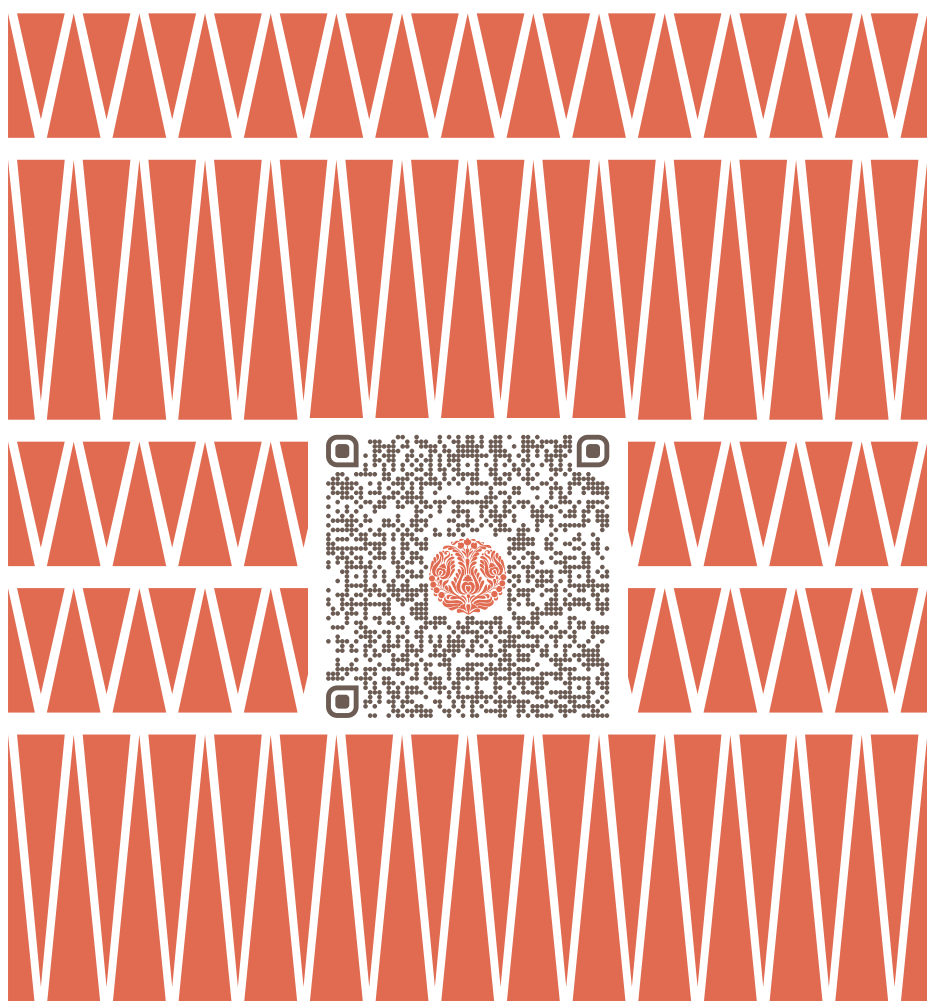




# LA MANDALA<sup>®</sup>

RESTAURANT - P L A G E  
C R O I S E T T E - C A N N E S



## LA CARTE





CAVIAR	30g	50g	125g
Caviar MALAKHOFF IMPERIAL	50€	85€	210€
Caviar MALAKHOFF DIAMOND	57€	95€	240€

**4 TARTINES AU CHOIX à partager** **36€**  
**SHARING PLATTER 4 TARTINES**

- Tartare de saumon frais *Salmon tartar*
- Chèvre frais, miel et pignons *Goat cheese, honey and roasted pine nuts*
- Guacamole d'avocat et grenade *Avocado guacamole, pomegranate seeds*
- Saumon fumé Philadelphia *smoked salmon with Philadelphia cheese*

## ENTRÉES STARTERS

Sashimi saumon mariné au sésame, sauce soja 25€  
*Sashimi salmon marinated in sesame, soya sauce*

Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, cubes d'avocat à la coriandre 24€  
*Seabream ceviche, mango, red onions and pomegranate with coriander avocado dice dressing*

Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala 24€  
*Salmon tartar with toast, Mandala signature*

Tataki de thon, vinaigrette gingembre et citron vert 26€  
*Tuna tataki served with ginger, lime sauce*

Burrata et tomates multicolores, basilic frais, vinaigrette acidulée au miel et vinaigre de cidre 23€  
*Burrata with mix tomatoes top with basil and honey vinaigrette*

Rosace de melon et jambon cru espagnol serrano ou saumon fumé 27€  
*Melon and italian serrano ham or smoked salmon option* en saison

\* Pan bagnat à la niçoise: Thon, salade, poivron, tomates, concombre, anchois, céleri, olives noires, œuf dur, oignon rouge et frites 25€  
*Tuna, salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber, anchovys, celery, black olives, hard-boiled egg, red onion and fries*

\* Club sandwich Poulet *Chicken club sandwich,* 24€  
*pain de mie toasté, sucrine, tomate, œuf, mayonnaise, frites et salade*  
*Toasted bread, salad, tomato, egg, mayonnaise, french fries and salad*

\* Club sandwich Thon *Tuna club sandwich* 24€  
*pain de mie toasté, sucrine, tomate, œuf, mayonnaise, frites et salade*  
*Toasted bread, salad, tomato, eggs, mayonnaise, french fries and salad*

\* Le midi uniquement - Lunch only

**ASIAN COMBO à partager ...**  
**SHARING PLATTER ASIAN COMBO**

37€

- 4 sashimis saumon
- 4 tatakis de thon
- Ceviche de daurade, wasabi, gingembre

## SALADES

### SALADS

Salade Detox **Detox Salad**

24€

Cœur d'artichaut, asperges, avocat, carottes multicolores, sucrose, tomates cerises, grenade

Artichoke heart, asparagus, avocado, vintage carrots mix, lettuce, tomatoes and pomegranate seeds

Salade Niçoise **Niçoise salad**

24€

Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignon rouge

Salad, tuna, pepper, tomatoes, cucumber, green beans, fennel, radish, anchovy, olives and red onions

Salade César Poulet **Chicken Caesar Salad**

25€

Émincé de poulet aux épices, salade romaine, œuf dur, croutons à l'ail, copeaux de grana padano, crème aux anchois et citron

Stripes of spiced chicken, romain lettuce, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy anchovy and lemon caesar dressing

Salade César Saumon **Salmon Caesar Salad**

26€

Saumon frais snacké, salade romaine, œuf dur, croutons à l'ail, copeaux de grana padano, crème aux anchois et citron

Salmon, romain lettuce, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy anchovy and lemon caesar dressing

Mandala Bowl **Mandala Bowl**

27€

Quinoa, dés de saumon frais, lamelles d'avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame, sauce teriyaki

Quinoa, salmon dices, avocado sliced, fresh mango, red onions, sesame seeds, teriyaki sauce

Salade Thaï **Thai salad**

26€

Thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, ciboulette, germes de soja, carottes et coriandre

Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, bean sprouts, carrots, coriander

Prix en euros TTC - Services inclus - Prices in euros VAT and services included

Paiement par cartes bancaires et espèces - Payment by CB and cash



## VIANDES

---

### MEATS

- Tartare de bœuf, sauce barbecue et persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes 24€  
Beef tartar served with barbecue sauce, fresh persley, french fries on the side
- Mandala Burger, steak haché de bœuf, cheddar, salade, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, pommes frites 25€  
Mandala burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries
- Escalope de veau milanaise, pommes frites 28€  
Milanaise veal escalops, french fries on the side
- 🇫🇷 Magret de canard au jus de veau acidulé aux framboises et myrtilles, gratin de pomme de terre au comté 28€  
Duck breast with raspberries and blueberries sauce, touch of lemon, potatoe cheese dauphinois
- 🇫🇷 Filet de bœuf, sauce soja et porto, pommes frites 39€  
Charolais beef filet, soya sauce and red porto juice, french fries
- Côte de bœuf "Black Angus" (900 g, pour 2 pers.) 86€  
sélection de moutardes et fleurs de sel, sauce barbecue maison, pommes frites  
Ribeye bone grilled, selection of mustard and fleur de sel, homemade barbecue sauce, french fries (for tow people)

---

## PÂTES "AL DENTE"

### PASTA "AL DENTE"

- Penette à la tomate, aubergine violette, courgette 24€  
Pasta with tomato, purple eggplant, zucchini
- "Linguine alle Vongole" 26€  
Palourdes, tomates cerises, vin blanc, ail et persil frais  
Linguini with clams, served with white wine garlic creamy sauce
- Pennette à la crème de truffe parmesan reggiano et huile de truffe 27€  
Pasta with black truffle cream sauce and parmesan cheese
- Tagliarelle Cipriani aux noix de Saint-Jacques, crème citron, piment d'espelette et persil frais 30€  
Pasta Cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and fresh parsley

## POISSONS

---

### FISHS

Ailoli de cabillaud demi sel rôti, légumes vapeur, sauce pistou Roasted half salt cod ailoli, steamed vegetables, pistou sauce	28€
Thon mi-cuit, vinaigrette, tomates, cébette, jus de citron vert, citronnelle, courgette de pays au pistou Tuna just cooked, dressing, tomatoes, spring onion, lime juice, citronella, zucchini pesto sauce	30€
Poulpe rôti à la plancha, riz Thaï, salade sucrine, vinaigrette gingembre et citron vert Grilled octopus a la plancha, thaï rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing	34€
Gambas sauvages rôties au saté et riz Thaï parfumé Wild king prawns roasted with satay and basmati rice	38€
Filet de loup, purée de pomme de terre, émulsion coco, citron vert, épices Thaï à la coriandre Seabass filet, mashed potatoes, coconut sauce, lime, coriander thaï spices	26€

---

## POISSONS ENTIERS

Selon Arrivage

---

### WHOLE FISH

Daily coming

Dorade royale grillée, légumes du jour (600-800 g) Grilled royal seabream, vegetables of the day (600-800 g)	42€
Loup grillé, légumes du jour (600-800 g) Grilled seabass, vegetables of the day (600-800 g)	45€
Sole grillée, légumes du jour (500-600 g) Grilled plaice fish, vegetables of the day (500-600 g)	65€
Langouste grillé, légumes du jour Grilled lobster, vegetables of the day	15€/100g

supplément caviar 20g 15€

---

## POUR LES ENFANTS

(jusqu'à 10 ans)

---

### FOR CHILDREN

(until 10 years old)

Nuggets de poulet ou steak haché Chicken nuggets or beef steak	13€
Filet de saumon Salmon filet	16€
Accompagnement : frites ou purée ou riz ou pâtes with French fries or mashed potatoes or rice or pasta	
Glaces Ice cream (Magnum, Calippo, Cornetto, Los Pistoleros...)	6€

## DÉLICES SUCRÉS

### SWEET DELIGHTS

Tarte au citron caramélisée	Caramelized lemon tart	12€
Tiramisu comme à Vérone	Tiramisu	12€
Moelleux au chocolat noir 70 % de Saint-Domingue, glace vanille	Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream	12€
Tartelette mangue et fruits de la passion, crème de coco	Mango and passion fruit tartlet, coconut cream	13€
Tartelette aux framboises, crème d'amande et pistache	Raspberry tartlet, almond-pistachio cream	13€
Soupe de fraises et meringue pavlova, glace au yaourt	Strawberries soup & pavlova meringue, frozen yoghurt	15€
Café gourmand	Coffee with sweet pastries (Mini moelleux au chocolat, mini tropézienne, mini baba au rhum)	16€

## FRUITS FRAIS

### FRESH FRUITS

Assiette d'ananas frais	Fresh pineapple	13€
Assiette de pastèque	Fresh watermelon plate	16€ <small>en saison</small>
Assiette de fraises et framboises fraîches	Fresh strawberry & raspberry	16€
Assiette de fruits frais	Fresh fruits plate	20€
Vasque de fruits frais	Fresh fruits plate for 2 persons	39€

## COUPES GLACÉES

### ICE CREAM

Coupe de glaces 3 boules	3 scoops ice cream	10€
Dame blanche	Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12€
Chocolat liégeois	Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	12€
Café liégeois	Glace café, sauce café, chantilly	12€
Mandala	Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly	14€
Amiral	Sorbet poire et poire william	15€
Colonel	Vodka et sorbet citron	15€
Martinique	Rhum brun, glace rhum raisin et coco, chantilly	15€
Supplément chantilly		2€



[www.lamandala-cannes.com](http://www.lamandala-cannes.com)



LA MANDALA®

RESTAURANT - PLAGE  
CROISSETTE - CANNES

# DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR

DISCOVER OUR CAVIAR'S SELECTION

 **MALAKHOFF**  
*Caspian tradition*

	30g	50g	125g
Caviar MALAKHOFF IMPERIAL	50€	85€	210€
Caviar MALAKHOFF DIAMOND	57€	95€	240€

Accompagné de blinis *Served with blinis*

Prix en euros TTC - Services inclus - Prices in euros VAT and services included  
Paiement par cartes bancaires et espèces - Payment by CB and cash

Tout les soir à partir de 17h30 Every evening from 5:30 pm

# TAPAS RAFFINÉS À PARTAGER

## TAPAS TO SHARE

- |   |     |
|---|-----|
| Assortiment de samoussa au curry et légumes,<br>samoussa de bœuf et queues de crevette, sauce thaï<br>Samoussa curry vegetables, beef samoussa<br>and shrimps tails, Thai sauce | 24€ |
| Pinsa crème de truffe<br>Pinsa truffle cream  | 28€ |
| Trio de pains grillés<br>Jambon cru, tartare de saumon et crème d'artichaut<br>Toasted bread: ham, salmon tartar and artichoke cream  | 21€ |
| Poêlée d'encornets ail et persil<br>Fried squid with garlic and parsley   | 18€ |

[www.lamandala-cannes.com](http://www.lamandala-cannes.com)

