

## ENTRÉES - STARTERS


  **Caviar d'aubergine - Eggplant caviar - 18€**

**Caponata - 23€**


Aubergine, courgette, poivron, menthe - Eggplant, zucchini, bell pepper, mint

 **Pinza à la truffe - 16€**



Pinsa, truffe, stracchino

 **Avocat, sucrine, tomates cerises, cébettes, citronette - 24€**

Avocado, lettuce, cherry tomatoes, spring onions, lemon sauce

  **Roquette, parmesan, truffe d'été - 25€**


Roquette salad, parmesan cheese, seasonal truffe

  **Artichaut cru, olives taggiasches, parmesan, tomates confites, noisettes - 26€**

Raw artichoke salad, taggiasche olives, parmesan, candied tomatoes, hazelnuts

**Homard, sucrine, parmesan, croutons, tomates cerises, sauce César - 59€**

Lobster, lettuce, parmesan, crouton, cherry tomatoes, caesar sauce

 **King crabe, avocat, sucrine, guacamole, vinaigrette à la mangue - 75€**

King crab, avocado, lettuce, guacamole, mango dressing

**Ceviche de loup, pastèque - Seabass ceviche, watermelon - 27€**

**Tartare de thon, guacamole, ponzu - 28€**

Tuna tartare, guacamole, ponzu

**Burrata des pouilles (125g ou 300g) fraîcheur de tomates - 24€/44€**

Italian Burrata (125gr ou 300gr), tomatoes

**Arancini truffé, tartare de bœuf crème stracciatella - à partager - 28€**

Truffled arancini, beef tartare stracciatella cream - to share

**Vitello tonnato - 26€**

**Culatello, basilic, gressin - 38€**

Culatello ham, basil, grissino

**Caviar Casparian « GOLDEN IMPERIAL »**

30g - 95€ | 50g - 160€ | 125g - 410€ | 250g - 820€ | 500g - 1600€


**Caviar Casparian « BELUGA »**

125g - 1150 € | 250gr - 2 300€

## PÂTES - PASTA & RISOTTO

**Paccheri tomate, espadon, menthe fraîche - 34€**


Paccheri pasta with tomato, swordfish, fresh mint

 **Maccheroni truffe - Truffle Macaroni - 42€**

**Linguine gamberoni - Gamberoni linguine - 44€**

 **Penne alla norma - 29€**

Penne pasta with eggplant and ricotta cheese

 **Risotto au fil du temps - Seasonal risotto - 36€**



Végétarien



Sans Gluten

Prix nets - service compris - La Môme accepte uniquement les chèques monégasques

Set prices - service included - La Môme only accepts Monegasque cheques - Amex cards are temporarily not accepted

## VIANDES CUITES AU JOSPER CHARGRILLED MEAT

🌿 **Tagliata Black Angus, truffe et roquette - USA - 34€**  
*Black Angus tagliata, truffle and roquette salad*

🌿 **Coquelet mariné au citron confit - France - 45€**  
*Marinated cockerel with candied lemon*

**Milanaise de veau à l'os - Hollande - Veal Milanaise on the bone - 36€**

**Pluma bellota - Espagne - Bellota pork pluma - 28€**

🌿 **Côte de veau française, 2 personnes - 800g - 89€**  
*French veal chop, 2 people - 800g*

🌿 **Tomahawk Black Angus - USA - 1,3kg - 195€**  
*Black Angus Tomahawk - 1,3kg*

🌿 **Faux filet de bœuf Wagyu - Kagoshima Japon, grade 5 - au 100g - 90€**  
*Sirloin steak Wagyu beef, Kagoshima Japan A5 - 100g*

## POISSONS - FISH

**Poulpe croquant, yaourt fumé - 31€**  
*Crispy octopus, smoked yogurt*

🌿 **Thon mi-cuit à la plancha - 31€**  
*Seared tuna a la plancha*

🌿 **Pavé de maigre, condiment Riviera - 26€**  
*Meagre filet, riviera seasoning*

🌿 **Langouste grillée - 22€/100g**  
*Fresh grilled spiny lobster*

🌿 **Loup en croute de sel - 18€/100g**  
*Seabass in salt crust - 1,2 kg*

**Loup grillé / Sole grillée - 12€/100g**  
*Grilled seabass / sole - 100g*

🌿 **Pêche du jour - 15€/100g**  
*Catch of the day*

## GARNITURES - SIDE DISHES - 9€

🌿 **Purée de patate douce**  
*Mashed sweet potato*

🌿 **Purée de pomme de terre aux noisettes**  
*Mashed potato with hazelnuts*

🌿 **Purée de pomme de terre à la truffe - 12€**  
*Mashed potato with truffle*

**Champignons portobello grillés**  
*Grilled portobello mushroom*

🌿 **Poêlée de légumes verts**  
*Green vegetables*

🌿 **Riz jasmin au lait de coco**  
*Jasmin rice in coconut milk*

🌿 **Salade citronnette**  
*Green salad, citronnette sauce*

**Maccheroni truffe - 12€**  
*Macaroni truffle*

## SAUCES

**Sauce poivre - Pepper sauce | Jus de viande - Gravy**  
**Sauce vierge - Provencale sauce | Sauce XO - XO sauce**

## DESSERTS

**Gaufre maison - 14€**

*Homemade waffle*

**Tiramisu - 14€**

**Tarte tropezienne (à partager) - 28€**

**Déclinaison de tartes (à partager) - 28€**

Chocolat/poire - cheesecake pomme verte - fraise/citron - abricot/passion

 **Belle assiette de fruits frais - 32€**

*Perfect fresh fruit salad*

**Chou aux fruits rouges - 14€**

*Chou bun with red berries*

**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*

**Dessert tout chocolat - 14€**

*Chocolate entremets*

**Assiette de pastèque - 18€**

*Watermelon*

 **Glaces et sorbets - 12€**

**3 boules**

Vanille, café, chocolat au lait

*Vanilla, coffee, milk chocolate*

Sorbets : fruits de la passion, framboise, citron verveine, pamplemousse

*Sorbets: passion fruit, raspberry, lemon verberna, grapefruit*

### **NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX - 19€**

*Our sorbet and spirit combinations*

**Pamplemousse/Gin 44**

*Grapefruit/Gin 44*

**Citron verveine/Vodka Grey Goose**

*Lemon verberna/Grey Goose Vodka*

**Framboise/Bourbon Woodford Reserve**

*Raspberry/Bourbon Woodford Reserve*

**Fruits de la passion/Rhum Bacardi 4**

*Passion fruit/Bacardi 4 Rum*



Végétarien



Sans Gluten

**Chef de Cuisine - Head Chef : Benjamin ZANNIER**

**Chef Pâtissier - Head Pastry Chef : Sara CANTARELLI**

Prix nets - service compris - La Môme accepte uniquement les chèques monégasques

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

Set prices - service included - La Môme only accepts Monegasque cheques - Amex cards are temporarily not accepted