

« La Terrasse du 18 »

Service de 19h00 à 21h00

Menu pour l'ensemble de la table à partir de 6 personnes

Pour votre confort, merci de choisir votre dessert en début de repas.
We advise you to choose your dessert at the beginning of your meal.



Thon Façon Tataki / Tataki Tuna Fish

Sushi Végétarien~Sésame~Salade Wakame
Vegetarian Sushi~Sesame~Wakame Salad

✓ Tiramisu de Tomates / Tomatoes Tiramisu

Tomate~Mascarpone~Basilic~Parmesan
Tomato~Mascarpone~Basil~Parmesan Cheese

Tartare de Daurade Royale / Seabream Tartare

Socca~Anchois~Olives~Roquette~Pignons
Socca~Anchovies~Olives~Arugula Salad~Pinewood

Filet Américain / American Fillet

Chips de Patates Douces~Légumes D'Antan
Crips sweet Patatoes~Heritage Vegetables



✓ Pain Perdu Provençal / French Toast

Chèvre gratiné~Artichaut~Légumes Confits~Pistou
Gratinated Goat Cheese~Artichoke~Candied Vegetables~Pistou

Bavette Black Angus / Black Angus Flank Steak

Asperges Vertes~Roseval Confites~Jus d'Echalottes
Green Asparagus~Candied Potatoes~Shallots Juice

Carré D'Agneau Rôti / Roasted Lamb Chop

Asperges Blanches~Petits Pois~Ecrasé de P d Terre~Jus D'Agneau
White Asparagus~Peas~Mashed Potatoes~Lam Juice

Turbot Grillé / Grilled Turbot

Galette de Riz « Façon Paella » Jus de Poissons à l'ail
Rice Cake "Paella Style" Aioli fish Juice



Fromages Affinés & Confiture
Cheese & Jam

Dôme au Chocolat & Framboises

Chocolat Dome & Raspberries

Fruits Exotiques Marinés

Sorbet Yaourt~Mousse légère à la Passion
Yoghurt Sorbet~Light Mousse with Passion Fruit

Crème Brûlée Caramélisée à table

« Crème Brûlée » **B 4 Y**

Glaces ou Sorbets

Ice Cream Or Sorbet

Le Mot du Chef Servé Vromen

« D'abord on mange et ensuite on peut faire autre chose »
« **First we eat then we do everything else** »

« **Plats Signature / Signature Dishes** »



Calamar / Squid « à la Plancha »

Avocat~Tomate~Chorizo~Chips à l'encre de Seiche
Avocado~Tomato~Chorizo~Squid Ink Chips

Pastrami & Foie Gras Poêlé

Asperges Blanches~Crème Jaune d'Oeuf~Morilles
White Asparagus~Creamy Egg~Morels



Gambas au Grill / Grilled Camerone

Gado Gado~Tofu~Coriandre~Soupe au Lait de Coco
Gado Gado~Tofu~Coriander~Soup with Coconut Milk

Canard Laqué & Gingembre / Peking Duck & Ginger

Pak Choi~Carotte Fane~Jus aux Agrumes
Pak Choi~Carrots' Leaves~Citrus Juice



Fraises Romanoff / Romanoff Strawberries

Fraises au Grand Marnier~Crème Glacée à la Vanille~Chantilly
Marinated Strawberries~Vanilla Ice Cream~Whipped Cream



Les Entrées / Starters 20€



Les Plats / Main Courses 29€



Les Desserts / Desserts 10€



+



+



Formule 49€



Plat Végétarien / Vega Dish

Merci de nous prévenir pour toute allergie ou intolérance alimentaire

Thank you for inform us about any allergy or food intolerance

Le Royal Mougins et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes « UE »

The Royal Mougins and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meat "EU"

Prix Nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included