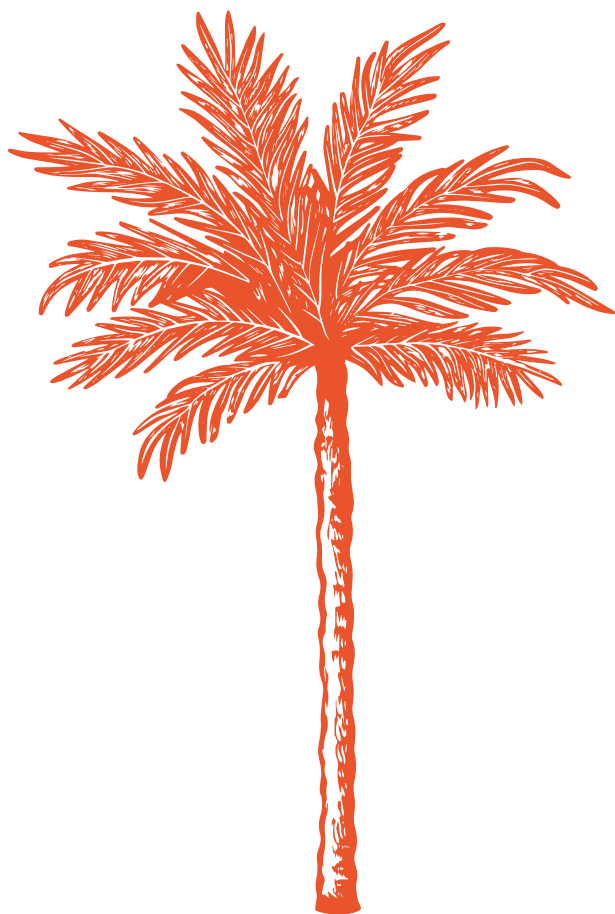




MOMIE

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

- Pizza à la truffe** 46€
Stracciatella et pousses d'épinard
Stracciatella and spinach sprouts
- Tacos de crevettes grillées (par trois)**   38€
Galette de maïs, inspiré d'un man'ouché
Grilled shrimp tacos (per three), corn flatbread, inspired by a man'ouché
- Arancini truffés (par deux)** 21€
Tartare de thon et crème de mozzarella
Truffled Arancini, tuna tartare with mozzarella cream (per two)
- Bagna cauda de légumes pagnolèssques à partager**   37€
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** 37€
Prawns in cocktail sauce



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 - 36€

Carpaccio de sériole, aguachile 🍷 37€

Amberjack carpaccio and aguachile

Supplément Caviar Oscietre - Oscietra Caviar supplement - 36€

Crudo de Loup aux fruits de la passion et truffe d'été 🌿 🍷 38€

Bass crudo with passion fruit and summer truffle

Tartare de Thon de Méditerranée 🍷 37€

Sauce soja blanche et pain sarde

Tuna tartare from the Mediterranean sea, white soy sauce and sardinian bread

Carpaccio de tomates et fraises, burrata crémeuse 🌿 37€

Huile d'olive et vinaigre balsamique blanc

Tomato and strawberry carpaccio, burrata, olive oil and white balsamic vinegar

Artichaut effeuillé à partager 🌿 38€

Vinaigrette citron et parmesan

Artichoke leaves to share, lemon and Parmesan vinaigrette

Salade Jean Cocteau 🍷 37€

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

Tuna belly confit, anchovies, grilled vegetables in olive oil





Les bouillabaises

La bouillabaisse des familles

64€/pers

Traditional Provençal fish stew

La bouillabaisse royale, langouste entière (min. 2 pers.) 105€/pers

Traditional Provençal fish stew with Lobster (2 pers. minimum)

Les jolies pièces entières • Fine whole pieces

Poissons d'arrivage entier de 1kg et +

17€/100g

Whole catch of the day incoming 1kg and more

La picanha de bœuf d'Argentine cuite sur la braise

64€

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

30€/100g

Grilled spiny lobster confit with bay leaves

Nos poissons peuvent être accompagné d'un supplément de 10g de Caviar à 50€

Our fishes can be enhanced with 10g caviar supplement for 50€

Les pasta

Nos pâtes peuvent être proposées sans gluten, sur demande.

Our pasta can be made gluten-free upon request.

Trofie au pesto

42€

Basilic et pignons de pin - supplément truffe d'été - 16€

Trofie with pesto, basil and pine nuts - summer truffle supplement - 16€

Macaroni à la truffe

51€

Truffle macaroni

Linguine au gamberoni

62€

Linguine with gamberoni

Garnitures • Side dishes

Salade verte, sauce Chimichurri

12€

Green salad and Chimichurri sauce

Frites à la truffe d'été

12€

Summer truffle french fries

Légumes de saison grillés

15€

Grilled seasonal vegetables



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan

Les desserts · Desserts

« Instants de folie »

Fromage de chèvre 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 »

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, cacao, citron, fraise, framboise, mangue, passion
Selection of ice creams & sorbets, vanilla, coffee, 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