

# Bienvenue Welcome

Le Chef Servé Vromen puise son inspiration dans chaque continent et vous propose un large répertoire de créations culinaires mêlant tour à tour plats élaborés et généreux.

Cette carte est accompagnée d'une belle proposition de vins où les prestigieux vignobles du Bordelais et les crus de Provence sont mis à l'honneur par le Maître d'hôtel, Lahcen Naït.

*Chef Servé Vromen draws his inspiration from every continent and offers a wide repertoire of culinary creations combining elaborate and generous dishes.*

*This menu is accompanied by a fine selection of wines where the prestigious vineyards of Bordeaux and the crus of Provence are honoured by the Maître d'hôtel, Lahcen Naït.*



# À PARTAGER

## TO SHARE

|                                                                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CROQUETTES DE CHORIZO, POIVRONS CONFITS, PIMENT D'ESPELETTE<br><i>Chorizo croquettes, candied bell peppers, espelette pepper</i>         | 22 |
| FRITES DE PANISSE, ANCHOÏADE, TAPENADE<br><i>Panisse fries with anchovy and tapenade</i>                                                 | 18 |
| PLANCHE DE FROMAGES, NOIX, MARMELADE                    | 27 |
| PLANCHE DE CHARCUTERIE, CORNICHONS, OLIVES<br><i>Cold meat board with pickles and olives</i>                                             | 26 |
| PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES<br><i>Mixed cold meats and cheese plate</i>                                                    | 32 |
| CALAMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE<br><i>Fried calamari, spicy mayonnaise</i>                                                             | 24 |
| CAMEMBERT RÔTI, TOASTS ET CRUDITÉS                      | 22 |
| BELOTTA IBÉRIQUE (60 GRAMMES)<br><i>Iberian belotta (60 grams)</i>                                                                       | 29 |
| TACOS AU POULET (3 PIÈCES)<br><i>Chicken tacos (3 pieces)</i>                                                                            | 25 |
| STICK DE MOZZARELLA (9 PIÈCES), GUACAMOLE ET NACHOS  | 16 |
| BITTERBALLEN (10 PIÈCES), MOUTARDE<br><i>Bitterballen, mustard</i>                                                                       | 15 |

## SUGGESTIONS

DES SUGGESTIONS SONT PROPOSÉES CHAQUE JOUR POUR COMPLÉTER NOTRE CARTE EN FONCTION DU MARCHÉ.

*Please ask for our day suggestions.*



## ALCOOLS

### ALCOHOLS

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| SAINT JAMES AMBRÉ, BLANC          | 12       |
| HAVANA 3 ANS / 7 ANS              | 12/13    |
| ZACAPA 23 ANS                     | 18       |
| JOHNNIE WALKER RED / BLACK / BLUE | 18/18/32 |
| JACK DANIEL'S, CHIVAS             | 14       |
| TALISKER 10 ANS, OBAN 15 ANS      | 16       |
| LAGAVULIN 16 ANS                  | 16       |
| GIN GORDON'S / HENDRICK'S         | 10/15    |
| GIN SIR EDMOND                    | 18       |
| VODKA SOBIESKI                    | 10       |
| VODKA GREY GOOSE, BELVEDÈRE       | 14       |
| TEQUILA SILVER PATRON             | 18       |

## DIGESTIFS

### DIGESTIVES

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| VODKA / GIN 4cl Sobieski, Gordon's | 12  |
| WHISKY 4cl J&B, Jameson, Red Label | 12  |
| BAILEY'S                           | 12  |
| LIMONCELLO                         | 12  |
| POIRE WILLIAMS                     | 12  |
| GET 27                             | 12  |
| ARMAGNAC VSOP                      | 12  |
| AMARETTO                           | 12  |
| COGNAC RÉMY MARTIN VSOP            | 12  |
| COGNAC RÉMY MARTIN XO              | 25  |
| COGNAC LOUIS XIII                  | 355 |

## BOISSONS

### DRINKS



|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| ESPRESSO                                                | 3    |
| RISTRETTO                                               | 3    |
| CAFÉ NOISETTE<br><i>Noisette coffee</i>                 | 3,50 |
| CAFÉ AMÉRICAIN<br><i>American coffee</i>                | 4    |
| DOUBLE ESPRESSO                                         | 5,50 |
| CAFÉ AU LAIT<br><i>Coffee with milk</i>                 | 4,50 |
| CAPUCCINO                                               | 5,50 |
| CAFÉ LATTE<br><i>Latte coffee</i>                       | 6    |
| THÉ / INFUSION<br><i>Tea / Brew</i>                     | 4,50 |
| CHOCOLAT CHAUD<br><i>Hot chocolate</i>                  | 5    |
| LAIT CHAUD / FROID<br><i>Hot / cold milk</i>            | 4    |
| THÉ GLACÉ / CAFÉ GLACÉ<br><i>Iced tea / Iced coffee</i> | 6    |
| IRISH COFFEE                                            | 15   |

# COCKTAILS

## COCKTAILS

|                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert<br><i>Vodka, ginger beer, green lime</i>                                       | 16 |
| MOJITO Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne<br><i>Rum, green lime, mint, sparkling water, cane sugar</i> | 16 |
| GIN TONIC Gin, Schweppes, concombre<br><i>Gin, Schweppes, cucumber</i>                                                     | 16 |
| APÉROL SPRITZ Apérol, Perrier, Prosecco<br><i>Aperol, Perrier, Prosecco</i>                                                | 16 |
| VIRGIN ROYAL Cocktail de fruits<br><i>Fruit cocktail</i>                                                                   | 12 |

## BIÈRES

### BEERS

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| GALOPIN CARLSBERG<br><i>Small glass of beer</i>                                                     | 4     |
| DEMI CARLSBERG / BROOKLYN<br><i>Half beer</i>                                                       | 6/8   |
| PANACHÉ CARLSBERG / BROOKLYN<br><i>Beer cooler</i>                                                  | 6/8   |
| PINTE CARLSBERG / BROOKLYN<br>(supplément sirop 0,50€)<br><i>Pint beer (syrup supplement 0,50€)</i> | 10/14 |
| LEFFE, CORONA                                                                                       | 8     |
| HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL<br><i>Alcohol-free beer</i>                                                | 8     |

## APÉRITIFS

### APETIZERS

|                      |   |
|----------------------|---|
| PASTIS / RICARD      | 8 |
| CAMPARI              | 8 |
| MARTINI BLANC, ROUGE | 8 |
| PORTO BLANC, ROUGE   | 8 |
| PIMM'S               | 8 |
| SUZE                 | 8 |

## SODAS

### SOFT DRINKS

|                                                                          |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|
| JUS DE FRUITS FRAIS<br><i>Fresh fruit juice</i>                          | 7 |
| LIMONADE                                                                 | 6 |
| DIABOLO                                                                  | 6 |
| ORANGINA                                                                 | 6 |
| ICE TEA                                                                  | 6 |
| SCHWEPES AGRUMES                                                         | 6 |
| COCA COLA, COCA ZÉRO                                                     | 6 |
| BITTER VENEZIO                                                           | 7 |
| SIROP À L'EAU<br><i>Syrup and water</i>                                  | 3 |
| FEVER TREE - TONIC WATER<br>FEVER TREE - GINGER BEER<br>FEVER TREE - ALE | 7 |





# CÔTÉ BISTRO

## BISTRO DISHES

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE                             | 19 |
| <i>Onion soup</i>                                                                                                                      |    |
| OMELETTE GARNIE                                       | 19 |
| <i>French omelette</i>                                                                                                                 |    |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD, POITRINE DE PORC LAQUÉE                                                                                        | 26 |
| <i>Hot goat's cheese salad, glazed pork belly</i>                                                                                      |    |
| CLUB SANDWICH "ROYAL" ROSBEEF OU SAUMON FUMÉ, FRITES MAISON                                                                            | 24 |
| <i>Club sandwich "Royal" beef or smoked salmon, homemade French fries</i>                                                              |    |
| PÂTES CARBONARA, BOLOGNAISE, PISTOU, NAPOLITAINE      | 22 |
| <i>Pasta carbonara, bolognese, pistou, napolitan</i>                                                                                   |    |
| LE ROYAL MOUGINS BURGER, STEAK HACHÉ CHAROLAIS, BACON, CHEDDAR, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE ÉPICÉE, FRITES MAISON                  | 27 |
| <i>The Royal Mougins Burger, charolais minced steak, bacon, cheddar, lettuce, tomatoes, onions, spicy sauce, homemade French fries</i> |    |
| CRISPY CHICKEN BURGER, FRITES MAISON                                                                                                   | 27 |
| <i>Crispy chicken burger, homemade French fries</i>                                                                                    |    |
| WOK DE BŒUF / GAMBAS OU VÉGÉTARIEN                    | 29 |
| <i>Beef or gambas wok or vegetarian</i>                                                                                                |    |
| TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON                                                                      | 27 |
| <i>Charolais beef tartare seasoned by us, homemade French fries</i>                                                                    |    |
| FILET DE BŒUF, SAUCE AUX POIVRES, FRITES MAISON                                                                                        | 49 |
| <i>Beef tenderloin, pepper sauce, homemade French fries</i>                                                                            |    |

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE DISHES

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| SALADE VERTE                    | 7 |
| <i>Green salad</i>              |   |
| FRITES MAISON                   | 7 |
| <i>Homemade French fries</i>    |   |
| RIZ PARFUMÉ                     | 8 |
| <i>Flavoured rice</i>           |   |
| GRATIN DAUPHINOIS               | 8 |
| <i>Gratin dauphinois</i>        |   |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE        | 7 |
| <i>Homemade mashed potatoes</i> |   |
| LÉGUMES DU MOMENT               | 7 |
| <i>Vegetables of the moment</i> |   |

## DESSERTS

### SWEETS

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| FONDANT AU CHOCOLAT                                                   | 12 |
| <i>Chocolate fondant</i>                                              |    |
| CAFÉ ROYAL                                                            | 12 |
| <i>coffee with desserts selection</i>                                 |    |
| TARTE AUX POMMES, GLACE VANILLE                                       | 12 |
| <i>Apple pie, vanilla ice cream</i>                                   |    |
| BRIOCHE DE PAIN PERDU, GLACE VANILLE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ          | 12 |
| <i>French toast brioche, vanilla ice cream, salted butter caramel</i> |    |



VÉGÉTARIEN Vegetarian



# LA CARTE DES VINS

THE WINE LIST

## ROUGE *RED WINE*

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| DOMAINE DE TRIENNES BIO               | 29    |
| CÔTES DU RHÔNE "SAINT-ESPRIT"         | 36    |
| CHÂTEAU CORCONNAC - HAUT MÉDOC        | 42    |
| SANCERRE "LES GRANDMONTAINS"          | 45    |
| HAUTES-CÔTES DE BEAUNE                | 49    |
| ST-ESTÈPHE "LA CROIX BONIS"           | 59    |
| ST-ESTÈPHE "CHÂTEAU LILIAN LADOUYS"   | 69    |
| PAUILLAC "CHÂTEAU ARTIGUES"           | 75    |
| POMEROL "FUGUE DE NÉNIN"              | 99    |
| POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU BOUCHARD  | 129   |
| MARGAUX "CHÂTEAU BRANE-CANTENAC"      | 215   |
| SAINT-ÉMILION CHÂTEAU TROPLONG MONDOT | 265   |
| SAINT-ÉMILION "CHEVAL BLANC"          | 1 450 |

## BLANC *WHITE WINE*

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| DOMAINE DE TRIENNE<br>Méditerranée, Provence BIO          | 29  |
| ROSELINE PRESTIGE<br>AOP Côtes-de-Provence                | 36  |
| CHÂTEAU LES CROSTES<br>AOP Côtes-de-Provence              | 39  |
| LA VIGNE DE MOUGINS<br>IGP Alpes-Maritimes                | 49  |
| SANCERRE "LES GRANDMONTAINS"<br>LAPORTE                   | 49  |
| POUILLY FUMÉ CHÂTEAU TRACY                                | 49  |
| CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU "FOURCHAUME"<br>WILLIAM FEVRE | 72  |
| MEURSAULT JOSEPH DROUHIN                                  | 99  |
| CHASSAGNE-MONTRACHET                                      | 165 |



## ROSÉ *ROSÉ WINE*

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| AIX ROSÉ                                           | 29 |
| DOMAINE DE TRIENNES IGP Méditerranée, Provence BIO | 29 |
| DOMAINE DE L'AMAUIGUE AOP Côtes-de-Provence        | 32 |
| ROSELINE PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence            | 36 |
| THE ONE (1L) AOC Côtes-de-Provence                 | 75 |
| DOMAINES OTT - CLOS MIREILLE AOP Côtes-de-Provence | 82 |
| CHÂTEAU MINUTY 281 AOP Côtes-de-Provence           | 89 |

# CHAMPAGNES & CRÉMANTS

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| AYALA Brut                                            | 95  |
| Bruno Paillard Brut                                   | 129 |
| Ruinart Blanc de Blanc                                | 210 |
| Coupe Mimosa<br><i>Glass of Mimosa</i>                | 18  |
| Piscine de Champagne<br><i>Champagne pool</i>         | 18  |
| Coupe de Champagne<br><i>Glass of champagne</i>       | 15  |
| Coupe de Crémant Brut<br><i>Glass of Crémant brut</i> | 10  |

## LES VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS



### ROUGE *RED WINE*

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Bailly Côtes-de-Provence       | 6    |
| Côtes-du-Rhône "Saint-Espirit" | 7,50 |
| Château Corconnac - Haut Médoc | 9    |
| St Estephe "La Croix Bonis"    | 12   |

### ROSÉ *ROSÉ WINE*

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Bailly Côtes-de-Provence        | 6 |
| Aix Rosé                        | 7 |
| Provence "Fleur de l'Amaurigue" | 8 |

### BLANC *WHITE WINE*

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Bailly Côtes-de-Provence            | 6 |
| Chardonnay "La Cour des Dames"      | 7 |
| Sancerre "Les Granmontains" Laporte | 9 |



Le Royal Mougins et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de leur viande UE.  
Merci de nous prévenir en cas d'intolérances alimentaires.

*The Royal Mougins and its suppliers undertake and guarantee the origin "UE" of their meat.  
Please inform us of any allergy or dietary restrictions.*

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*The abuse of alcohol can harm your health, consume in moderation.*