

COCKTAILS CLASSIQUES (entre 12 cl et 20 cl)**17 €****Apérol Spritz ou Campari Spritz**

Apérol, ou campari, eau gazeuse, prosecco

Hugo Spritz

Saint germain, menthe, Eau gazeuse, prosecco

Mojito

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, feuilles de menthe, sucre, soda

Caipirinha /Caipiroska

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

Sex On The Beach

Vodka, crème de pêche, ananas, cranberries

Pina Colada

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Mai-Tai

Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron

Cuba libre

Rhum ambré, citron vert, sucre, coca

Margarita

Tequila silver, cointreau, jus de citron

Daiquiri

Rhum, cointreau, jus de citron, sucre

Amaretto Sour

Amaretto disaron, jus de citron, jus d'orange

Spicy Mezcal sour

Mezcal, sucre, citron, habanero

Expresso Martini

Vodka belge, liqueur kahlua, expresso, vanille

Apérol Spritz Royal

Apérol, ou campari, champagne

Mojito Royal

Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre, champagne

Negroni

Campari, Martini Rouge, Gin

Bellini

Champagne, purée de pêche

Rossini

Champagne, purée de fraise

20 €**COCKTAILS CRÉATIONS** (entre 12 cl et 20 cl)**18 €****Mandala Spritz**

Gin, ramazzotti, sirop de thym maison, vin rosé, jus de citron, allongé au prosecco

Paloma Hibiscus

Tequila, liqueur de fleurs de sureau, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus, prosecco

Little garden

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

Manda'jito

Rhum, kumquat, framboises, feuilles de menthe, citron vert, ginger beer

Home Sweet Home

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

Riviera Sangria

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

White Rosemary

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

Porn Star Martini

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

COCKTAILS SANS ALCOOL (entre 12 cl et 20 cl)**15 €****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 fraises, crème de coco, sirop de tonka

Green detox

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

THÉ GLACÉ MAISON 10 €**CITRONNADE** 11 €

Jus de citron, sucre, eau gazeuse, avec ou sans sirop de thym et romarin maison

LES MILSHAKES**LES CLASSIQUES** 15 €

Vanille, coco, café, chocolat, fraise...

SMOOTHIE 12 €

Fruits frais, jus de fruits, purées de fruits...

Jusqu'à 3 choix possibles

CAFÉS GLACÉS MAISON**Café Frappé** 10 €

(double expresso, au shaker)

Latté Frappé 10 €

(double expresso, lait ou lait de soja, au shaker)

Frappuccino 10 €

(double expresso, lait ou lait de soja, frozen)

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna, San Pellegrino (75 cl) 10 €

Voss plate ou gazeuse (75 cl) 12 €

Evian (33 cl) 5 €

Supplément Sirop 1 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola zéro, classic (33 cl) 7 €

Orangina, Fanta orange, (25 cl) 7 €

Limonade, Ice Tea pêche, Fuze tea, Ginger ale, Ginger beer

Perrier (33cl) 7 €

San Bitter (10cl) 6 €

Gangstar (25cl) 7 €

JUS DE FRUITS

Fruits pressés (20cl) 9 €

Orange, Citron ou Pamplemousse

Bouteille Pago (20cl) 7 €

Poire, Pêche, tomate, Pomme, Fraise, ACE, orange, abricot, ananas

BIÈRES PRESSION

Heineken (25 cl) 7 €

Heineken (50 cl) 14 €

Monaco (25 cl) 8 €

Monaco (50 cl) 16 €

BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)

Heineken 8 €

Heineken 0% sans alcool 8 €

Corona 8 €

Magners Cidre 8 €

IPA Craft Azur 9 €

Blonde N°7 Antibes 9 €

APÉRITIFS

Coupe de champagne (14 cl) 17 €

Piscine de champagne (18 cl) 20 €

Coupe de prosecco (14 cl) 12 €

Piscine de prosecco (18 cl) 14 €

BOISSONS CHAUDES

Café, noisette, ristretto 3,50 €

Capuccino, Double café 7 €

Chocolat / Café viennois 8 €

Infusion, Thé vert, Thé noir 7 €

(Ceylan, English breakfast)

Café Latté 8 €

Chai Latté 8 €

www.lamandala-cannes.com**LA MANDALA**RESTAURANT - PLAGE
CROISSETTE - CANNES**LA PLAGE**

ENTRÉES

STARTERS

Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, avocat à la coriandre, vinaigrette gingembre et citron vert Seabream ceviche, mango, red onions and pomegranate with coriander avocado dressing, ginger and lime vinaigrette	27 €
Gravelax de saumon mariné à la betterave, avocat, blinis maison, crème philadelphia Beet marinated Salmon, avocado, home-made blinis, Philadelphia cream cheese	27 €
Tartare de saumon frais et pain grillé, façon Mandala Fresh salmon tartar and grilled toast, Mandala signature	26 €
Burrata et tomates multicolores, basilic frais, vinaigrette acidulée au miel et vinaigre de cidre Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette	27 €
Vitello tonnato Fines tranches de veau, crème au thon, anchois, câpres, jus de citron Slices of veal, tuna cream, anchovies, capers, lemon juice	28 €
Tartare de boeuf, sauce barbecue maison, persil frais, pain grillé, pommes frites et jeunes pousses croquantes Beef tartar served with home made barbecue sauce, fresh parsley, french fries on the side	26 €

SNACKS

SNACKS

Lobster Roll : pain brioché, homard poêlé, mayonnaise thaï au Philadelphia épicié, salade et frites Lobster roll : Brioche bread, pan-fried lobster, spicy Philadelphia Thai mayonnaise, salad and fries	36 €
Pan Bagnat : Thon, salade, poivron, tomates, concombre, anchois, céleri, olives noires, oeuf dur, oignon rouge et frites. Pan Bagnat : Tuna, salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber, anchovies, celery, black olives, boiled egg, red onion and fries	26 €
Club Sandwich Poulet : Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade Chicken club sandwich : Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad	27 €
Club Sandwich Thon : Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade Tuna club sandwich : Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad	27 €
Mandala Burger: steak haché de boeuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites Mandala Burger : beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries	28 €

SALADES

SALADS

Salade César poulet : émincé de poulet aux épices, salade romaine, haricots verts, oeuf 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	27 €
Salade Detox : coeur d'artichaut, asperges, avocat, carottes multicolores, mâche, tomates cerises et grenade Artichoke heart, asparagus, avocado, rainbow carrots mix, salad, cherry tomatoes and pomegranate seeds	26 €
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 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	29 €
Salade Niçoise : 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 €
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 grecque : Salade grecque, féta, pastèque, tomate, purée d'olives, menthe noisette, graine de courges Greek salad : feta, watermelon, tomato, olives, mint, hazelnuts, pumpkin seeds	26 €

ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

CHILDRENS (UNTIL 10 YEARS)

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

DÉLICES SUCRÉS

SWEET DELIGHTS

Pain perdu, sauce caramel à la crème beurre salé, glace vanille, noisettes caramélisées, praline rose French toast, caramel sauce with salted butter cream, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts, pink praline	16 €
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille Saint-Domingue 70% cacao dark chocolate fondant, vanilla ice cream	14 €
Tartelette aux framboises, crème d'amande et pistache Raspberry tartlet, almond pistachio cream	16 €
Pavlova aux fruits rouges : meringue, crème mascarpone, fruits rouges Red fruits pavlova : meringue, mascarpone cream, red fruits	16 €
Tiramisu maison Tiramisu	14 €

FRUITS FRAIS OU GIVRÉS

FRESH FRUITS OR FROZEN

Assiette d'ananas frais Fresh pineapple	14 €
Assiette de Pastèque Fresh watermelon	16 €
Assiette fruits frais Fresh fruits plate	28 €
Vasque de fruits frais Fresh fruits plate for 2 persons	56 €
Fruits givrés Maison Sorbetti Frozen Fruits from Maison Sorbetti	
Citron vert / Lime 12 € Ananas / Pineapple 36 € (demi: 20€)	
Citron Jaune / Lemon 10 € Coco / Coconut 36 € (demi: 20€)	
Passion / Passion fruit 15 € Mangue / Mango 36 € (demi: 20€)	
Pêche / Peach 14 €	

COUPES GLACÉES

ICE CREAM

Coupe de glaces 3 boules 3 scoops ice cream	12 €
Mandala Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly	14 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13 €
Chocolat liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	13 €
Fraise melba Strawberry melba	16 €
Café liégeois Glace café, sauce café, chantilly	13 €
Supplément chantilly	2 €
Parfum Glace : Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, mangue, passion, pistache poire, rhum raisin, vanille, yaourt, praliné	