

Les apéritifs / Drinks

LES INCONTOURNABLES

Coupe de prosecco	12,5 cl
Piscine de prosecco	22 cl
Kir	12,5 cl <i>Vin blanc, crème de cassis, mûre, framboise ou pêche</i>
Kir royal	12,5 cl <i>Champagne, crème de cassis</i>
Bellini	24 cl <i>Champagne, purée de pêche</i>
Rossini	24 cl <i>Champagne, purée fraise</i>
Martini blanc ou rouge	6 cl
Porto Twany ou blanc	6 cl
Campari	6 cl
Américano	12 cl <i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i>
Negroni	12 cl <i>Campari, martini rouge, gin</i>
Pastis, Casanis, Ricard, Cristal	4 cl

LES BIERES

Bières Pression	50 cl	25 cl
Heineken	10 €	5 €
Monaco	11 €	6 €
Bières bouteille		
Heineken		6,50 €
Heineken 0% <i>sans alcool</i>		6 €
Desperados, Corona		7 €
Blue Coste <i>Bière locale</i>		7 €
Edelweiss <i>Blanche</i>		7 €

EAUX MINÉRALES

8 €	Acqua Panna	75 cl	10 €
10 €	San pellegrino	75 cl	10 €
7 €	Voss plate ou gazeuse	75 cl	11 €
14 €	1/4 Vittel	75 cl	5 €
20 €	Supplément Sirop	Fraise, grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche	1 €
20 €	SODAS		
7 €	Coca-Cola	zéro, classic 33 cl	6 €
7 €	Orangina, Fanta orange	25 cl	6 €
7 €	Limonade	25 cl	6 €
12 €	Ice tea pêche, fuze tea	25 cl	6 €
15 €	Fever tree	tonic, Ginger ale, Ginger beer 25 cl	6 €
6 €	Perrier	33 cl	6 €
	San Bitter	10 cl	6 €
	Red Bull	10 cl	6,50 €
	Thé glacé maison	20 cl <i>Thé noir aromatisé à la fleur de sureau et hibiscus rafraîchis aux agrumes</i>	9 €

JUS DE FRUITS

6 €	Fruits pressés	20 cl	8 €
	<i>Orange, Citron ou Pamplemousse</i>		
33 cl	Bouteille	20 cl	6 €
6,50 €	<i>Orange, Poire, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Pêche, Pomme, Tomate, Fraise, ACE</i>		



Les cocktails / Cocktails

CRÉATIONS

15 €

Mandala Spritz 20 cl

Gin, ramazzoti, sirop de thym maison, vin rosé, jus de citron, allongé au Prosecco

Basil instinct 12 cl

Vodka infusée basilic, gingembre, ananas, jus de citron vert

Pinkpunk margarita 12,5 cl

Téquila infusée piment doux, cointreau, mélasse de grenade, jus de citron vert

Bergamotea 12 cl

Gin infusé earl grey, marmelade, jus de pomme, jus de citron vert, campari

Paloma hibiscus 20 cl

Téquila, liqueur de fleur de sureau, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus, allongé au pink tonic

Flower spritzer 20 cl

Saint germain, gin, jus de citron, gingembre, basilic, allongé au Prosecco

Manda'jito 12 cl

Rhum, kumquat, framboise, feuilles de menthe, citron vert, ginger beer

Exotic sour 12 cl

Bourbon, ananas, passion, jus de citron vert, amaretto

SANS ALCOOL

12 €

Virgin colada 20 cl

Jus d'ananas, crème de coco

Love 20 cl

Jus d'ananas, purée de passion, jus de fraise, sirop spicy

Virgin mojito 20 cl

Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda

Virgin Manda'jito 20 cl

Kumquat, framboise, feuilles de menthe, citron vert, ginger beer

La vie en rose 20 cl

Jus d'ananas, fraise fraîche, crème de coco, sirop de tonka

Green detox 20 cl

Concombre, kiwi, feuilles de menthe et basilic, jus de citron vert, soda

Gioia 20 cl

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche blanche, sirop de gingembre

Apple ale 20 cl

Jus de pomme, feuilles de menthe, jus de citron vert, ginger beer

CLASSIQUES

15 €

Caipirinha / Caipiroska 10 cl

Cachaça ou vodka, citron vert cassonade

Mojito 12 cl

Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre, soda
Aromatisable à souhait !

Moscow mule 15 cl

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

Sex on the beach 15 cl

Vodka, crème de pêche, ananas, cranberries

Porn star martini 18 cl

Vodka, sirop de vanille, purée de passion, shot de champagne

Mojito Royal 15 cl

20 €

Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, champagne

LE TANDEM

60 €

Cocktail avec alcool au choix

Autres cocktails sur demande

Others cocktails on request





A partager / To share

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

4 tartines à partager...

37 €

Foie gras de canard, chutney d'ananas et pomme golden
Home-made duck liver, golden apple and pineapple chutney

Chèvre frais, miel et pignons
Fresh goat cheese, honey and pine nuts

Tartare de saumon
Salmon tartar

Jambon cru espagnol et crème d'artichaut
Spanish ham and artichoke cream

Pinça à la crème de truffe
Truffle pinca

22 €

Entrées / Starters

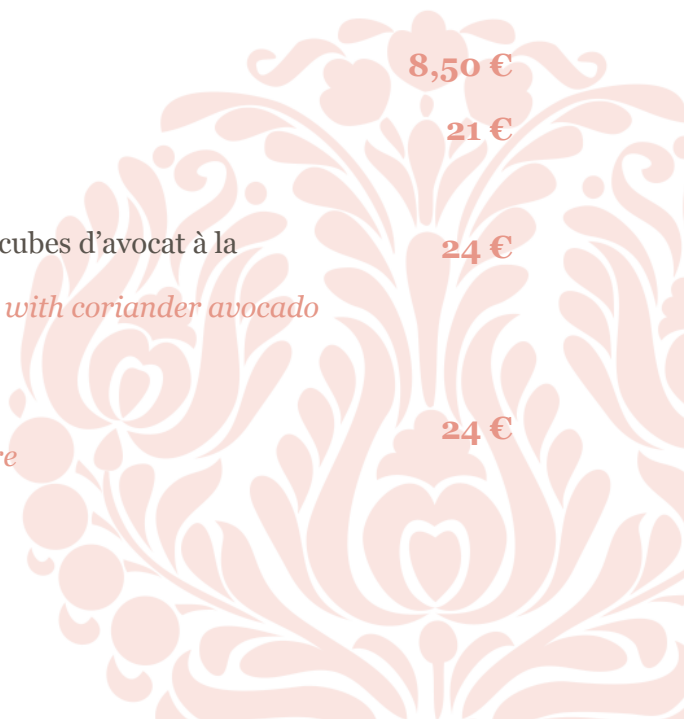
Soupe Thaï aux gambas sauvages: lait de coco, saté, cebette, carotte, shitake, coriandre, riz thaï parfumé **26 €**
Prawns Thai soup: coconut milk, sate, shiitake, spring onion, coriander, Chinese cabbage, basmati rice

Lingot de foie gras de canard maison aux épices et porto, chutney d'ananas, coulis de mûre, pain de campagne grillé **23 €**
Home-made spiced porto duck liver, golden apple and blackberry coulis, grilled traditional farmhouse bread
Verre de Sauterne / *Glass of Sauterne*

Soupe de poissons de roche maison, rouille et croûtons **21 €**
Home-made fish soup, crust bread

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

Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala **24 €**
Fresh salmon tartar and grilled toast, Mandala signature

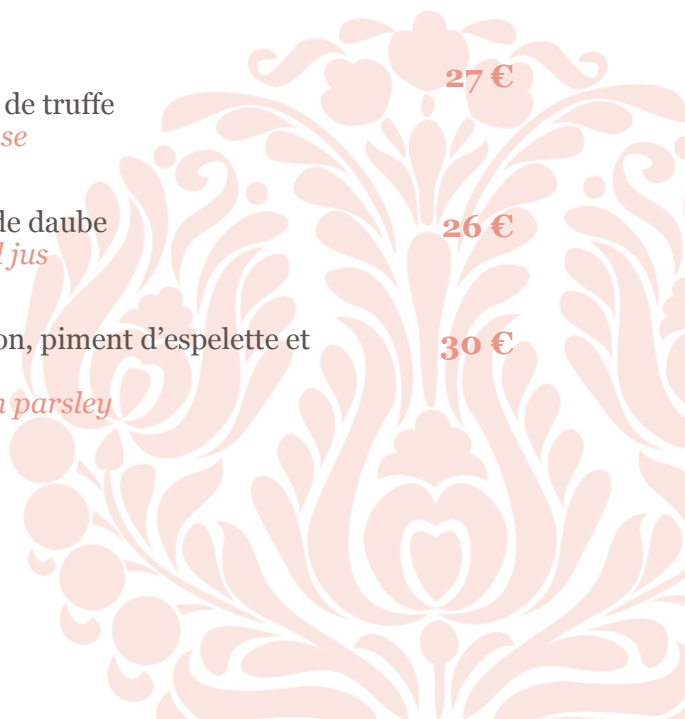


Salades / Salads

- Mandala Bowl : quinoa, dés de saumon frais, lamelles d'avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame, sauce tériyaky **27 €**
Quinoa, salmon dices, avocado sliced, fresh mango, coriander, red onions, sesame seeds, teriaky sauce
- Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, germes de soja, cébettes, carotte et coriandre **26 €**
Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, bean sprouts, cebette, carrots, coriander
- Salade Detox : cœur d'artichaut, asperges, avocat, carottes multicolores, mâche, tomates cerises et grenade **24 €**
Artichoke heart, asparagus, avocado, vintage carrots mix, salad, tomatoes and pomegranate seeds
- Salade César saumon : saumon frais snacké, salade romaine, œuf dur, croutons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle aux anchois et citron **26 €**
Salmon, romain lettuce, egg, garlix crust bread, parmesan shavings, traditional creamy anchovy and lemon Caesar dressing
- Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle, anchois et citron **25 €**
Stipes of spiced chicken, romain lettuce, egg, garlix crust bread, parmesan shavings, traditional creamy anchovy and lemon Caesar dressing

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

- Pennette à la crème de truffe, parmesan reggiano et huile de truffe **27 €**
Pasta with black truffle cream sauce and parmesan cheese
- Ravioli Maison Mathy à la daube de boeuf, carotte et jus de daube **26 €**
Ravioli Maison Mathy with beef stew, carrot and stewed jus
- Tagliatelle Cipriani aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et persil plat **30 €**
Pasta cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and fresh parsley



Poissons / Fishes

Cabillaud rôti, légumes multicolores, bouillon aux épices et coriandre fraîche **30 €**
Roasted cod, multicolored vegetables, spiced broth and fresh coriander

Saint Jacques snackées, végétarienne de légumes, jus de carottes au Noilly prat **31 €**
Snacked scallops, vegetarian vegetables, carrot juice with Noilly prat

Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz basmati parfumé **38 €**
Wild king Nigeria prawns roasted with satay and basmati rice

Poulpe rôti à la plancha, salade sucrine, riz basmati, vinaigrette gingembre et citron vert **34 €**
Grilled octopus a la plancha, basmati rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing

Filet de loup poêlé sur peau, purée de pomme de terre, jus crémé au fenouil et shitaké **27 €**
Seabass filet, mashed potatoes, creamed fennel and shiitake juice

Poissons entiers / Whole fishes

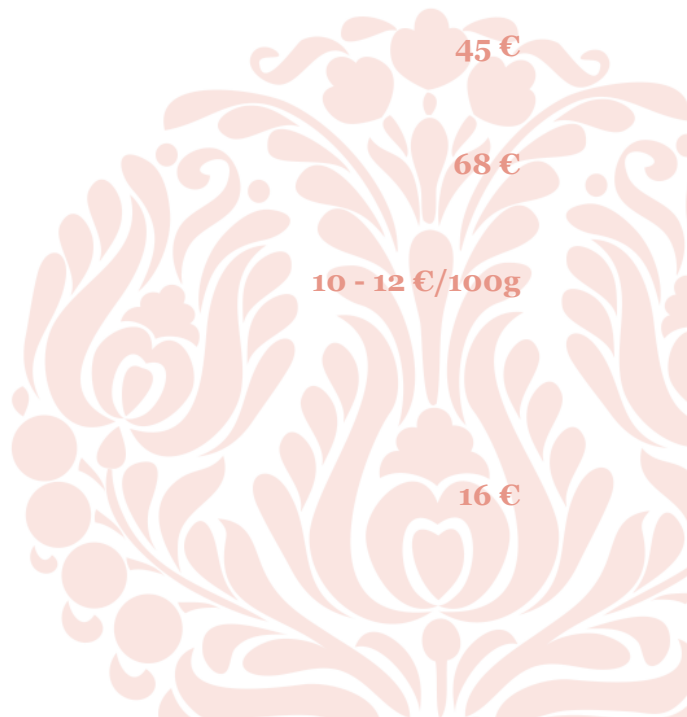
Daurade royale grillée, légumes du jour (600 - 800 grs) **42 €**
Grilled royal sea bream, vegetables of the day (600 - 800 g)

Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 grs) **45 €**
Grilled seabass, vegetables of the day (600 - 800 g)

Sole grillée, légumes du jour (500 - 600 grs) **68 €**
Grilled plaice fish, vegetables of the day (600 - 800 g)

Retour du pêcheur **10 - 12 €/100g**
Fish of the day

Assiette de fromages affinés, salade de mâche **16 €**
Plate of cheese, lamb's lettuce salad



Viandes / Meats

- Joue de boeuf braisée aux aromates, jus au thym et porto, purée de pomme de terre
Beef cheek, thyme and porto juice, mashed potatoes **28 €**
- Noix entrecôte d'argentine, sauce aux cêpes, aubergine confite, gratin de pommes de terre
Argentinian steak, cepes mushrooms sauce, candied eggplant, potatoes gratin dauphinois **34 €**
- Côte de veau rôtie au romarin et poivre vert, purée de pomme de terre
Roasted veal chop with rosemary and green pepper, mashed potatoes **34 €**
- Mandala Burger: steak haché de boeuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites
Mandala Burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries **25 €**
- Tartare de boeuf, sauce barbecue maison, persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes
Beef tartar served with barbecue sauce, fresh persley, French fries on the side **24 €**
- Magret de canard, jus de veau au sirop d'érable et vinaigre de grenade, aubergine confite, gratin de pomme de terre au comté
Duck breast, veal jus with maple syrup and pomegranate vinegar, candied eggplant, potato gratin dauphinois **29 €**
- Escalope de veau milanaise, frites
Milanaise veal escalops, French fries on the side **28 €**

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans) / For children (until 10 years)

Nuggets de poulet ou steak haché
Chicken nuggets or beef steak

Filet de saumon
Salmon filet

Accompagnement: Frites ou purée ou riz ou pâtes
With French fries or mashed potatoes or rice or pasta

13 €

16 €



Délices sucrés / Sweet delights

Parfait givré chocolat noir, salade d'orange et marmelade d'orange amère <i>Perfect frosted dark chocolate, orange salad and bitter orange marmelade</i>	12 €
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	12 €
Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	12 €
Sphère chocolat noir, crème de marrons noisettes et noix de pécan caramélisées <i>Dark chocolate sphere, chestnut cream, hazelnuts and caramelized pecans</i>	12 €
Tiramisu comme à Vérone <i>Tiramisu</i>	12 €
Crème brûlée maison à la fleur d'oranger <i>Home-made orange blossom crème brûlée</i>	11 €
Café gourmand: mini moelleux au chocolat, mini baba au rhum, mini tropézienne <i>Coffee with sweet pastries</i>	16 €
Assiette d'ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	12 €

Coupes glacées / Ice cream

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



