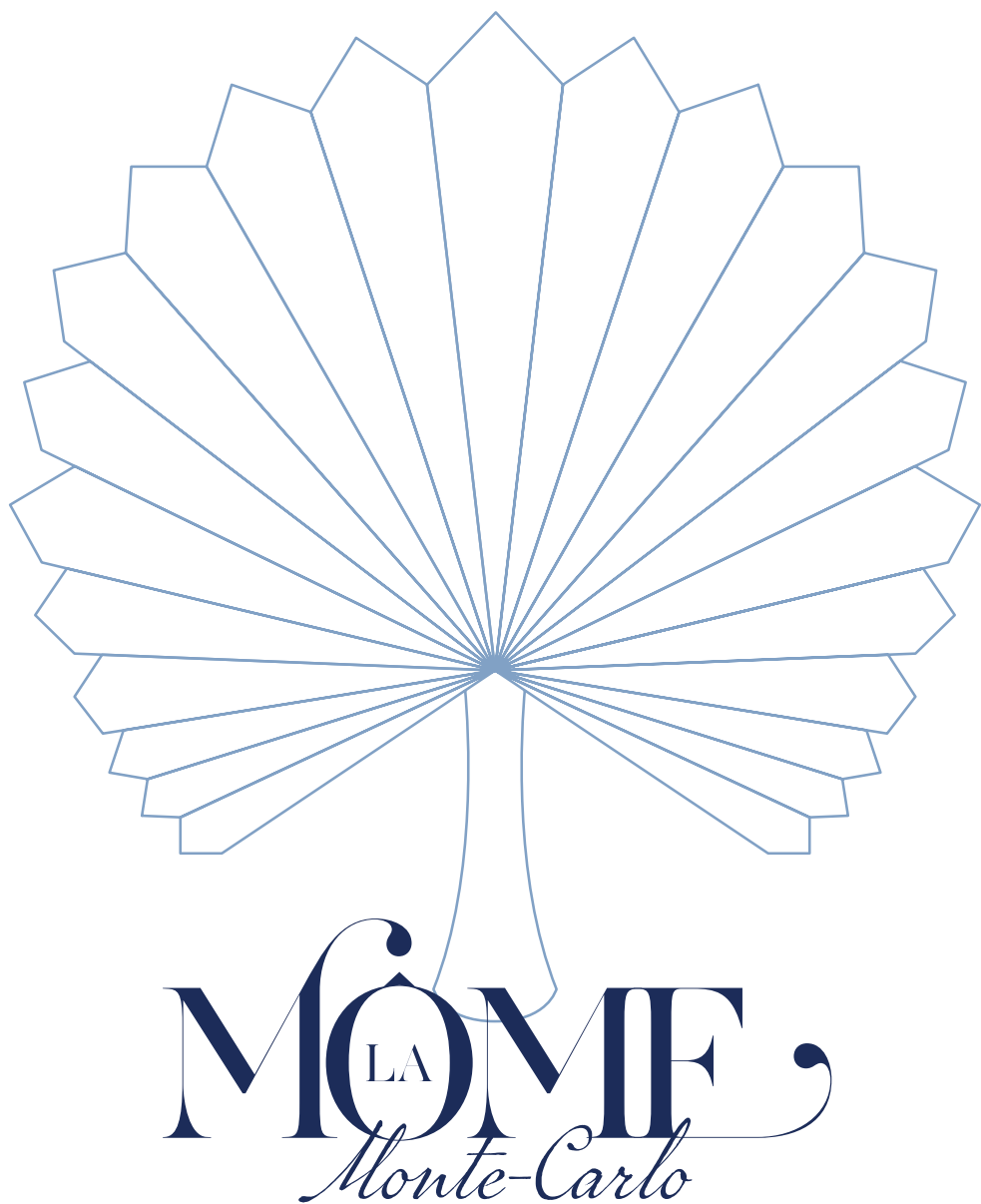




La Môme Moineau est une femme iconique qui a eu mille vies : vendeuse de fleurs dans les boîtes parisiennes des Années Folles, chanteuse à la répartie légendaire, puis milliardaire cannoise.

Imaginez-vous dans l'une de ses somptueuses réceptions à la villa Bagatelle, où elle adorait faire la fête. Ça danse, ça rit, ça vit !

La Môme ne pouvait trouver meilleure inspiration. Aujourd'hui, les restaurants et la plage nous font revivre l'âge d'or de la French Riviera, avec son faste et son élégance.

L'essentiel est là : une cuisine festive et solaire, un service rigoureux et bienveillant, l'art de vivre et de recevoir et ce sentiment délicieux d'être bien, tout simplement.

Cocktails Signatures · 24€

Peach Lily

Vodka Grey Goose, Martini Ambrato, jus de citron, crème de pêche, mousse de Porto rouge à la pêche

Orange Mechanic

Maraschino, Cointreau, vanille, bitter orange, bitter angostura, essence d'orange

La Riviera

Gin Gardener, Lillet blanc, crème de pêche, fiorente, huile essentielle de citron

Cocktails Classiques · 19€

À partager · To share

Ricotta Riviera

19€

Ricotta fraîche, tomates confites, agrumes de Menton, huile d'olive Taggiasche, pain pita

Fresh ricotta, sun-dried tomatoes, Menton citrus, olive oil Taggiasche, pita bread

Focaccia de Recco

22€

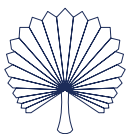
Focaccia tiède, stracchino, truffe fraîche

Warm focaccia with stracchino cheese

Supplément truffe +10€ - Fresh truffle supplement +10€

**Arancini truffé, tartare de bœuf du Piémont ou tartare de thon, 24€
crème straciatella**

Truffled arancini, beef tartare or tuna tartare, straciatella cream - to share



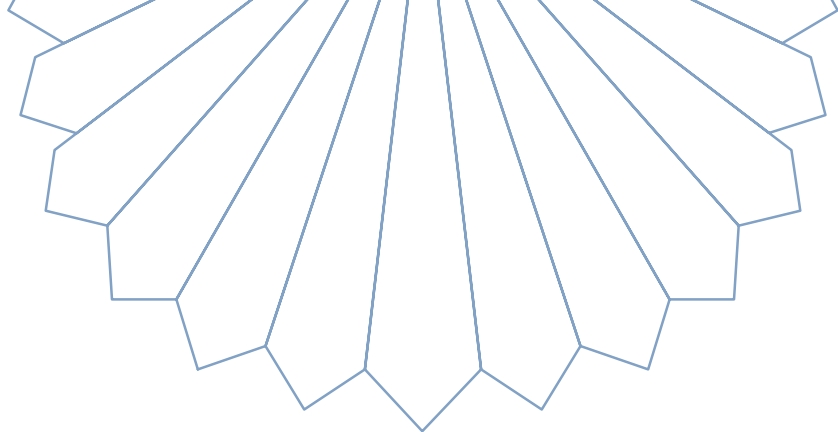
Caviar Petrossian

Caviar Ossetra Imperial

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

Caviar Beluga Royal

30gr - 320€



Entrées · Starters

Salade de sucres, truffe et parmesan 24 mois  28€
Salade de sucres, vinaigrette à la moutarde, truffe, parmesan
Sucrine salad, mustard vinaigrette, truffle, parmesan

Salade d'artichauts violets  31€
Olives taggiasche, parmesan, tomates confites et anchoïade
Purple artichokes, taggiasca olives, parmesan, confit tomatoes, and anchovy dip

King crab, avocat, sucrine, guacamole, vinaigrette à la mangue  89€
King crab, avocado, baby gem lettuce, guacamole, mango dressing
Supplément caviar +30€ - Caviar supplement +30€

Crudo de loup, fruit de la passion et truffe 33€
Seabass crudo, spicy passion fruit marinade and truffle

Carpaccio de sérieole kiwi & avocat 37€
Kiwi mariné à l'huile d'olive, avocat brûlé à la flamme, touche d'agrumes
Marinated kiwi in olive oil, flame-charred avocado, hint of citrus

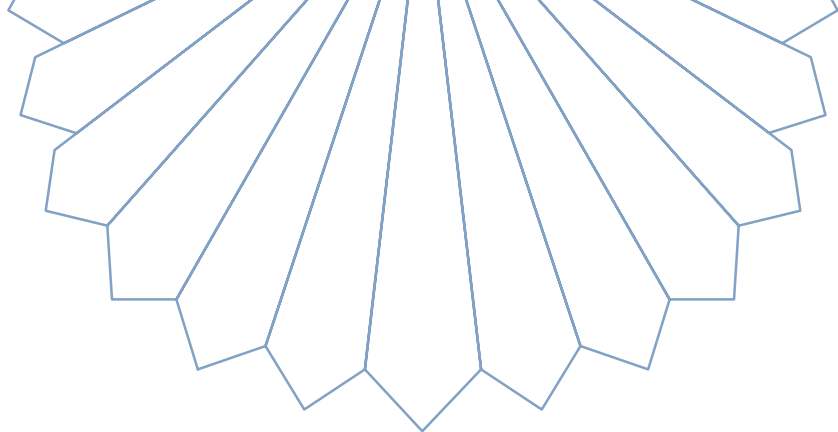
Croquant de joue de bœuf 29€
Joue de bœuf braisée, pâte à filo snackée, aioli et harissa maison, pousses de coriandre
Braised beef cheek in crisp filo, house-made aioli and harissa, coriander shoots

Buffala & stracciatella fumée 29€ | À partager : 49€
Mazzarella di buffala, carpaccio de cèpes et noix
Mazzarella di buffala, porcini and walnut carpaccio

Tartare de thon riviera 33€
Tuna tartare with vegetables

Thon tonnato 29€
Tranches de thon snackées, sauce tonnata crémeuse et câpres.
Seared tuna slices, creamy tonnata sauce and capers

Foie gras mi-cuit, compotée d'oignons & agrumes 32€
Foie gras maison, compotée d'oignons aux agrumes de Menton, brioche grillée
Homemade foie gras, Menton citrus onion compote, toasted brioche



Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana 37€
Crispy octopus alla luciana

Thon mi-cuit à la plancha, sauce XO 38€
Seared tuna a la plancha

Filet de turbot, haricots blancs en deux textures, huile de nduja 38€
Turbot fillet, white coco bean cream in two textures, nduja oil

Langouste grillée  30€/100g
Fresh grilled spiny lobster

Loup en croûte de sel, 1,2kg 216€
Seabass in salt crust

Loup grillé  600g - 78€ | 1,2kg - 190€
Grilled seabass

Sole grillée 15€/100g
Grilled sole

Pêche du jour  17€/100g
Catch of the day

Viandes cuites au Jospier · Chargrilled meat

Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et truffe - USA 🌿 44€
Black Angus tagliata, truffle and roquette salad

Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France 🌿 51€
Marinated cockerel with marinated devil sauce

Milanaise façon La Môme 45€
Escalope panée croustillante, cœur fondant au comté, réduction de jus de viande
Crispy breaded escalope with melted Comté, meat jus reduction

Chateaubriand, sauce béarnaise (500 gr) 129€
Chateaubriand, bearnaise sauce

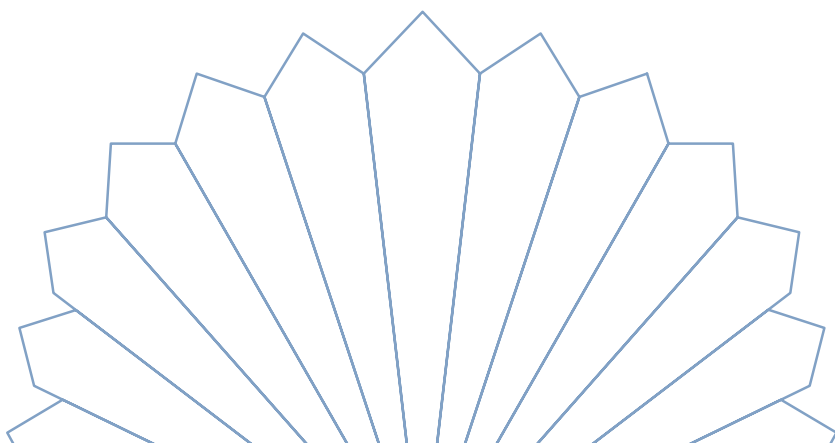
Magret de canard aux agrumes (environ 500g) 84€
Magret tranché, jus court, zestes confits de Menton, suprême d'agrumes
Sliced duck breast, reduced jus, candied Menton citrus zest, citrus segments

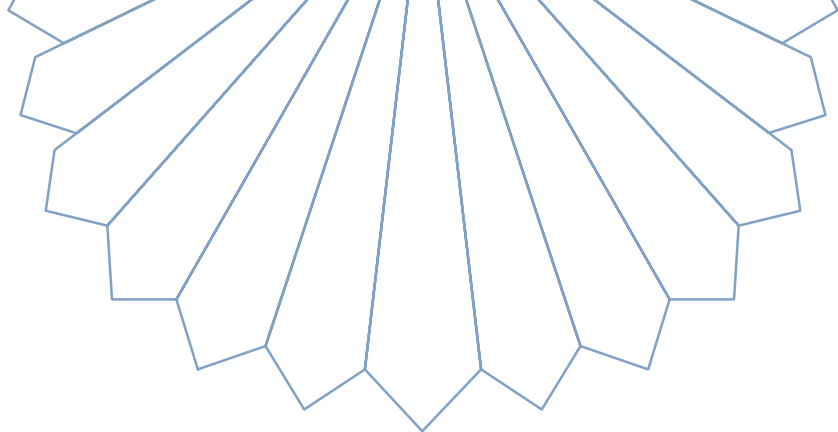
Côte de veau - Hollande - 2 personnes - 800g 🌿 96€
Veal chop, 2 people

Tomahawk Angus, Irlande - 1,3kg 🌿 220€
Black Angus Tomahawk - 1,3kg

Entrecôte Wagyu - Kobe Japon Grade 5 🌿 200gr - 260€
Rib steak Wagyu beef - Kobe Japan A5 300gr - 390€

Faux-filet de boeuf Wagyu Australien Grade 6/7 🌿 250gr - 120€
Sirloin steak Wagyu beef, Australian 500gr - 240€





Pâtes · Pasta & risotto

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi alla sorrentina

31€

Gnocchi gorgonzola & noix

Gnocchi with gorgonzola and walnuts

31€

Maccheroni truffe

Truffle Macaroni

46€

Tagliolini gamberoni

Pâtes fraîches aux gambas, bisque maison et tomates cerises confites
Fresh pasta with king prawns, homemade bisque, and slow-roasted cherry tomatoes

69€

Tagliatelle, mijoté de veau et cèpes

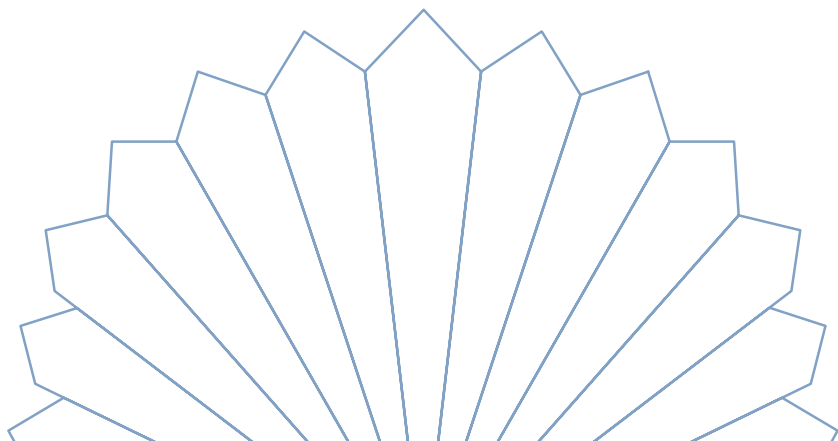
Tagliatelle with braised veal and porcini mushrooms

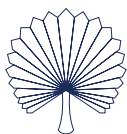
37€

Risotto alla Milanese, ossobuco fondant

Risotto safrané onctueux, ossobuco fondant et son jus, finition gremolata
Creamy saffron risotto, braised ossobuco with jus, finished with gremolat

39€





Garnitures · Side dishes

Purée de pommes de terre aux noisettes 🌿 - 10€
Mashed potato with hazelnuts

Poêlée de légumes verts 🌿 - 10€
Green vegetables

Mini pommes grenailles - 10€
Baby new potato

Riz jasmin au lait de coco 🌿 - 10€
Jasmin rice in coconut milk

Salade citronnette 🌿 - 10€
Green salad, citronnette sauce

Purée de butternut - 10€
Butternut squash with brown butter and citrus

Maccheroni truffe - 18€
Truffle Macaroni

Purée de pommes de terre truffée - 17€
Mashed potato with truffle

Sauces

Sauce poivre
Pepper sauce

Jus de viande
Gravy

Sauce vierge 🌿
Provencale sauce

Sauce XO
XO sauce

🌿 *Végétarien*

🌿 *Sans Gluten*

🌿 *Épicé*

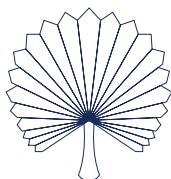
Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques, œufs et produits laitiers

Our dishes may contain traces of : nuts, eggs or dairy products

Pour des raisons indépendantes de notre volonté les cartes AMEX ne sont temporairement pas acceptées

Desserts

Gaufre maison <i>Homemade waffle</i>	16€
Tiramisu	16€
Dessert de la Princesse Poire, Cannelle <i>Pear & cinnamon</i>	16€
Mi-cuit au chocolat 70% Mi-cuit de chocolat cœur de noisette <i>Half-cooked chocolate with hazelnut heart</i>	16€
Noisette en trompe l'œil <i>Hazelnut dessert, praline chocolate</i>	18€
Belle assiette de fruits frais 🌿 <i>Freshly made fruit platter</i>	35€
Soufflé pomme & calvados Soufflé aux pommes, compotée et glace au Calvados <i>Apple soufflé with compote and Calvados ice cream</i>	16€
Cookie (à partager) Chocolat blanc, noix de pécan et sauce dulcey <i>White chocolate, pecans and dulcey sauce</i>	28€
Môme sweet platter Assortiment de desserts <i>Selection of desserts</i>	75€
Coupe glacée maison pistache Toppings : sauce chocolat, noisettes caramélisées ou popcorn <i>Pistachio ice cream and its toppings : chocolate sauce, caramelized hazelnuts or popcorn</i>	28€
Glaces et sorbets 3 boules Vanille, café, chocolat, yaourt - <i>Vanilla, coffee, chocolate, yogurt</i> Sorbets : fruits de la passion, framboise, citron vert, pamplemousse <i>Sorbets: passion fruit, raspberry, lime, grapefruit</i>	16€



La Môme Monte-Carlo

7 Avenue JF Kennedy - 98000 Monaco

Tél : +377 99 92 11 93 - lamomemontecarlo@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London