

## Nos caviars / Our caviar



	20 g	30 g	50 g	100 g	125 g
STROGANOFF DIAMOND	-	85 €	125 €	-	255 €
<b>KASNODAR</b> CAVIAR	45 €	70 €	100 €	195 €	-

## A partager / To share

### 4 Tartines à partager

40 €

Foie gras de canard, confiture de figues  
*Home-made duck liver, fig jam*

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

Avocat, feta et grenades  
*Avocado, feta cheese and pomegranate*

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

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

25 €

Assiette de fromages affinés et jambon cru espagnol  
*Cheese and Spanish ham plate*

26 €

## Entrées / Starters

Soupe de poissons de roche maison, rouille et croûtons <i>Home-made fish soup, toasted bread, rouille mayonnaise</i>	21 €
Gravelax de saumon mariné à la betterave, blinis maison, crème philadelphia <i>Marinated Salmon, home-made blinis, Philadelphia creamy cheese</i>	23 €
Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, avocat à la coriandre, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Seabream ceviche, mango, red onions and pomegranate with coriander avocado dressing, ginger and lime vinaigrette</i>	24 €
Vitello tonnato Fines tranches de veau, crème au thon, anchois, câpres, jus de citron <i>Slices of veal, tuna cream, anchovies, capers, lemon juice</i>	24 €
Foie gras de canard maison aux épices et porto, confiture de figue, pain grillé <i>Home-made duck liver, fig jam, grilled toast</i>	25 €
Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala <i>Fresh salmon tartar and grilled toast, Mandala signature</i>	25 €

## Salades / Salads

Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle <i>Stipes of spiced chicken, romain lettuce, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy Caesar dressing</i>	25 €
Salade Detox : coeur d'artichaut, asperges, avocat, carottes multicolores, mâche, tomates cerises et grenade <i>Artichoke heart, asparagus, avocado, rainbow carrots mix, salad, tomatoes and pomegranate seeds</i>	25 €
Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, germes de soja, cébettes, carotte et coriandre <i>Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, bean sprouts, spring onions, carrots, coriander</i>	26 €
Salade de crevettes roses, avocat, mangue, noix de cajou, salade mâche, vinaigrette orange et moutarde aigre douce <i>Pink shrimps salad, avocado, mango, cashew nuts, lamb's lettuce with orange vinaigrette and sweet and sour mustard</i>	27 €
Mandala Bowl : quinoa, dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame, sauce teriyaki <i>Quinoa, salmon dices, avocado, fresh mango, coriander, red onions, sesame seeds, teriyaki sauce</i>	28 €

## *Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »*

Pennette à la norma, aubergines violettes, tomates cerises, feta, pesto, olives taggiasche <i>Pennette a la norma with purple eggplant, cherry tomatoes, feta, pesto and taggiasche olives</i>	<b>30 €</b>
Pennette à la crème de truffe, parmesan reggiano, huile de truffe, truffe d'été <i>Pasta with truffle cream, reggiano parmesan cheese, truffle oil, summer truffle</i>	<b>32 €</b>
Pennette au saumon fumé, crème et parmesan reggiano <i>Pennette with smoked salmon, cream and parmesan reggiano cheese</i>	<b>30 €</b>
suppl. 20 gr de caviar / <i>suppl. 20 gr. caviar</i>	<b>+24 €</b>
Tagliarelle Cipriani aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et ciboulette <i>Tagliarelle Cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and chives</i>	<b>34 €</b>

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

Nuggets de poulet <i>Chicken nuggets</i>	<b>15 €</b>
Steak haché <i>Beef steak</i>	<b>15 €</b>
Filet de saumon <i>Salmon filet</i>	<b>18 €</b>
Accompagnement: Frites ou purée ou riz ou pâtes <i>With French fries or mashed potatoes or rice or pasta</i>	

## *Poissons / Fishes*

Dos de cabillaud rôti, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth <i>Roasted cod, multicolored vegetables, honey mustard vinaigrette with dill</i>	<b>33 €</b>
Thon mi-cuit aux algues, aubergine violette confite, sauce soja, gingembre et coriandre <i>Semi-cooked tuna with seaweed, candied purple aubergine, soy sauce, ginger and coriander</i>	<b>34 €</b>
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>	<b>37 €</b>
Filet de daurade grillée, légumes vapeur, beurre citronnée à la ciboulette <i>Grilled sea bream fillet, steamed vegetables, lemon chive butter</i>	<b>30 €</b>
Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz basmati parfumé <i>Wild king Nigeria prawns roasted with satay and basmati rice</i>	<b>43 €</b>

## *Poissons entiers / Whole fishes*

Daurade grillée, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled sea bream, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	<b>48 €</b>
Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled seabass, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	<b>48 €</b>
Sole grillée, légumes du jour (500 - 600 grs) <i>Grilled sole, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	<b>72 €</b>
Retour du pêcheur <i>Fish of the day</i>	<b>13 - 15 €/100g</b>
Homard ou langouste selon arrivage <i>Lobster of the day</i>	<b>20 €/100g</b>

## *Viandes / Meats*

- Tartare de boeuf, sauce barbecue maison, persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes **25 €**  
*Beef tartar served with home made barbecue sauce, fresh parsley, French fries on the side*
- 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*
- Escalope de veau milanaise, linguine à la tomate **30 €**  
*Milanaise veal escalops, tomato pasta*  
(Suppl. pennette à la truffe / suppl. truffle pasta) + 6€
- Entrecôte normande grillée, panisses croustillantes, jus corsé au Shiitake **39 €**  
*Grilled entrecote Normande, crispy breadcrumbs, spicy shiitake juice*
- Côte de veau rôtie jus de veau à la truffe d'été, pommes grenailles **43 €**  
*Roasted veal chop with veal jus with summer truffles, baby potatoes*

## *Garnitures / Sides*

- Pennette à la crème de truffe, parmesan et huile de truffe **11 €**  
*Pasta with truffle cream, parmesan cheese, truffle oil*
- Aubergine grillée, tomate et feta **9 €**  
*Grilled eggplant, tomato and feta cheese*
- Purée de pomme de terre **8 €**  
*Mashed potatoes*
- Pommes grenailles, poêlée de champignon Shiitake **10 €**  
*Baby potatoes and shiitake mushroom*
- Légumes multicolores à la vapeur **9 €**  
*Steamed multicolored vegetables*
- Riz thaï, vinaigrette gingembre et citron vert **7 €**  
*Thai rice, lime and ginger vinaigrette dressing*
- Sucrine, vinaigrette gingembre et citron vert **7 €**  
*Sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing*

## *Délices sucrés / Sweet delights*

Pain perdu, sauce caramel à la crème beurre salé, glace vanille, noisettes caramélisées, praline rose <i>French toast, caramel sauce with salted butter cream, vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, pink praline</i>	<b>16 €</b>
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	<b>13 €</b>
Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	<b>14 €</b>
Tiramisu maison <i>Tiramisu</i>	<b>12 €</b>
Crème brûlée maison à la fleur d'oranger <i>Home-made orange blossom crème brûlée</i>	<b>12 €</b>
Café gourmand: mini moelleux au chocolat, mini baba au rhum, mini tropézienne <i>Coffee with sweet pastries</i>	<b>18 €</b>

## *Fruits frais / Fresh fruits*

Assiette d'ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	<b>14 €</b>
---	-------------

## *Coupes glacées / Ice cream*

Coupe de glaces 3 boules <i>3 scoops ice cream</i>	<b>10 €</b>
Mandala <i>Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly</i>	<b>13 €</b>
Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	<b>13 €</b>
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	<b>13 €</b>
Café liégeois <i>Glace café, sauce café, chantilly</i>	<b>13 €</b>
Supplément chantilly	<b>2 €</b>
Parfums glaces: <i>Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, mangue, passion, pistache, poire, rhum raison, vanille, yaourt, praline</i>	

## Les apéritifs / Drinks

### LES INCONTOURNABLES

Coupe de champagne 14 cl	15 €
Piscine de champagne 18 cl	20 €
Coupe de prosecco 14 cl	10 €
Piscine de prosecco 18 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>Campari, Martini rouge, Soda</i>	13 €
Negroni 12 cl <i>Campari, martini rouge, gin</i>	15 €
Pastis, Casanis, Ricard 4 cl	7 €

### LES BIERES

<b>Bières Pression</b>	50 cl	25 cl
Heineken	14 €	7 €
Monaco	16 €	8 €
<b>Bières bouteille</b>	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 Acqua Panna	5 €
Supplément Sirop	1 €

### BOISSONS CHAUDES

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

### BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola <i>zéro, classic</i> 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 espresso 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

Cocktails entre 12 cl et 20cl

## CLASSIQUES

17 €

### Caipirinha / Caipiroska

*Cachaça ou vodka, citron vert cassonade*

### Mojito

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

### Moscow mule

*Vodka, jus de citron vert, ginger beer*

### Sex on the beach

*Vodka, crème de pêche, ananas, cranberries*

### Porn star martini

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

### Mojito Royal

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

20 €

## SANS ALCOOL

15 €

### Virgin colada

*Jus d'ananas, crème de coco*

### Love

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

### Virgin mojito

*Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda*

### Virgin Manda'jito

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

### La vie en rose

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

### Green detox

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

### Gioia

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

### Apple ale

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

## CRÉATIONS

18 €

### 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*

### Bitter & Sour

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

Autres cocktails sur demande  
*Others cocktails on request*