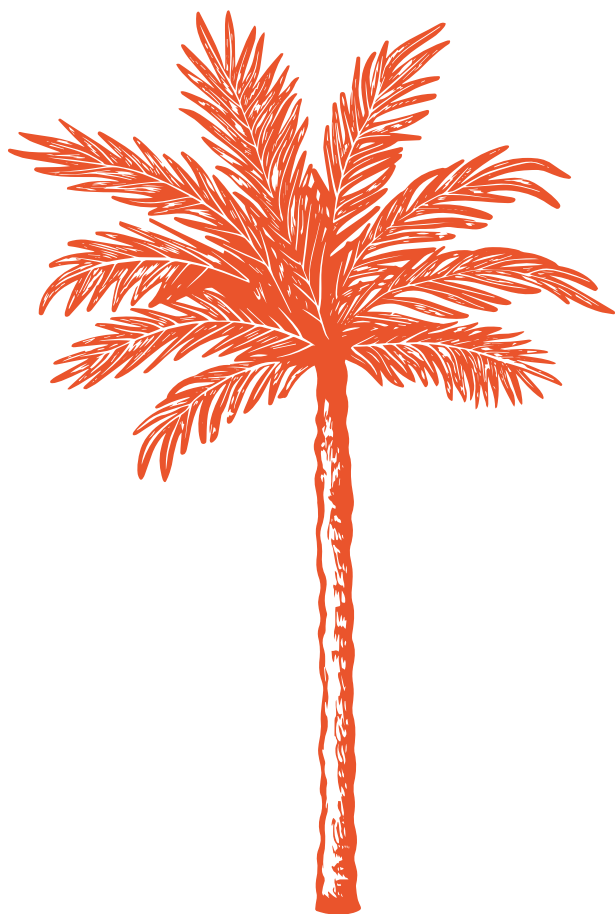




MOMIE

LA

Riviera

Chef exécutif : Sébastien Tantot
Chef de cuisine : Grégoire Malardel

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacés, œufs, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

Merci de nous informer en cas d'allergie.

Origine des viandes et poissons : nés, élevés et abattus en France.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Boissons non incluses.

List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, soya, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin, molluscs.

Please inform us of any food allergies.

Origin of meat and fish: born, raised and slaughtered in France.

Net prices in euros, including taxes and service. Drinks not included.

The Maybourne Riviera dévoile La Môme Riviera, son écrin en bord de mer, animé par un art de vivre aussi raffiné que solaire. Un souffle de glamour embrasse cette crique intime aux eaux cristallines, une scène à ciel ouvert, une réminiscence vibrante de la dolce vita.

La Môme Riviera réinvente les heures dorées de la Côte d'Azur des années 50 – quand l'élégance se vivait pieds nus, un cocktail à la main, le cœur léger. On y retrouve l'esprit de ces illustres réceptions, rythmées par la musique, les rires et les parfums d'une cuisine méditerranéenne. L'essentiel est là : une cuisine conviviale et généreuse, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir, et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.



À partager · To share

Arancini truffés (par deux)

15€

Tartare de thon et crème de stracciatella

Truffled Arancini, tuna tartare with stracciatella Cream (per two)

Bagna cauda de légumes pagnolèssques à partager

34€

Carotte, asperge, cèleri et tutti quanti

Carrot, asparagus, celery and tutti quanti, to share

Billes de melon, pastèque et mozzarella

32€

Melon, watermelon and mozzarella

Crevettes sauce cocktail

34€

Pawns in cocktail sauce

Burrata

34€

Supplément 10g de Caviar Oscietre - Supplement: 10g of Oscietra Caviar - 50€



La maison Petrossian

Tarama d'œufs de cabillaud fumé - 26€

Smoked cod roe tarama

Caviar Ossetra Imperial 

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

Caviar Beluga Royal 

30g - 320€ | 50g - 530€



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan

Pour commencer · Starters

Les 6 huîtres cocktail Amélie, origine Marennes d'Oléron 🌿 🍷 38€

The 6 Amélie cocktail oysters

Supplément Caviar Oscietre - Oscietra Caviar supplement - 50€

Artichaut effeuillé à partager 🌿 38€

Vinaigrette citron et parmesan

Artichoke leaves to share, lemon and Parmesan vinaigrette

Salade Jean Cocteau 🍷 33€

Ventrêche de thon confite, anchois, légumes grillés à l'huile d'olive

Tuna belly confit, anchovies, grilled vegetables in olive oil

Crudo de Loup aux fruits de la passion et truffe d'été 🌿 🍷 33€

Bass crudo with passion fruit and summer truffle

Thon de Méditerranée snacké, sauce tonnato 🌿 37€

Mediterranean tuna, just snacked and tonnato sauce

Carpaccio de sériole, ponzu 🍷 36€

Amberjack carpaccio and ponzu

Supplément Caviar Oscietre - Oscietra Caviar supplement - 18 €

Patte de King Crab (servie entière) 🌿 🍷 89€

Guacamole et citron vert

Whole King Crab leg, guacamole, and lime





Les pasta

Spaghetti Chitarra au citron

32€

Parmesan et citrons confits

Parmesan and candied lemons

Linguine gamberoni

69€

Jus intense des carcasses

Intense carcass juices

Les bouillabaises

La bouillabaisse des familles

62€/pers

Traditional Provençal fish stew

La bouillabaisse royale, langouste entière

85€/pers

Traditional Provençal fish stew with Lobster

Les pièces à la braise · Over the coals

Poissons d'arrivage entier de 1kg et +

+19€/100g

Whole catch of the day incoming 1kg and more

La picanha de bœuf d'Argentine cuite sur la braise

64€/pers

Pièce de bœuf d'Argentine, salade verte de roquette et truffe

Argentinian beef picanha, cooked over the coals, with arugula and truffle salad

Langouste grillée, confite au laurier

44€/100g

Grilled spiny lobster confit with bay leaves

Garnitures · Side dishes - 12€

Salade verte, sauce Chimichurri

Green salad and Chimichurri sauce

Purée de pommes de terre truffée

Truffled mashed potatoes

Supplément - supplement - 7€

Légumes de saison grillés

Grilled seasonal vegetables



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan

Les desserts · Desserts

« Instants de folie »

Fromage frais de la région et huile d'olive 16€
Fresh local goat's cheese with olive oil

Corbeille de fraises arrosées au Champagne (pour deux) 🌿 56€
Accompagnées d'une crème chantilly à la vanille
Strawberries with Champagne (for two), with vanilla whipped cream

« Le grand frisson »

Dôme de crème glacé à partager 🌿 38€
Pistache, chouchous caramélisés
Pistachio ice cream dome, caramelized chouchou, to share

Yaourt glacé 🌿 18€
Granola et miel de Provence
Frozen yogurt, granola and Provence honey

Sélection de glaces 🌿 et sorbets 🌿 🍷 🌿 19€
Vanille, café, abricot verveine, cacao, citron, fraise, framboise, mangue, passion
Selection of ice creams & sorbets, vanilla, coffee, apricot verbena, cocoa, lemon, strawberry, raspberry, mango, passion fruit

Fruits givrés du moment 🌿 🍷 🌿 16€
Seasonal frozen fruits

Grands fruits givrés à partager 🌿 🍷 🌿 24€
Great seasonal frozen fruits to share

« Douceurs et gourmandises »

Demi-pastèque à partager 🌿 🍷 🌿 30€
Half watermelon to share

Tiramisu 16€

Gaufre maison 16€
Chantilly vanille, pâte à tartiner et caramel salé
Homemade waffle, Vanilla whipped cream, spread, and salted caramel





La Môme Riviera

42 Av. Winston Churchill - 06190 Roquebrune-Cap-Martin
+33 4 93 37 22 48 - lamomeriviera@maybourneriviera.com