

## 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

38 €

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*

26 €

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

20 €

## Entrées / Starters

Soupe de poisson de roche, rouille et croutons dorés **24 €**  
*Home-made fish soup, toasted bread, rouille mayonnaise*

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*

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  
*With French fries or mashed potatoes or rice or pasta*

## *Salades / Salads*

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* **27 €**

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* **25 €**

Salade de quinoa, potiron, grenade, feta, pois chiches, noisette, crouton, pomme, vinaigrette miel  
*Pumpkin quinoa salad, pomegranate, feta cheese, chickpeas, hazelnut, toasted bread, apple, honey vinaigrette* **26 €**

Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, carottes multicolores et coriandre  
*Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, carrots, coriander* **28 €**

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* **27 €**

## *Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »*

Rigatoni pesto pistache, stracciatella, pistaches torréfiées  
*Rigatoni pistachio pesto, stracciatella, roasted pistachios* **28 €**

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* **32 €**

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*

Pavé de saumon rôti, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth **33 €**  
*Roasted salmon fillet, multicolored vegetables, honey mustard vinaigrette with dill*

Aïoli de cabillaud demi-sel, légumes à l'anglaise **32 €**  
*Just-salted cod aioli, steamed vegetables*

Poulpe rôti à la plancha, salade sucrine, riz thaï, vinaigrette gingembre et citron vert **38 €**  
*Grilled octopus a la plancha, thai rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing*

Filet de loup grillé, légumes vapeur, jus de fenouil et romarin **29 €**  
*Grilled sea bass fillet, steamed vegetables, fennel and rosemary juice*

Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz thaï **43 €**  
*Wild king Nigeria prawns roasted with satay and thai 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) **72 €**  
*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, frites et jeunes pousses croquantes <i>Beef tartar served with home made barbecue sauce, fresh parsley, French fries on the side</i>	<b>25 €</b>
Mandala Burger: steak haché de boeuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites <i>Mandala Burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home made barbecue sauce with French fries</i>	<b>28 €</b>
Escalope de veau milanaise, penne à la tomate <i>Milanaise veal escalops, tomato pasta</i> (Suppl. pennette à la truffe / suppl. truffle pasta)	<b>30 €</b> <b>+ 7€</b>
Suprême de volaille fermière, jus de veau crémé aux cèpes, aubergine violette confite, butternut rôti <i>Chicken supreme, creamy veal jus with porcini mushrooms, candied purple eggplant, roasted butternut squash</i>	<b>28 €</b>
Bavette Angus sauce au poivre blanc, purée de pomme de terre <i>Angus flank steak with white pepper sauce, mashed potatoes</i>	<b>29 €</b>
Côte de veau rôtie, sauce au poivre blanc, asperges vertes, purée de pomme de terre <i>Roasted veal chop, white pepper sauce, green asparagus, mashed potatoes</i>	<b>44 €</b>

## *Garnitures (en complément d'un plat) / Sides (in addition to a main course)*

Pennette à la crème de truffe, parmesan et huile de truffe <i>Pasta with truffle cream, parmesan cheese, truffle oil</i>	<b>11 €</b>
Aubergine grillée, tomate et feta <i>Grilled eggplant, tomato and feta cheese</i>	<b>9 €</b>
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	<b>8 €</b>
Frites <i>French fries</i>	<b>8 €</b>
Légumes multicolores à la vapeur <i>Steamed multicolored vegetables</i>	<b>9 €</b>
Riz thaï, vinaigrette citronnelle, cébette et coriandre <i>Thai rice, lemongrass, spring onion and coriander vinaigrette</i>	<b>7 €</b>
Sucrine, vinaigrette cidre et miel <i>Sucrine lettuce, cider and honey vinaigrette</i>	<b>7 €</b>

## *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, caramelized hazelnuts, 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>	12 €
Tartelette au citron caramélisée <i>Caramelized lemon tartlet</i>	13 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11 €
Tarte tatin, glace vanille <i>Tatin tart, vanilla ice cream</i>	12 €
Crème brûlée maison à la pistache <i>Home-made pistachio 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>	12 €
Mandala: Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly <i>Mix of sorbet, fresh fruit, whipped cream</i>	14 €
Dame blanche: Glace vanille, chocolat chaud, chantilly <i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	13 €
Chocolat liégeois: Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	13 €
Café liégeois: Glace café, sauce café, chantilly <i>Coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>	13 €
Supplément chantilly <i>additional whipped cream</i>	2 €
Parfums glaces: <i>Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, mangue, passion, pistache, poire, rhum raison, vanille, yaourt, praline</i>	

## 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

<b>Bières Pression</b>	50 cl	25 cl
Heineken	14 €	7 €
Monaco	16 €	8 €
<b>Bières bouteille</b>	33 cl	
Heineken	8 €	
Heineken 0% <i>sans alcool</i>	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	7 €
Irish coffee	17 €

### BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola <i>zéro, classic</i> 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

17 €

### 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

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 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*

## 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