




## LES SPRITZ

 **La Môme** : St-Germain, Martini Prosecco, eau gazeuse - 16€

 **La Môme Plage** : Skinos, manzana, curaçao bleu, jus de yuzu, perrier, ginger beer - 16€

 **Mido** : St-Germain, saké, soda pamplemousse - 18€

## À PARTAGER

 **Pinsa à la truffe et feta - 16€**

*Pinsa, truffle melanosporum, straccino, feta*

  **Houmous de betterave et feta - 16€**

*Beetroot, chickpeas, garlic, cumin, lemon, feta, tahiné*

  **Guacamole - 16€**

*Avocado, red onions, jalapeño peppers, coriander, lime, olive oil, plantain crisps*

 **Sanguins au vinaigre - 16€**

*Bloodfungus mushroom, vinegar, olive oil*

 **Tchoutchouka - 18€**

*Tomato, pepper, cumin, olive oil, toasted bread, pine nut*

## ENTRÉES - STARTERS

  **Salade de concombre aux fruits secs féta au miel - 28€**

*Cucumber, feta, honey, apricots, pistachios, hazelnuts, mint, cranberries, grapes, red onions, olives*

 **Burrata 125g à l'orange comme une salade marocaine - 27€**

*Cinnamon, coriander, cardamom, pistachio, grenade, orange blossom, tondo vinegar*

 **L'artichaut en salade - 27€**

*Raw artichoke salad, taggiasche olives, candied tomatoes, spring onions, mesclun salad, parmesan cheese and anchovy paste*

 **Panier de crudités crème d'olive Kalamata, anchoïade, mayonnaise raifort - 18€**

*Carrot, cabbages, radish, baby lettuce, celery*

 **Carpaccio de poulpe pesto basilic - 29€**

*Octopus, onions, basil pesto, olive oil, jalapenos peppers, kalamata olives*

**Ceviche de saumon tigre passion kiwi - 26€**

*Salmon, milk coco, passion juice, kiwi, red onions pickles*

**Cecina de bœuf wagyu toast pan con tomate - 95€**

*Dry beef wagyu, tomato toast*

**Caviar Casparian**  
**« GOLDEN IMPERIAL »**

30g - 95€ | 50g - 160€  
125g - 410€ | 250g - 820€

**Caviar**  
**« BELUGA »**

125g - 1125€  
250g - 2300€



Végétarien



Sans gluten

## PÂTES - PASTA

### **Macaroni à la truffe - 42€**

Macaroni, mushroom cream with truffle, melanosporum truffle, mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano

### **Pappardelle aux champignons - 36€**

Girolle, shiitake, mushroom cream, parsley, garlic, gravy

### **Penne alla norma - 29€**

Penne, tomato sauce, eggplant, basil, feta AOP

### **Spaghetti caviar - 88€**

Spaghetti, cream, lemon juice, pressed caviar

### **Spaghetti langouste - 22€/100gr**

Spaghetti, spiny lobster, garlic, cherry tomatoes, parsley




## OMAKASE BY LA MÔME

to share - 87€

8 pieces of dragon roll, 8 pieces of la Môme roll, 4 salmon sashimi & chef's day creation



## NIGIRI & SASHIMI

 **Saumon - Salmon - 2 pièces - 7€** -  **Thon - Red tuna - 2 pièces - 8€** -  **Loup - Seabass - 2 pièces - 8€**

### **Mix Sashimi Signature - 8 pièces - 32€**

2 tuna sashimi, 2 sea bass sashimi, 2 salmon sashimi, 2 chef's day creation sashimi  
guacamole, yuzu, jalapeños peppers, trout eggs

## ROLL - MAKI - FUTOMAKI

### **Roll La Môme - 8 pièces - 28€**

King prawns, cucumber, salmon, avocado, spicy aioli sauce

### **Roll Dragon - 8 pièces - 24€**

Shrimp tempura, avocado, spicy aioli sauce, eel sauce

### **Roll saumon avocat - 8 pièces - 19€**

Avocado, salmon

### **California roll loup flashé - 8 pièces - 22€**

Sea bass, shiso, avocat, zeste de citron vert, jalapeños

### **Futomaki végétarien - 6 pièces - 15€**

Avocado, cress, daikon, carrots, golden beets, mint, soybean, yuzu, shiso cream with pine nuts

### **Futomaki thon épicé - 6 pièces - 23€**

Tuna, spring onions, jalapenos peppers, cucumber, shiso

### **Futomaki king crabe - 6 pièces - 52€**

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



Végétarien



Sans gluten

## POISSONS - FISH

 **Thon mi-cuit à la plancha en note d'agrumes - 31€**


*Seared tuna with a citrus note*

 **Poulpe snacké, crémeux de pommes de terre au basilic citron confit - 31€**

*Octopus, potatoes cream with candied lemon and basil*


 **Brochette de Saint-Jacques sauce champagne (caviar supplément +19€) - 42€**

*Sea scallops skewer, champagne sauce, caviar (+ 19€)*

 **Filet de poisson du jour - Fish fillet of the day - 24€**

 **Pêche du jour selon arrivage - 15€ /100g**

*Catch of the day*

 **Loup 600g - Sea bass - 72€**

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

 **Langouste grillée - 22€/100g**

*Grilled spiny lobster*

## VIANDES - MEAT

 **Tartare de bœuf (Allemagne) à la grecque et frites - 28€**

*Skirt steak, Kalamata olives, Kaskavali cheese, candied tomatoes, arugula and roasted almonds, french fries*

 **Brochette de poulet fermier Label Rouge (France) au citron confit et marjolaine - 24€**

*Chicken skewer, yogurt, garlic, coriander, chilli, candied lemon, marjoram, pistachios*

## VIANDES GRILLÉES AU BARBECUE JOSPER - CHARGRILLED MEAT

 **Bavette de bœuf Black Angus (USA), jus de viande - 31€**

*Beef flank US Black Angus, gravy*

 **Côte de veau Française double 800g pour 2 personnes - 89€**

*Double French veal chop 800g for 2 people*

 **Côte de bœuf 1,2kg (Irlande) - Beef prime rib - 149€**

 **Kagoshima wagyu A4 A5 au 100g - 95€**


**Côtelette d'agneau marinée aux épices condiment pistache - 42€**

*Lamb chops marinated with spices and pistachio*

## GARNITURES - SIDE DISHES - 9€

 **Riz jasmin au lait de coco**

*Jasmine rice with coconut milk*

 **Pommes allumettes - French fries**

 **Brocoli 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*

**Spaghetti caviar - 39€**

*Caviar spaghetti*

## 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

### Tiramisu - 14€

*Dacquoise hazelnut with coffee, mascarpone cream, zest of coffee beans*

### Tarte fine aux pommes - 14€

*Apple pie, crumble tonka, caramel sauce, tonka vanilla ice cream*

### Cookie à partager - 28€

*Pecan nuts, melted chocolate chunks, vanilla ice cream*

### Gaufre maison - 14€

*Homemade waffle, Speculoos cream, Nutella, whipped cream*

### Le pain perdu - 14€

*Pear infused jasmin tea, gianduja sauce*

### L'exotique - 14€

*Coconut, exotic minestrone, puffed rice, white chocolate*

### Assiette de fruits frais - 32€ | Géante - 99€

*Handsome plate of fresh fruits to share*

### Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) - 12€

*Vanille, pistache, fraise, pêche de vigne, citron limoncello, chocolat noir, marron  
Ice creams and sorbets: vanilla, pistachio, strawberry, vine peach, lemon limoncello, black chocolate, chestnut*



## NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX - 19€

*Our sorbet and spirit combinations*

 **Marron/Bacardi Oro** - Chestnut/bacardi oro

 **Pêche de vigne/Tequila Patron** - Vine peach/tequila patron

 **Citron limoncello/Vodka Grey Goose** - Lemon limoncello/Vodka Grey Goose

 Végétarien  Sans gluten

**Chef de Cuisine - Head Chef : Alexandre ELIA**

**Chef Pâtissier - Head Pastry Chef : Laurent VIEILLEDENT**

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