

LA MÔME

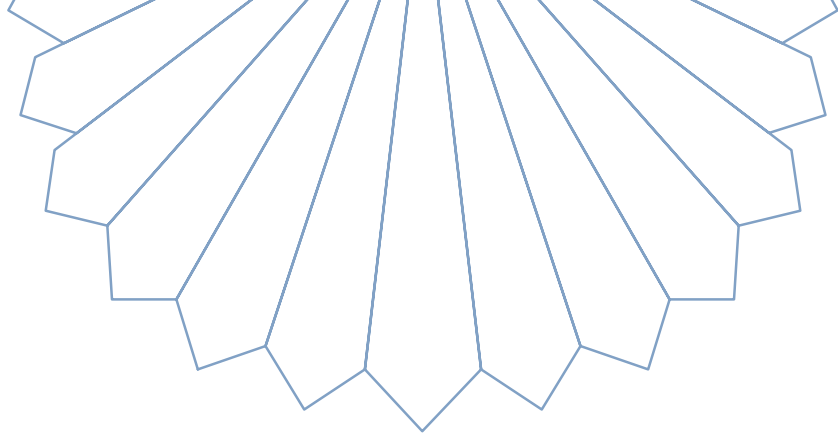
Monte-Carlo

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 rie, ça vie !

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.



À partager · To share

Houmous piquillos 
Houmous piquillos

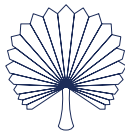
18€

Stracciatella fumée, poudre d'olive, basilic 
Tomates confites et focaccia
Smoked stracciatella, olive powder, basil, candied tomatoes with focaccia

22€

Arancini truffé, tartare de bœuf du Piémont ou tartare de thon
Crème stracciatella
Truffled arancini, beef tartare or tuna tartare stracciatella cream - to share

38€



Caviar Petrossian

Caviar Ossetra Imperial

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

Caviar Beluga Royal

30gr - 320€ | 50gr - 550€

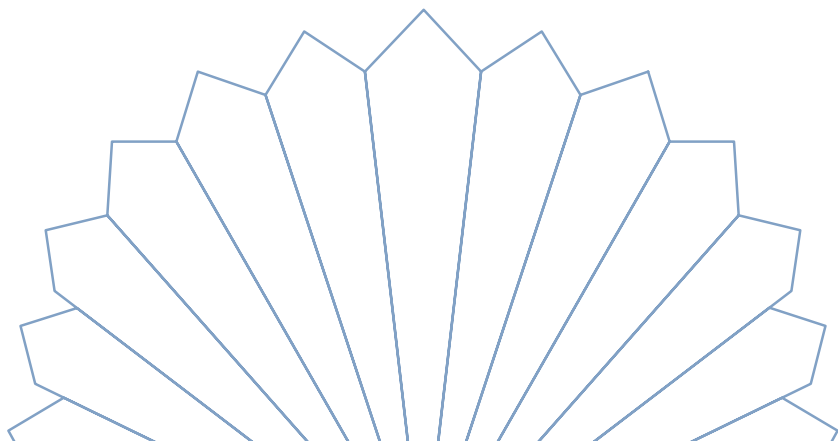
 *Végétarien*

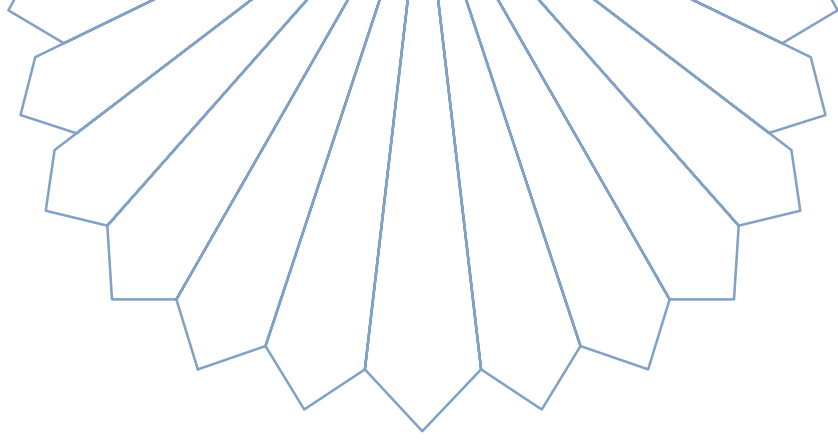
 *Sans Gluten*

 *Épicé*

Entrées · Starters

- Aubergine parmigiana**   25€
Eggplant alla parmigiana
- Roquette parmesan, noisettes du Piémont, truffe**   28€
Roquette salad, parmesan, hazelnuts and seasonal truffle
- Artichauts violets**  30€
Olive taggiasche, parmesan, tomates confites, anchoïade
Raw artichoke salad, taggiasche olives, parmesan, candied tomatoes, anchovy sauce
- King crab, avocat, sucrine, guacamole, vinaigrette à la mangue**  84€
King crab, avocado, baby gem lettuce, guacamole, mango dressing
- Ceviche de loup, leche de tigre, fruit de la passion et truffe** 31€
Seabass ceviche, spicy passion fruit marinade and truffle
- Saumon gravelax mariné à l'Aperol et aux fines herbes**  32€
Salmon marinated gravelax style with Aperol and fine herbs
- Tartare de thon riviera** 31€
Tuna tartare with vegetables
- Burrata des Pouilles (125gr ou 300gr)**  29€/48€
Tomates du pays, panzanella, gazpacho
Burrata, beefsteak tomatoes, panzanella, gazpacho
- Vitello tonnato**  28€
Sliced veal served cold in a tuna and anchovy mayonnaise
- Salade healthy La Môme**  27€
Mixte salade de saison, noix de cajou épicées, framboise, haricots verts, pousses de tagètes, grenade, sauce yaourt grec
Mixed seasonal salad, cashews, raspberry spices, green beans, marigold sprouts, pomegranate, Greek yogurt sauce
- Salade de homard** 62€
Mixte salade de saison, noix de cajou épicées, framboise, haricots verts, pousses de tagètes, grenade, sauce yaourt grec, homard et huile de homards
Mixed seasonal salads, cashews, raspberry spices, green beans, marigold sprouts, pomegranate, Greek yogurt sauce, lobster and lobster oil



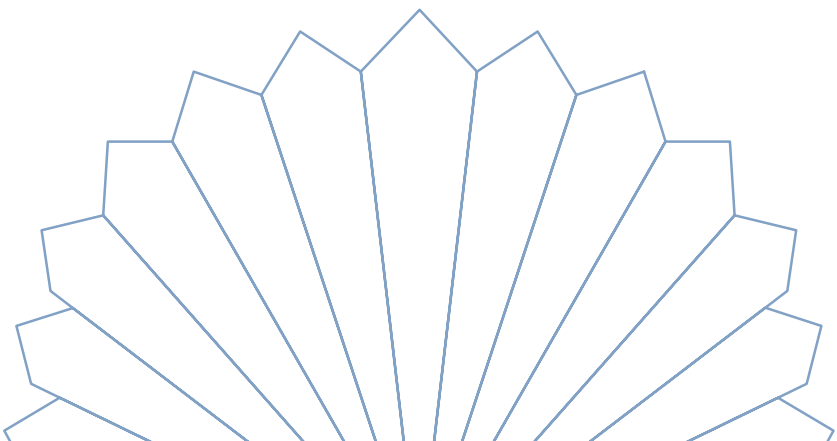


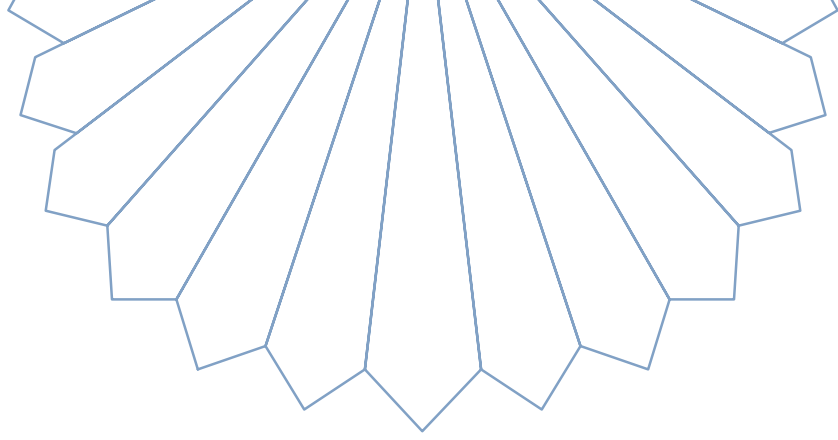
Poissons · Fish

Poulpe croquant alla luciana <i>Crispy octopus alla luciana</i>	34€
Thon mi-cuit à la plancha, sauce XO <i>Seared tuna a la plancha</i>	36€
Cabillaud, crème de lentilles corail épicée et sauce chermoula <i>Cod, spicy red lentil cream, and chermoula sauce</i>	35€
Langouste grillée 🌿 <i>Fresh grilled spiny lobster</i>	28€/100g
Loup en croûte de sel, 1,2kg <i>Seabass in salt crust</i>	216€
Loup grillé 🌿 <i>Grilled seabass</i>	600g - 72€ 1,2kg - 180€
Sole grillée <i>Grilled sole</i>	15€/100g
Pêche du jour 🌿 <i>Catch of the day</i>	15€/100g

Viandes cuites au Jospier · Chargrilled meat

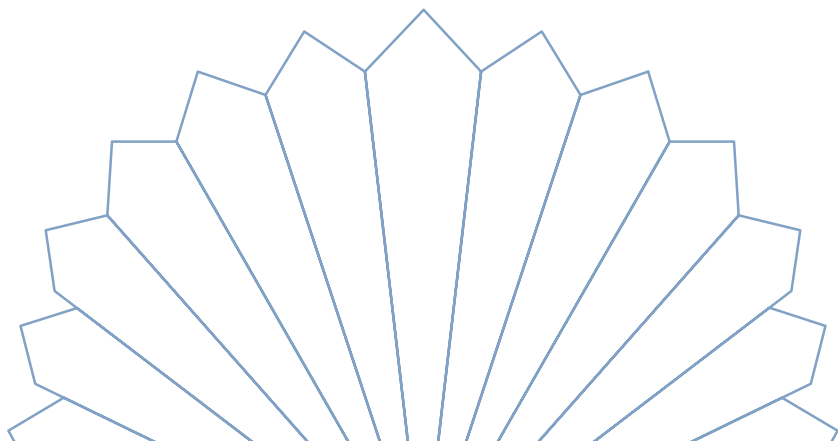
Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et truffe - USA 🌿	42€
<i>Black Angus tagliata, truffle and roquette salad</i>	
Coquelet grillé au barbecue, marinade à la diable - France 🌿	47€
<i>Marinated cockerel with marinated devil sauce</i>	
Milanaise de veau à l'os - Hollande	39€
<i>Veal Milanaise on the bone</i>	
Filet de bœuf français de Normandie	55€
<i>Salade de jeunes pousses d'épinards, échalotes truffées</i> <i>French Normandy beef fillets, baby spinach salad, truffled shallots</i>	
Carré d'agneau, 8 côtes, croûte de pistache et agrumes - UK	92€
<i>Rack of lamb, 8 ribs, pistachio and citrus crust</i>	
Côte de veau - Hollande - 2 personnes - 800g 🌿	98€
<i>Veal chop, 2 people</i>	
Tomahawk Angus, Irlande - 1,3kg 🌿	195€
<i>Black Angus Tomahawk - 1,3kg</i>	
Faux-filet Wagyu - Kobe Japon Grade 5 🌿	200gr - 260€ 300gr - 390€
<i>Sirloin steak Wagyu beef - Kobe Japan A5</i>	
Faux-filet de boeuf Wagyu Australien Grade 6/7 🌿	250gr - 120€ 500gr - 240€
<i>Sirloin steak Wagyu beef, Australian</i>	

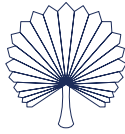




Pâtes · Pasta & risotto

- | | |
|--|-----|
| Gnocchi alla sorrentina 
Gnocchi with tomatoes, parmesan and scamorza cheese | 29€ |
| Gnocchi aux noix et gorgonzola 
Gnocchi with walnut and gorgonzola cheese | 31€ |
| Maccheroni truffe 
Truffle Macaroni | 46€ |
| Linguine gamberoni
Gamberoni Linguine | 64€ |
| Tagliatelle mijoté de veau et cèpes
Tagliatelle simmered with veal and porcini mushrooms | 35€ |
| Risotto au citron d'Amalfi, tartare gamberoni de Mazara 
Amalfi lemon risotto, Mazara gamberoni tartare | 42€ |





Garnitures · Side dishes

Purée de patate douce 🌿 - 10€
Mashed sweet potato

Purée de pomme 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

Gnocchi aux noix et gorgonzola 🍌 - 10€
Gnocchi with walnut and gorgonzola cheese

Maccheroni truffe - 14€
Truffle Macaroni

Purée de pomme de terre truffée - 13€
Mashed potato with truffle

Pommes grenailles à la truffe - 13€
Baby new potatoes with truffle

Sauces

Sauce poivre
Pepper sauce

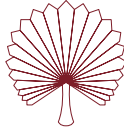
Jus de viande
Gravy

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



After dinner

Le Venise - 21€

Cognac Camu île de Ré, amaretto, patron café, mascarpone, lait et poudre de cacao

Mint & Lemon - 21€

Vodka Grey Goose, sirop de menthe maison, citron, crème de citron au gin

Môme Fashion - 21€

Whisky Oban 14, sirop vanille, bitter chocolat, dash d'eau gazeuse

Desserts

- Gaufre maison** 15€
Homemade waffle
- Tiramisu** 15€
- Dessert de la Princesse** 15€
Mousse et cœur pamplemousse, sorbet pamplemousse
Foam and grapefruit heart, grapefruit sorbet
- Pavlova fruits de saison** 15€
Pavlova seasonal fruits
- Belle assiette de fruits frais**  35€
Freshly made fruit platter
- Cookie (à partager)** 28€
Nutella, duo chocolat lait et blanc, crème de pistache et glace vanille
Nutella, milk and dark chocolate, pistachio cream and vanilla ice cream
- Fondant au chocolat, cœur coulant à la crème anglaise, glace vanille** 15€
Chocolate fondant with custard cream, vanilla ice cream
- Fruit givré entier citron vert & menthe**  14€
Frosted whole lime and mint
- Fruit givré demi coco ou demi ananas**  23€
Frosted half coconut or half pineapple fruit
- Môme sweet platter** 69€
Fruits rouges, fruits de saison, fondant au chocolat, gaufres et glace maison avec ses topping
Red fruits, seasonal fruits, chocolate fondant, waffle and homemade ice cream with toppings
- Assiette de pastèque**  18€
Watermelon plate
- Assiette de fruits rouges**  25€
Red fruits plate
- Coupe glacée maison fleur de lait** Petite 15€ | À partager - 30€
Toppings : sauce chocolat, noisettes caramélisées ou Amarena et popcorn
Milk flower ice cream and its toppings : chocolate sauce, caramelized hazelnuts or Amarena and popcorn
- Glaces et sorbets 3 boules** 15€
Vanille, café, chocolat, yaourt - Vanilla, coffee, chocolate, yogurt
Sorbets : fruits de la passion, framboise, citron vert, pamplemousse
Sorbets: passion fruit, raspberry, lime, grapefruit

Nos accords sorbets & Spiritueux

Our sorbet and spirit combinations

Pamplemousse / Gin 44 - Grapefruit/Gin 44	19€
Citron vert / Vodka Grey Goose - Lime / Grey Goose Vodka	19€
Framboise / Bourbon Woodford Reserve	19€
<i>Raspberry / Bourbon Woodford Reserve</i>	
Fruits de la passion / Flor de Caña 18	19€
<i>Passion fruit / Flor de Caña 18</i>	

Be spoke digestif - 21€

« What's your mood ? Let's make your wishes come true »

Alcools

TEQUILA

Clase Azul Plata	24€
Patrón Reposado	24€
Clase Azul Reposado	45€
Don Julio 1942	52€
Clase Azul Añejo	74€
Gran Padron Piedra, extra añejo	90€
Clase Azul Gold	100€
Gran Padron Burdeos, añejo	110€
Clase Azul Extra ultra añejo	280€

RHUM

Zacapa 23 ans, Guatemala	22€
Trois Rivières, Martinique	25€
Zacapa XO, Guatemala	27€
Diplomatico, Venezuela	19€

VODKA

Greygoose, France	18€
Belvedere, Pologne	18€
Stolichnaya Elit, Russie	30€
Beluga Gold line, Russie	39€

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich Solera 15	21€
Oban 14	25€
The Balvinie 15 Sherry Cask	35€
Glennfidich 30 ans	150€
The Balvinie 25 David Steward	100€

GIN

Hendrick's (Ecosse)	21€
Monkey 47 (Allemagne)	23€
Tanqueray n°Ten (Ecosse)	23€

MEZCAL

Mahani Mezcal	21€
Contraluz Cristalino	25€
Clase Azul Durango	110€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Monkey Shoulder	18€
Chivas 18	21€
Johnnie Walker Blue Label	45€

COGNAC

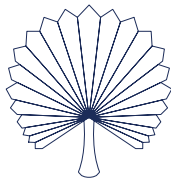
Hennessy XO	51€
Rémy Martin XO	38€
Hennessy Paradis	273€
Rémy Martin Louis XIII	290€

ARMAGNAC

Les Grands Assemblages	22€
Darroze 20 ans	
30ans	28€
La Fontaine de Coincy 1982	150€

Vin de dessert - 10cl

Gewurztraminer Vendanges Tardives - Domaine Trimbach - 30€
Zibibbo « u Passimientto » - Baglio Gibellina » - 21€



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