



« La Terrasse du 18 »

Service de 12h00 à 16h00

Le Chef Philippe Artaud vous propose...

Les Suggestions du Jour...24€ / Specials of the Day...24€

Les Incontournables / The Famous

Cappuccino de Châtaignes & Copeaux de Foie Gras, Huile de Truffes <i>Chestnuts Cappuccino & Foie Gras Terrine, Truffle Oil</i>	20€
Omelette du Golfeur « A votre convenance » Frites Ou Salade Choix de 3 Garnitures / Choice of 3 Options (Herbes, Jambon, Fromage, Tomate, Champignons, Oignons) <i>Golfeur's Omelet « As You Like » French Fries Or Salad</i>	19€
Spaghetti Sauce Bolognaise Ou Sauce Carbonara <i>Pasta with Bolognese Or Carbonara Sauce</i>	19€
Tartiflette Revisitée & son Mesclun <i>Revisited "Tartiflette" & Mesclun Salad</i>	19€
Club Sandwich Poulet Ou Saumon, Frites Ou Salade <i>Chicken Or Salmon Club Sandwich, French Fries Or Salad</i>	19€
Salade « Royal » au Poulet <i>"Royal" Salad with Chicken</i>	20€
Dôme de Saumon Fumé, Avocat & Sablé au Parmesan <i>Smoked Salmon « Dome », Avocado & Shortbread with Parmesan Cheese</i>	20€
Nems aux Petits Légumes, Salade de Wakamé Pimenté, Sauce Aigre Douce <i>Vegetables Nems, Spicy Wakamé Salad, Sweet & Sour Sauce</i>	22€
Gambas en Tempura, Légumes Croquants aux Senteurs D'Asie <i>Prawns Tempura, Raw Vegetables with Asian Flavor</i>	24€

Les Poissons / The Fish

Bouille de Rougets, Poireaux Etuvés, Rouille & Croûtons Dorés 25€
Red Mullet "Bouillabaisse", Leeks, Rouille & Croutons

Blanquette de Lotte & Gambas aux Petits Légumes 28€
Monkfish « Blanquette » & Prawns with Vegetables

Les Viandes / Meats

Tartare de Bœuf Traditionnel, Frites Ou Salade 21€
Raw Beef Tartar Traditional, French Fries Or Salad

Hamburger Ou Cheeseburger, Pommes Frites Ou Salade 21€
Hamburger Or Cheeseburger, French Fries Or Salad

Magret de Canard Laqué, Nouilles Chinoises Sautées, Pak Choï & Shiitake 24€
Caramelized Duck, Fried Chinese Noodles, Pak Choï Cabagge & Shiitake

Suprême de Pintadeau Cuit à Basse Température, Panais & Poire Rôtie 24€
Breast of Young Guinea Fowls, Cooked at Low Temperature, Parsnips & Roasted Pear

Filet de Bœuf Grillé, Légumes du Moment 35€
Grilled Fillet of Beef, Seasonal Vegetables

Fromage & Desserts / Cheese & Desserts

Assiette de Fromages & Salade / Cheese Plate with Salad 15€

Crème Brûlée au Café Arabica 9€
Custard "Crème Brûlée" Caramelized with Brown Sugar & Arabica Coffee

Tarte Banane & Chocolat, Glace Praliné 9€
Banana & Chocolate Tart & Praline Ice Cream

Tarte Mandarine déstructurée, Sablé au Chocolat 9€
Revisited Mandarin Tart, Chocolate Shorbread

Pomme Cuite au Four, Pain D'Epices & Sorbet Pomme Verte 9€
Roasted Apple, Ginger Bread & Green Apple Sorbet

Café Gourmand / Gourmet Coffee 9€

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".

Prix nets & Service Inclus / Net Prices & Service Included