio*

**Ceviche de daurade royale - 31€**

*Kalamansi, avocat, notes acidulées*

*Sea bream ceviche*

**Tiradito de thon rouge - 38€**

*Huile des Baux-de-Provence, citron d'Amalfi*

*Bluefin tuna tiradito*

**Crevettes cocktail tradition Riviera - 6 pièces - 29€**

*Riviera shrimp, cocktail dressing*

## *Entrées · Starters*

- Salade de feta & betteraves rôties** 31€  
Grenade, fruits secs, vinaigrette au petimezi  
Feta & roasted beets salad
- La belle salade Niçoise** 33€  
Ventrèche de thon Ortiz  
Classic Niçoise salad
- Salade d'artichauts en deux textures** 33€  
Cru & confit à la romaine  
*Artichoke salad in two textures*
- Traditionnel tartare de bœuf coupé au couteau** 34€  
Beef tartare
- Melon de saison & jambon de Parme San Ilario, 30 mois** 32€  
*Melon & Parma ham*
- Panier de crudités du potager** 2 pers - 36€ | 4 pers - 69€  
Vinaigrettes maison  
Raw vegetable platter
- Burrata crémeuse & tomates du moment** 29€  
*Burrata & tomatoes*
- Pain grillé à la braise** 7€  
Beurre citron & piment d'Espelette  
*Charcoal-grilled bread*



**PETROSSIAN**

FONDÉ À PARIS EN 1920

## *Caviar Petrossian · Petrossian caviar*

### **Caviar Ossetra Imperial**

30gr - 150€ | 50gr - 250€ | 125gr - 650€

### **Caviar Beluga Royal**

30gr - 320€ | 50g - 530€

## Robata · Cuisson à la braise

- Langouste rôtie à la braise** 30€/100g  
*Charcoal-roasted lobster*
- Rostelles d'agneau - 6 pièces** 19€  
*Lamb rostelle*
- Gambas flambées au pastis** 89€  
*Beurre persillé  
Pastis-flambéed king prawns*
- Picanha Black Angus grillée - à partager** 129€  
*Chimichurri des garrigues  
Grilled Black Angus picanha to share*
- Entrecôte wagyu Australien** 250g - 120€ | 500g - 240€  
*Wagyu ribeye*
- Brochette de volaille marinée** 32€  
*Crème de yaourt, pistaches torréfiées  
Marinated chicken skewer*



*Pêche du jour grillée - 15€/100g*

**Sauces au choix : pil-pil, ligure ou vierge**  
*Grilled catch of the day*

🌱 Végétarien 🌾 Sans Gluten 🌶️ Épicé





## *Pâtes · Pasta & risotto*

<b>Tagliolini à la langouste</b> Sauce Môme Riviera Lobster tagliolini	30€/100g
<b>Tagliolini au loup</b> Câpres, citron Sea bass tagliolini	32€
<b>Maccheroni à la truffe noire d'été</b> Summer black truffle maccheroni	48€
<b>Maccheroni alla Norma</b> Maccheroni alla Norma	29€

## *Garnitures · Side dishes*

<b>Broccoletti grillés</b> Beurre citronné Grilled broccoletti	14€
<b>Sucrine croquante</b> Vinaigrette citron du pays Crunchy baby lettuce	12€
<b>Tomates cerises &amp; jalapeños</b> Cherry tomatoes & jalapeños	12€
<b>Pommes allumettes croustillantes</b> Shoestring fries	12€
<b>Pommes allumettes croustillantes à la truffe d'été</b> Fries with summer truffle	16€

## *Desserts*

<b>Mousse au chocolat intense</b> <i>Chocolate mousse</i>	16€
<b>Le panier de fraises de Carros</b> <i>Strawberry basket from Carros</i>	28€
<b>Délice citron</b> <i>Fraîcheur acidulée</i> <i>Lemon delight</i>	16€
<b>Baba au rhum</b> <i>Sirop parfumé</i> <i>Rum baba</i>	16€
<b>Pastèque fraîche</b> <i>Fresh watermelon</i>	19€
<b>Tarte tropézienne</b> <i>Tropezienne tart</i>	16€
<b>Petit fruit givré</b> <i>Fruit de la passion</i> <i>Passion fruit</i>	16€
<b>Grand fruit givré</b> <i>Demi-coco ou demi-mangue</i> <i>Half coconut or half mango</i>	24€





## **La Môme Riviera**

**42 avenue Sir Winston Churchill - 06190 Roquebrune-Cap-Martin  
+33 (0)9 78 47 67 93 - lamomeriviera@lamomegroupe.com**

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA - LA MÔME RIVIERA  
Cannes - Monte Carlo - London - Roquebrune-Cap-Martin