

Notre caviar / Our caviar



	20 g	30 g	50 g	100 g	125 g	250 g
Caviar Osciète prestige	-	85 €	135 €	260 €	330 €	680 €

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 €

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

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

Avocat, feta et grenades
Avocado, feta cheese and pomegranate

Tartare de saumon
Salmon tartar

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

27 €

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

20 €

Entrées / Starters

Burrata et tomates multicolores, basilic frais, vinaigrette acidulée au miel et vinaigre de cidre **27 €**

Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette

Lobster Roll : pain brioché, homard poêlé, mayonnaise thaï au Philadelphia épicé, salade et frites **36 €**

Lobster roll : Brioche bread, pan-fried lobster, spicy Philadelphia Thai mayonnaise, salad and fries

Gravelax de saumon mariné à la betterave, avocat, blinis maison, crème philadelphia **26 €**

Beet marinated Salmon, avocado, home-made blinis, Philadelphia cream cheese

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

Vitello tonnato **28 €**

Fines tranches de veau, crème au thon, anchois, câpres, jus de citron

Slices of veal, tuna cream, anchovies, capers, lemon juice

Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala **26 €**

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 €**

Bagna: Tuna salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber, anchovies, celery, black olives, 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, boiled 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, boiled 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 teriyaki

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

28 €

Salade de crevettes roses, avocat, mangue, noix de cajou, salade mâche, vinaigrette orange et moutarde aigre douce

Pink shrimps salad, avocado, mango, cashew nuts, lamb's lettuce with orange vinaigrette and sweet and sour mustard

28 €

Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, germes de soja, cébettes, carotte et coriandre

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

28 €

Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, haricots verts, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle

Stripes of spiced chicken, romain lettuce, green beans, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy Caesar dressing

26 €

Salade Detox : coeur d'artichaut, asperges, avocat, carottes multicolores, mâche, tomates cerises et grenade

Artichoke heart, asparagus, avocado, rainbow carrots mix, salad, tomatoes and pomegranate seeds

26 €

Salade Nicoise : Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignons rouges

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

26 €

Salade grecque : féta, purée d'olives et pastèque, menthe, noisettes, graines de courges

Greek salad : Feta , olives, watermelon, mint, hazelnuts, pumpkin seeds

24 €

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

Tagliarelle Cipriani au homard, courgette du pays, bouillon au saté et persil plat

Lobster Tagliarelle Cipriani, local zucchini, satay broth and parsley

52 €

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

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

33 €

Pennette au saumon fumé, crème et parmesan reggiano

Pennette with smoked salmon, cream and parmesan reggiano cheese

34 €

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

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

38 €

Poissons / Fishes

Dos de cabillaud vapeur, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth **35 €**
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 eggplant, 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, jus de poivrons rouges aux agrumes **31 €**
Grilled sea bream fillet, steamed vegetables, red pepper jus with citrus

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) **75 €**
Grilled sole, vegetables of the day (500 - 600 g)

Retour du pêcheur **13 - 15 €/100g**
Fish of the day

Homard ou langouste selon arrivage **20 €/100g**
Lobster of the day

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

Nuggets de poulet ou steak haché **15 €**
Chicken nuggets or 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

Viandes / Meats

Tartare de boeuf, sauce barbecue maison, persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes **26 €**

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€

Filet de boeuf poêlé, asperges vertes, pommes grenailles, shiitaké jus de veau au porto et poivre blanc **42 €**

Beef filet, green asparagus, baby potatoes, shiitake and veal jus with porto and pepper

Côte de veau rôtie jus de veau au porto, asperges vertes, pommes grenailles, shiitaké **45 €**

Roasted veal chop with veal jus and porto, green asparagus and baby potatoes, shiitake

Garnitures / Sides

Pennette à la crème de truffe, parmesan et huile de truffe **11 €**

Pasta with truffle cream, parmesan cheese, truffle oil

Purée de pomme de terre **8 €**

Mashed potatoes

Frites **8 €**

French fries

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

Soupe de fraises et meringue pavlova, glace au yaourt <i>Strawberries soup & pavlova meringue, frozen yogurt</i>	17 €
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, caramelized 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>	14 €
Tartelette aux framboises, crème d'amande et pistache <i>Raspberry tartlet, almond pistacho cream</i>	16 €
Tartelette à la mangue, mousse d'avocat au citron vert <i>Mango tartlet, avocado mousse with lime</i>	15 €
Tiramisu maison <i>Tiramisu</i>	12 €
MOCHI Yuzu-Citron / Litchi / Mangue-Passion / Chocolat-Coco	15 € LES 3

Fruits frais ou givrés / Fresh fruits or frozen

Assiette de pastèque <i>Watermelon plate</i>	16 €
Assiette d'ananas frais <i>Fresh pineapple</i>	14 €
Assiette fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	26 €
Vasque de fruits frais <i>Fresh fruits plate for 2 persons</i>	55 €
Fruits givrés Maison Sorbetti <i>Frozen Fruits from Maison Sorbetti</i>	
Citron vert 8 €	Ananas 35 € (demi : 20€)
Citron Jaune 8 €	Coco 35 € (demi : 20€)
Passion 9 €	Mangue 35 € (demi : 20€)

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 €
Fraise Melba <i>Strawberry melba</i>	16 €
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	13 €
Café liégeois <i>Glace café, sauce café, chantilly</i>	13 €