

Notre caviar / Our



| | 30 g | 50 g | 100 g | 125 g | 250 g |
|----------------|------|-------|-------|-------|-------|
| Caviar Kristal | 98 € | 165 € | 325 € | 410 € | 820 € |

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 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

27 €

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

26 €

Entrées / Starters

- Soupe de potiron, croûtons dorés et huile de truffe **22 €**
Pumpkin soup, toasted bread and truffle oil
- Gravelax de saumon mariné à la betterave, avocat blinis maison, crème philadelphia **26 €**
Marinated Salmon, avocado, home-made blinis, Philadelphia creamy cheese
- Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenades, 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
- Foie gras de canard maison aux épices et porto, confiture de figue, pain grillé **26 €**
Home-made duck liver, fig jam, grilled toast
- Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala **26 €**
Fresh salmon tartar and grilled toast, Mandala signature

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 penne **18 €**
With French fries or mashed potatoes or rice or pasta

Salades / Salads

Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle **26 €**

Stipes 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 **26 €**

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

Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, cébettes, carotte et coriandre **28 €**

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

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

Salade de quinoa, potiron, grenade, feta, pois chiches, noisette, crouton, pomme, vinaigrette miel **26 €**

Pumpkin quinoa salad, pomegranate, feta cheese, chickpeas, hazelnut, toasted bread, apple, honey vinaigrette

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

Rigatoni pesto, billes de mozzarella, pignons **28 €**
Pesto rigatoni, mozzarella ball, pine nuts

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

Tagliarelle Cipriani aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et ciboulette **38 €**
Tagliarelle Cipriani, scallops, lemon cream, dry chili and chives

Poissons / Fishes

- Pavé de sandre rôti, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth **36 €**
Roasted pike perch fillet, multicolored vegetables, honey mustard vinaigrette with dill
- Thon mi-cuit aux algues, aubergine violette confite, sauce soja, citronnelle et coriandre **35 €**
Half-cooked tuna with seaweed, candied purple eggplant, soy sauce, lemongrass and coriander
- Poulpe rôti à la plancha, salade sucrine, riz basmati, vinaigrette gingembre et citron vert **38 €**
Grilled octopus a la plancha, basmati rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing
- Filet de loup grillé, légumes vapeur, beurre citronnée à la ciboulette **32 €**
Grilled sea bass 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 (600 - 800 grs) **75 €**
Grilled sole, vegetables of the day (600 - 800 g)
- Sole meunière / *Sole meuniere* + 4€
- 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 **27 €**
Mandala Burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries
- Escalope de veau milanaise, penne à la tomate **30 €**
Veal milanaise, tomato pasta
(Suppl. pennette à la truffe / suppl. truffle pasta) **+ 7 €**
- Suprême de volaille fermière, purée, asperges vertes, butternut rôti, jus de veau crémé **29 €**
Chicken breast, mashed potatoes, green asparagus, roasted butternut, creamy veal sauce
- Joue de boeuf braisée aux carottes et aromates, jus au thym et porto **32 €**
Braised beef cheek with carrots and herbs, thyme and porto sauce
- Côte de veau rôtie jus de veau à la truffe d'été, shiitaké, asperges vertes, pommes grenailles **44 €**
Roasted veal chop with veal sauce with summer truffles, shiitake, asparagus, 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
- 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, praline rose <i>French toast, caramel sauce with salted butter cream, vanilla ice cream, pink praline</i> | 16 € |
| Ile flottante, crème anglaise et caramel mou, pop corn caramélisé <i>Floating island, custard and soft caramel, caramelized popcorn</i> | 14 € |
| Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i> | 14 € |
| Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i> | 14 € |
| Tiramisu comme à Vérone <i>Tiramisu</i> | 12 € |
| Tarte tatin, glace vanille <i>Tatin tart, vanilla ice cream</i> | 12 € |
| Crème brûlée maison à la fleur d'oranger <i>Home-made orange blossom crème brûlée</i> | 12 € |
| 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> | |