



Notre caviar / Our caviar

	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 €

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 **27 €**
Beet marinated Salmon, avocado, home-made blinis, Philadelphia cream cheese
- Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert **27 €**
Seabream ceviche, mango, red onions and pomegranate, avocado, 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 €**
Pan Bagna: Tuna salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber, anchovies, celery, black olives, boiled off, red onion and fries
- *Club Sandwich Poulet *Chicken club sandwich* **27 €**
Pain de mie toast, sucrose, tomate, oeuf mayonnaise, frites et salade
Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad
- *Club Sandwich Thon *Tuna club sandwich* **27 €**
Pain de mie toast, sucrose, 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 **28 €**

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

Salade de crevettes roses, avocat, mangue, noix de cajou, salade mâche, vinaigrette orange et moutarde aigre douce **29 €**

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

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

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

Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, haricots verts, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano, crème traditionnelle **27 €**

Stripes of spiced chicken, romain lettuce, green beans, 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 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 grecque : féta, tomates, pastèque, purée d'olives, menthe, noisettes, graines de courges **24 €**

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

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

Tagliarelle Cipriani au homard, courgette du pays, bouillon au saté et persil plat **52 €**

Lobster Tagliarelle Cipriani, local zucchini, satay broth and parsley

Pennette à la crème de truffe, parmesan reggiano, huile de truffe, truffe d'été **33 €**

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

Pennette au saumon fumé, crème et parmesan reggiano **34 €**

Pennette with smoked salmon, cream and parmesan reggiano cheese

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 <i>Roasted pike perch fillet, multicolored vegetables, honey mustard vinaigrette with dill</i>	36 €
Thon mi-cuit aux algues, aubergine violette confite, sauce soja, citronnelle et coriandre <i>Semi-cooked tuna with seaweed, candied eggplant, soy sauce, lemongrass and coriander</i>	35 €
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>	38 €
Filet de loup grillé, légumes vapeur, beurre citronnée à la ciboulette <i>Grilled sea bass fillet, steamed vegetables, lemon chive butter</i>	32 €
Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz basmati parfumé <i>Wild king Nigeria prawns roasted with satay and basmati rice</i>	43 €

Poissons entiers / Whole fishes

Daurade grillée, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled sea bream, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	49 €
Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled seabass, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	49 €
Sole grillée, légumes du jour (600 - 800 grs) <i>Grilled sole, vegetables of the day (600 - 800 g)</i>	75 €
Sole meunière / <i>Sole meuniere</i>	+ 4€
Retour du pêcheur <i>Fish of the day</i>	13 - 15 €/100g
Homard ou langouste selon arrivage <i>Lobster of the day</i>	20 €/100g

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

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

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 **28 €**
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 €**
Milanaise veal escalops, tomato pasta
(Suppl. pennette à la truffe / suppl. truffle pasta) **+ 7€**
- Filet de boeuf poêlé, asperges vertes, purée de pomme de terre, shiitaké jus de veau au porto et truffe d'été **44 €**
Beef filet, green asparagus, mashed potatoes, shiitake and veal jus with porto and summer truffle
- Côte de veau rôtie jus de veau au porto et truffe d'été, asperges vertes, purée de pomme de terre, shiitaké **46 €**
Roasted veal chop with veal jus porto and summer truffle, green asparagus, mashed potatoes, shiitake
- Côte de boeuf Black Pearl pour 2 personnes(environ 1000g), frites et courgette du pays au regiano **130 €**
Black Pearl prime rib for 2 people (around 1000g), French fries and local zucchini with regiano

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
- 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, meringue, glace au yaourt <i>Strawberries soup, meringue, frozen yogurt</i>	18 €
Pavlova fruits rouges <i>Red berries pavlova</i>	16 €
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 au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	14 €
Tiramisu maison <i>Tiramisu</i>	14 €

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>	28 €		
Vasque de fruits frais <i>Fresh fruits plate for 2 persons</i>	56 €		
Fruits givrés Maison Sorbetti <i>Frozen Fruits from Maison Sorbetti</i>			
Citron vert	12 €	Ananas	36 € (demi : 20€)
Citron Jaune	10 €	Coco	36 € (demi : 20€)
Passion	15 €	Mangue	36 € (demi : 20€)
Pêche	14 €		

Coupes glacées / Ice cream

Coupe de glaces 3 boules <i>3 scoops ice cream</i>	12 €
Mandala <i>Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly</i>	14 €
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 €

Les apéritifs / Drinks

LES INCONTOURNABLES

Coupe de champagne 14 cl	17 €
Piscine de champagne 18 cl	20 €
Coupe de prosecco 14 cl	12 €
Piscine de prosecco 18 cl	14 €
Kir 12,5 cl	8 €
Kir royal 12,5 cl <i>Champagne, crème de cassis</i>	19 €
Bellini, Rossini 24 cl <i>Champagne, purée de pêche ou fraise</i>	20 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	8 €
Porto rouge ou blanc 6 cl	8 €
Campari 6 cl	8 €
Américano 12 cl <i>Bitter, Vermouth rouge, Soda</i>	14 €
Negroni 12 cl <i>Bitter, vermouth rouge, gin</i>	17 €
Pastis, Ricard 4 cl	7 €

LES BIERES

Bières Pression	50 cl	25 cl
Heineken	14 €	7 €
Monaco	16 €	8 €
Bières bouteille	33 cl	
Heineken	8 €	
Heineken 0% sans alcool	8 €	
Corona, Magner's Cidre	8 €	
IPA Craft Azur, Blonde N°7 Antibes	9 €	

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna, San Pellegrino 75 cl	10 €
Voss plate ou gazeuse 75 cl	12 €
Evian 33 cl	5 €
Supplément Sirop	1 €

BOISSONS CHAUDES

Café, noisette, ristretto	3,50 €
Capuccino, Double café	7 €
Infusion, Thé vert, Thé noir	7 €
Café latté, Chaï latté	8 €
Chocolat ou café viennois	8 €
Irish coffee	18 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola zéro, classic 33 cl	7 €
Orangina, Fanta orange, Limonade, Ice Tea pêche, Fuze tea, Ginger ale, Ginger beer 25 cl	7 €
Perrier 33 cl	7 €
San Bitter 10 cl	6 €
Gangstar 10 cl	7 €
Thé glacé maison 20 cl	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, Abricot, Ananas, Pêche, Pomme, Tomate, Fraise, ACE</i>	7 €

Les cocktails / Cocktails

Cocktails entre 12 cl et 20cl

CLASSIQUES

Caipirinha / Caipiroska

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre

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*

SANS ALCOOL

Virgin colada

Jus d'ananas, crème de coco

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, purée de fraise, crème de coco,
sirop de tonka*

Green detox

*Concombre, feuilles de menthe, jus de citron,
pomme, sirop de thym, gingembre*

Gioia

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

17 €

CRÉATIONS

18 €

Mandala Spritz

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

Little garden

*Gin, Saint Germain, Italicus, citron,
gingembre, jus de pomme, sirop basilic*

White Rosemary

*Gin infusé au thym et romarin, citron,
jus d'ananas, sucre infusé au thym et
romarin*

Paloma hibiscus

*Téquila, liqueur de fleur de sureau, jus
de pamplemousse, sirop d'hibiscus,
prosecco*

Red Carpet Martini

*Vodka infusé à l'hibiscus, chambord, jus
d'ananas, framboises, sirop d'hibiscus*

Riviera Sangria

*Vin rouge, purées de fraises et passion,
mûres et framboises fraîches, liqueur
de pêche, sirop de cannes, poivre noir*

Home Sweet Home

*Italicus, fruit de la passion, citron, sucre,
soda*

Manda'jito

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

Coconut Bliss

*Gin, purée de framboises, citron, sucre,
lait de coco, jus de pomme*

Mandarisu

*Vodka, amaretto, kalhua, bailey, café,
sirop de vanille*

Autres cocktails sur demande
Others cocktails on request