



« La Terrasse du 18 »

Service de 12h00 à 16h00

Le Chef Philippe Artaud vous propose...

Les Suggestions du Jour de 19€ à 24€ / Daily Recommendations 19€ to 24€

Les Incontournables / The Famous

Gaspacho Andalou, Feta & Croûtons Dorés (Sans Gluten) <i>Gazpacho, Feta Cheese & Croutons (Gluten Free)</i>	19€
Carpaccio de Daurade au Curcuma, Lait de Coco & Quinoa aux Petits Légumes <i>Gilthead Sea bream "Carpaccio" with Turmeric, Coconut Milk, Quinoa & Vegetables</i>	20€
Mignon de Veau Fumé par nos soins, Tartare de Tomates, Crème D'Avocat <i>Home Smoked Veal Filet, Tomatoes Tartare, Avocado Cream</i>	22€
Tartare de Thon, Mangue, Avocat & Gingembre Rose <i>Tuna "Tartare", Mango, Avocado & Ginger</i>	23€

Les Pâtes & Risotto / Pasta & Risotto

Spaghetti Sauce Bolognese Ou Sauce Carbonara <i>Pasta with Bolognese Or Carbonara Sauce</i>	19€
Spaghetti de Quinoa à la Tomate, Tofu & Légumes <i>Quinoa Spaghetti with Tomato, Tofu & Vegetables</i>	20€
Raviole Ouverte aux Gambas, Artichauts & Girolles <i>Prawns Raviole with Artichokes & Chanterelles Mushrooms</i>	24€
Risotto de Homard & Asperges Vertes <i>Lobster Risotto & Green Asparagus</i>	29€

Les Poissons Entiers / Whole Fishes

Selon le Retour de Pêche / *Catch of the Day*

Loup Grillé 30€ / *Sea Bass 30€*

Sole Meunière Ou Grillée 45€ / *Meunière Or Grilled Sole 45€*

Nos Plats sont accompagnés de Légumes du Jour / *Our Dishes are served with Vegetables*

Filet de Daurade à la Vapeur de Citronnelle, Légumes D'Eté Croquants <i>Steamed Gilthead Sea Bream with Lemongrass, Crispy Summer Vegetables</i>	24€
---	-----

Prix nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included

Les Viandes / Meats

Tartare de Bœuf Traditionnel, Frites Ou Salade <i>Raw Beef Tartar Traditional, French Fries Or Salad</i>	21€
Hamburger Ou Cheeseburger, Pommes Frites Ou Salade <i>Hamburger Or Cheeseburger, French Fries Or Salad</i>	21€
Filet de Bœuf Grillé, Légumes du Moment <i>Grilled Beef Tenderloin, Seasonal Vegetables</i>	35€

Les Desserts / Desserts

Millefeuille Chocolat & Framboises <i>Chocolate « Millefeuille » with Raspberries</i>	9€
Crème Brûlée au Thé Vert Matcha <i>Custard "Crème Brûlée" Caramelized with Brown Sugar & Matcha Green Tea</i>	9€
Fraise ou Pêche Melba / Strawberry Or Peach « Melba »	10€
Soupe de Fruits Rouges à la Menthe, Crème Glacée au Yaourt <i>Red Fruits Soup with Mint, Yogurt Ice Cream</i>	12€
Café Gourmand / Gourmet Coffee	9€

« Sur Le Pouce / Snacks Corner »

Service de 12h00 à 18h00

Assiette de Fromages & Salade / Cheese Plate with Salad	15€
Salade « Royal » au Poulet <i>"Royal" Salad with Chicken</i>	19€
Salade Niçoise au Thon Frais Grillé <i>"Niçoise" Salad with Fresh Grilled Tuna Fish</i>	21€
Omelette du Golfeur « A votre convenance » Frites Ou Salade Sélection de 3 Garnitures (Herbes, Jambon, Fromage, Tomate, Champignons, Oignons) <i>Golfeur's Omelet « As You Like » French Fries Or Salad</i>	19€
Club Sandwich Poulet Ou Saumon, Frites Ou Salade <i>Chicken Or Salmon Club Sandwich, French Fries Or Salad</i>	19€

Merci de nous prévenir en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires.
Please inform us of any allergy or dietary restrictions.

Le Royal Mougins et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de leurs viandes « UE ».
The Royal Mougins and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meat "EU".