

Nos caviars / Our caviar



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



Tarama PETROSSIAN 100 g	15 €		
	30 g	50 g	125 g
Caviar PETROSSIAN	125 €	215 €	495 €

A partager / To share

4 Tartines à partager

38 €

Guacamole d'avocat et saumon fumé
Avocado guacamole and smoked salmon

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

Tartare de saumon
Salmon tartar

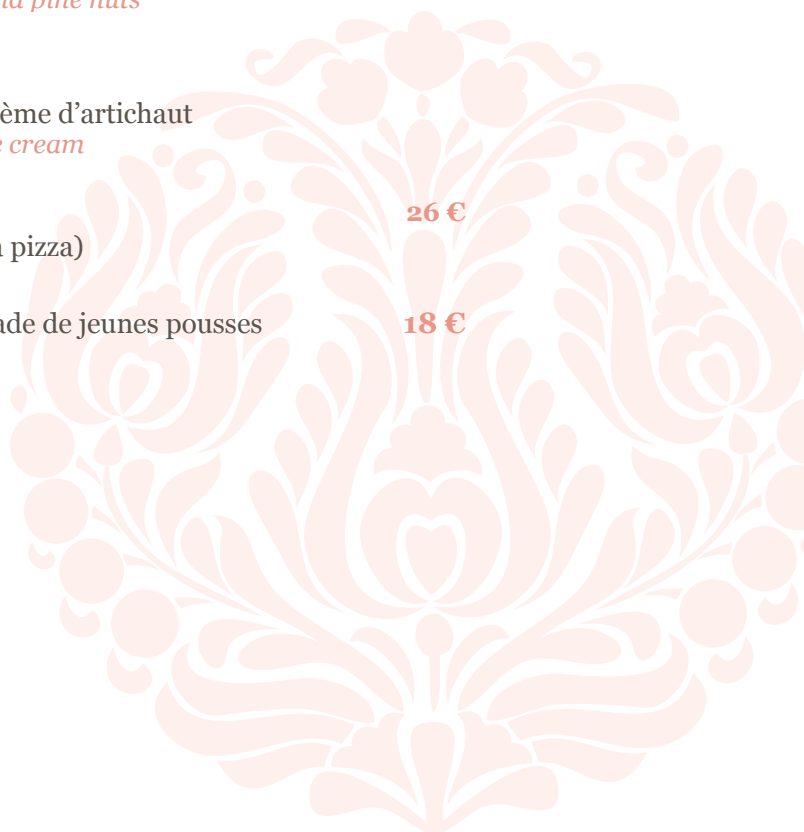
Jambon cru espagnol et crème d'artichaut
Spanish ham and artichoke cream

Pinça à la crème de truffe (pâte à pizza)
Truffle pinca

26 €

Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses
Plate of cheese, salad

18 €



Entrées / Starters

Burrata et tomates multicolores, basilic frais, vinaigrette acidulée
au miel et vinaigre de cidre **25 €**

Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette

Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, avocat à la
coriandre, vinaigrette gingembre et citron vert **26 €**

*Seabream ceviche, mango, red onions and pomegranate with
coriander avocado dressing, ginger and lime vinaigrette*

Croustillant de thon mariné, façon tataki, guacamole d'avocat,
Vinaigrette miel moutarde et aneth **26 €**

*Crispy marinated tuna, tataki style, avocado guacamole, honey
mustard vinaigrette and dill*

Rosace de melon et jambon cru espagnol Serrano ou saumon fumé **30 €**

Melon and Italian Serrano ham or smoked salmon option

Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala **25 €**

Fresh salmon tartar and grilled toast, Mandala signature

*Pan Bagnat à la niçoise: Thon, salade, poivron, tomates, concombre
anchois, céleri, olives noires, oeuf dur, oignon rouge et frites **26 €**

*Pan Bagna: Tuna salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber,
anchovies, celery, black olives, hard boiled off, red onion and fries*

*Club Sandwich Poulet *Chicken club sandwich* **26 €**

Pain de mie toast, sucrine, tomate, oeuf mayonnaise, frites et salade
*Toasted bread, salad, tomato, egg, mayonnaise, French fries
and salad*

*Club Sandwich Thon *Tuna club sandwich* **26 €**

Pain de mie toast, sucrine, tomate, oeuf mayonnaise, frites et
salade
*Toasted bread, salad, tomato, egg, mayonnaise, French fries and
salad*

*Le midi uniquement *Lunch only*



Salades / Salads

Mandala Bowl : quinoa, dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame, sauce tériyaky **28 €**
Quinoa, salmon dices, avocado, fresh mango, coriander, red onions, sesame seeds, teriaky sauce

Pink Bowl : quinoa, crevettes marinées, mangue, edamame, pomme verte, cream cheese **29 €**
Quinoa, marinated shrimps, mango, edamame, green apple and cream cheese

Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, chou chinois, germes de soja, cébettes, carotte et coriandre **27 €**
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 **25 €**
Artichoke heart, asparagus, avocado, vintage carrots mix, salad, tomatoes and pomegranate seeds

Salade Nicoise : Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignons rouges **26 €**
Salad, tuna, pepper, tomatoes, cucumber, green beans, fennel, radish, anchovy, olives and red onions

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 **26 €**
Stripes 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 **29 €**
Pasta with black truffle cream sauce and parmesan cheese

Linguine « alle Vongole » **30 €**
Palourdes, tomates cerises, vin blanc, ail et persil frais
Linguini with clams, served with white wine garlic creamy sauce

Tagliolini Cipriani aux gambas sauvages et encornets, réduction de tomates, saté, herbes fraîches **35 €**
Wild prawn and squid tagliolini cipriani, tomato reduction, saté and fresh herbs

Tagliatelle Cipriani aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et ciboulette **33 €**
Pasta cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and chives

Poissons / Fishes

Dos de cabillaud rôti, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth <i>Roasted cod, multicolored vegetables, honey mustard vinaigrette with dill</i>	33 €
Filet de Saint Pierre snacké, sauce vierge de tomate, edamame et herbes fraîches, accompagnement quinoa, tomate, huile d'olive et citron <i>Seared John Dory, virgin tomato sauce, edamame and fresh herbs quinoa, tomato, olive oil and lemon side dish</i>	38 €
Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz basmati parfumé <i>Wild king Nigeria prawns roasted with satay and basmati rice</i>	42 €
Poulpe rôti à la plancha, salade sucrine, riz basmati, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Grilled octopus a la plancha, basmati rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing</i>	37 €
Filet de loup poêlé sur peau, purée de pomme de terre, jus crémé au fenouil <i>Seabass filet, mashed potatoes, creamed fennel juice</i>	30 €

Poissons entiers / Whole fishes

Daurade royale grillée, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled royal sea bream, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	48 €
Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled seabass, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	48 €
Sole grillée, légumes du jour (500 - 600 grs) <i>Grilled plaice fish, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	72 €
Retour du pêcheur <i>Fish of the day</i>	13 - 15 €/100g

Viandes / Meats

Filet de boeuf poêlé, aubergine confite, jus de veau au poivre blanc, frites **41 €**

Beef filet, confit eggplant, veal juice with white pepper, French fries

Côte de veau rôtie jus de veau à la truffe d'été, purée de pomme de terre **42 €**

Roasted veal chop with veal jus with summer truffles, mashed potatoes

Mandala Burger: steak haché de boeuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites **26 €**

Mandala Burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries

Tartare de boeuf, sauce barbecue maison, persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes **25 €**

Beef tartar served with barbecue sauce, fresh persley, French fries on the side

Magret de canard, jus de veau acidulé à l'orange, feuille de kaffir, aubergine confite, coeur d'artichaut au balsamique **32 €**

Duck breast, orange flavored veal jus, kaffir leaf and soy, candied eggplant, artichoke heart with balsamic

Escalope de veau milanaise, frites **30 €**

Milanaise veal escalops, French fries

Côte de boeuf « Black Pearl » (1 kilo, pour 2 pers.) **120 €**

Sélection de moutardes et fleurs de sel, sauce au poivre, frites

Ribeye bone grilled, selection of mustard and fleur de sel, pepper sauce, French fries (1 kilo for 2 people)

Enfants (jusqu'à 10 ans) / Childrens (until 10 years)

Nuggets de poulet **13 €**

Chicken nuggets

Steak haché **14 €**

Beef steak

Filet de saumon **18 €**

Salmon filet

Accompagnement: Frites ou purée ou riz ou pâtes

With French fries or mashed potatoes or rice or pasta

Délices sucrés / Sweet delights

Tartelette aux framboises, crème d'amande et pistache <i>Raspberry tartlet, almond pistacho cream</i>	16 €
Tartelette mangue et fruits de la passion, crème coco <i>Mango and passion fruit tartlet, coconut cream</i>	16 €
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice</i>	14 €
Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	14 €
Chou passion framboise, glaçage passion, coulis de fraise <i>Raspberry passion fruit puff, passion glaze, strawberry coulis</i>	16 €
Tiramisu comme à Vérone <i>Tiramisu</i>	12 €
Soupe de fraises et meringue pavlova, glace au yaourt <i>Strawberries soup & pavlova meringue, frozen yogurt</i>	17 €
Café gourmand: mini moelleux au chocolat, mini baba au rhum, mini tropézienne <i>Coffee with sweet pastries</i>	18 €

Fruits frais / Fresh fruits

Assiette d'ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	14 €
Assiette de pastèque <i>Fresh watermelon</i>	17 €
Assiette fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	23 €
Assiette fraises framboises <i>Fresh raspberries and strawberries plate</i>	18 €
Vasque de fruits frais <i>Fresh fruits plate for 2 persons</i>	46 €

Coupes glacées / Ice cream

Coupe de glaces 3 boules <i>3 scoops ice cream</i>	10 €
Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	13 €
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	13 €
Café liégeois <i>Glace café, sauce café, chantilly</i>	13 €
Mandala <i>Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly</i>	16 €
Amiral <i>Sorbet poire et poire william</i>	16 €
Colonel <i>Vodka et sorbet citron</i>	16 €
Martinique <i>Rhum brun, glace rhum raisin et coco, chantilly</i>	16 €
Supplément chantilly	2 €

Parfums glaces: *Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, mangue, passion, pistache, poire, rhum raison, vanille, yaourt, praline*

Les apéritifs / Drinks

LES INCONTOURNABLES

Coupe de champagne 14 cl <i>Laurent Perrier</i>	15 €
Coupe de champagne rosé 14 cl <i>Laurent Perrier rosé</i>	20 €
Piscine de champagne 18 cl	20 €
Piscine de champagne rosé 18 cl	25 €
Coupe de prosecco 12,5 cl	10 €
Piscine de prosecco 22 cl	12 €
Kir 12,5 cl	7 €
Kir royal 12,5 cl <i>Champagne, crème de cassis</i>	16 €
Bellini, Rossini 24 cl <i>Champagne, purée de pêche ou fraise</i>	20 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	7 €
Porto Twany ou blanc 6 cl	7 €
Campari 6 cl	7 €
Américano 12 cl <i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i>	13 €
Negroni 12 cl <i>Campari, martini rouge, gin</i>	15 €
Pastis, Casanis, Ricard 4 cl	7 €

LES BIERES

Bières Pression	50 cl	25 cl
Heineken	14 €	7 €
Monaco	16 €	8 €
Bières bouteille	33 cl	
Heineken	7,50 €	
Heineken 0% <i>sans alcool</i>	7 €	
Desperados, Corona, Blue Cost Edelweiss	8 €	

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna, San Pellegrino 75 cl	10 €
Voss plate ou gazeuse 75 cl	11 €
1/4 Vittel	5 €
Supplément Sirop	1 €

BOISSONS CHAUDES

Café, noisette, ristretto	3,50 €
Capuccino, Double café, Chocolat	6 €
Infusion, Thé vert, Thé noir (Ceylan, English Breakfast)	6 €
Irish coffee	15 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola zéro, classic 33 cl	7 €
Orangina, Fanta orange, Limonade, Ice Tea pêche, Fuze tea, Ginger ale, Ginger beer, Fever tree tonic 25 cl	7 €
Perrier 33 cl	7 €
San Bitter 10 cl	6 €
Red Bull 10 cl	7 €
Thé glacé maison 20 cl <i>Thé noir aromatisé à la fleur de sureau et hibiscus rafraîchis aux agrumes</i>	10 €
Café frappé ou latté frappé <i>Double expresso avec ou sans lait, au shaker</i>	10 €
Milkshake	15 €
Citronnade	11 €
Smoothie	12 €

JUS DE FRUITS

Fruits pressés 20 cl <i>Orange, Citron ou Pamplemousse</i>	9 €
Bouteille Pago 20 cl <i>Orange, Poire, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Pêche, Pomme, Tomate, Fraise, ACE</i>	6 €

Les cocktails / Cocktails

CLASSIQUES

17 €

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

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

SANS ALCOOL

20 €

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

CRÉATIONS

18 €

Entre 12cl et 20cl

Mandala Spritz

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

Basil instinct

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

Pinkpunk margarita

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

Bergamotea

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

Paloma hibiscus

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

Flower spritzer

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

Manda'jito

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

Exotic sour

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

French Sangria

Cognac, vin rouge, fruits frais, jus
d'orange, sirop d'épice

Bitter & Sour

Hendrick erbium, concombre, kiwi,
menthe, liqueur italiennes, citron vert,
blanc d'oeuf

Spicy Mango Daiquiri

Rhum blanc, mangue, sirop spicy,
mango, jus de citron vert

Autres cocktails sur demande
Others cocktails on request