

Notre caviar / Our caviar



	20 g	30 g	50 g	100 g	125 g
Caviar Oscière prestige	-	85 €	135 €	260 €	330 €

A partager / To share



Tarama Kaviari Blanc 90g	15 €
Tarama Kaviari au corail d'oursin 90g	17 €
Sardines Kaviari à l'huile d'olive millésimées 115g	18 €

4 Tartines à partager

40 €

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

Salades / Salads

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

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

Pennette à la norma, aubergines violettes, tomates cerises, feta, pesto, olives taggiasche **30 €**

Pennette a la norma with purple eggplant, cherry tomatoes, feta, pesto and taggiasche olives

Pennette à la crème de truffe, parmesan reggiano, huile de truffe, truffe d'été **32 €**

Pasta with truffle cream, reggiano parmesan cheese, truffle oil, summer truffle

Pennette au saumon fumé, crème et parmesan reggiano **30 €**

Pennette with smoked salmon, cream and parmesan reggiano cheese
suppl. 20 gr de caviar / *suppl. 20 gr. caviar*

+24 €

Tagliarelle Cipriani aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et ciboulette **34 €**

Tagliarelle Cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and chives

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

Nuggets de poulet **15 €**
Chicken nuggets

Steak haché **15 €**
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

Poissons / Fishes

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

Poissons entiers / Whole fishes

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

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>	16 €
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	13 €
Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	14 €
Tiramisu maison <i>Tiramisu</i>	12 €
Crème brûlée maison à la fleur d'oranger <i>Home-made orange blossom crème brûlée</i>	12 €
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 €
---	------

Coupes glacées / Ice cream

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