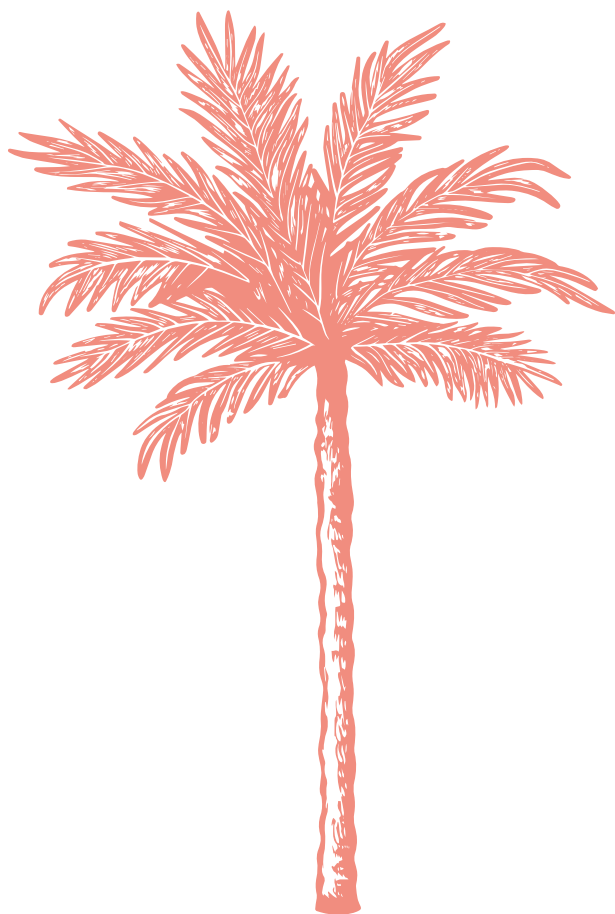




MOMIE

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** 38€
Stracciatella et pousses d'épinard
Stracciatella and spinach sprouts
- Bagna cauda de légumes pagnolèsques à partager** 🌿 🍷 37€
Carotte, asperge, cèleri et tutti quanti
Carrot, asparagus, celery and tutti quanti, to share
- Panisses comme à Marseille (par quatre)** 🌿 🍷 18€
Fine mayonnaise à l'huile de basilic
Light mayonnaise with basil oil (per four)
- Billes de melon, pastèque et mozzarella** 🌿 32€
Melon, watermelon and mozzarella
- Burrata** 🌿 34€
Supplément 10g de Caviar Oscietre - 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€

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€

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

Tuna belly confit, anchovies, grilled vegetables in olive oil

Crevettes sauce cocktail 🌿 34€

Prawns in cocktail sauce

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 €



La méditerranée · Fishes

- Le Poulpe croquant à la Luciana** 🌿 🍷 🍷 42€
Crunchy Octopus à la Luciana
- Langouste grillée puis confite au laurier** 🌿 30€/100g
Grilled spiny lobster confit with bay leaves
- Poissons d'arrivage entier de 1kg et +** 🌿 🍷 🍷 17€/100g
Whole catch of the day incoming 1kg and more
- La sole meunière** 🌿 18€/100g

La viande · Meat

- Katsu-sando de bœuf Wagyu** 🍷 49€
Salade de chou blanc vinaigré
Wagyu beef katsu-sando, vinegared white cabbage salad
- Picanha cuite à la braise** 64€
Pièce de bœuf d'Argentine, salade verte de roquette et truffe
Argentinian beef picanha, cooked over the coals, arugula and truffle

Les pasta

- Spaghetti Chitarra au citron** 32€
Parmesan et citrons confits
Parmesan and candied lemons
- Linguine gamberoni** 63€
Jus intense des carcasses
Intense carcass juices

Garnitures · Side dishes - 12€

- Salade verte, sauce Chimichurri** 🌿 🍷 🌿
Green salad and Chimichurri sauce
- Purée de pommes de terre à la noix de muscade**
Mashed potatoes seasoned with nutmeg
Supplément truffe - truffle supplement - 7€
- Légumes de saison grillés** 🌿 🍷 🌿
Grilled seasonal vegetables

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 »

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, 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