



Service de 19h00 à 21h00

### ***A la Carte***

 **Les Entrées / Starters**     **22€**

 **Les Plats / Main Courses**     **32€**

 **Les Desserts / Desserts**     **11€**

**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.*

***Ou***

### ***Menu à 55€***



+



+



Prix Nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included



**Calamar / Squid « à la Plancha »**  
 Avocat / Tomate / Chorizo / Chips à l'encre de Seiche  
*Avocado / Tomato / Chorizo / Squid Ink Chips*

**Papadum Pizza & Pastrami**  
 Papadum / Pastrami de Boeuf / Câpres / Parmesan  
*Papadum / Beef Pastrami / Capers / Parmesan Cheese*

**Tartare de Saumon / Salmon Tartare**  
 Royale aux Herbes / Concombre / Gingembre  
*Royal with Herbs / Cucumber / Ginger*

**Gaspacho de Tomates / Tomatoes Gaspacho**  
 Pastèque / Ricotta / Légumes Grillés / Basilic  
*Watermelon / Ricotta Cheese / Grilled Vegetables / Basil*

**Pain Perdu Provençal / Provençal Cake**  
 Chèvre / Jambon de Parme / Pistou  
*Goat Cheese / Parma Ham / Pesto*



**Gambas/ Prawns**  
 Bayaldi de Légumes / Poivron Grillé / Artichaut  
*Vegetables Bayaldi / Grilled Pepper / Artichoke*

**Thon Mi-Cuit / Semi-Cooked Tuna Fish**  
 Soupe de Coco / Quinoa / Tofu / Coriandre  
*Coconut Sup / Quinoa / Tofu / Coriander*

**Travers de Porc / Spare Ribs**  
 Pommes de Terre à la Braise / Crème à la Ciboulette  
*OFYR Potatoes / Chives Cream*

**Magret de Canard / Duck Breast Fillet**  
 Portobello / Patate Douce / Oignon  
*Portobello Mushroom / Sweet Potato / Onion*



**Abricots Marinées / Marinated Apricots**  
 Sorbet Yaourt / Mousse légère à l'Abricot  
*Yogurth Sorbet / Apricot Mousse*

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

**Advocaat / Crème Glacée à la Vanille**  
*Advocaat / Vanilla Ice Cream*

**Crème Brûlée** Caramélisée à table  
 « Crème Brûlée » **B 4 U**

**Ananas Rôti au Green Egg,  
 Noix de Coco Dans Tous Ses Etats**  
*Roasted Pineapple & Coconut Trilogy*

**Royale Demoiselle Blanche**  
 Glace à la Vanille / Crème au Chocolat & Chocolat Chaud / Chantilly  
*Vanilla Ice Cream / Chocolate Cream & Warm Sauce / Whipped Cream*

**Le Mot du Chef... Servé Vromen**



« **Spice Up Your Life** »

## "OFYR & EGG Specials"

**Royal Bacon CheeseBurger 26€**  
*Chips & Salade*

**Daurade Royale Entière 39€**  
*Légumes du Jour*

**Côte de Bœuf Simmental / 2 Pers 79€**  
*Pommes de Terre Grenaille*

**Fondue au Camembert / 2 Pers 22€**  
*Camembert « Green Egg Style » For 2 People*

Merci de nous prévenir pour toute allergie ou intolérance alimentaire  
*Thank you for informing 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