

Notre caviar / Our caviar



Caviar Kristal

30 g	50 g	100 g	125 g	250 g
98 €	165 €	325 €	410 €	820 €

A partager / To share



Tarama Kaviari Blanc 90g	17 €
Tarama Kaviari au corail d'oursin 90g	18 €
Sardines Kaviari à l'huile d'olive millésimées 115g	19 €

4 Tartines à partager

40 €

Jambon cru, crème d'artichaut
Raw ham, artichoke cream

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 **28 €**
Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette
- Carpaccio gambas rouges, huile d'olive, zeste de citron vert, fruit de la passion **32 €**
Red prawn carpaccio, olive oil, lime zest, passion fruit
- Ceviche de daurade, mangue, oignons rouges et grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert **28 €**
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 cit.
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

Sandwiches / Sandwiches

- 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
- *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, sucrine, 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, 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, sauce teriyaki **29 €**

Quinoa, salmon dices, avocado, fresh mango, red onions, teriyaki sauce

Salade de crevettes roses, avocat, mangue, noix de cajou, sucrine, vinaigrette orange et moutarde aigre douce **30 €**

Pink shrimps salad, avocado, mango, cashew nuts, salad, orange vinaigrette and sweet and sour mustard

Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, carotte et coriandre **29 €**

Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, 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, sucrine, tomates cerises et grenade **27 €**

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 **27 €**

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

Salade grecque : féta, tomates, pastèque, purée d'olives, menthe, noix, graines de courges **25 €**

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

Pâtes « al dente » / Pasta « al dente »

Linguine au homard de notre vivier pour 2 personnes **140 €**

Lobster linguine from our fishpond for 2 people

Pennette à la crème de truffe, parmesan reggiano, huile de truffe, truffe d'été **34 €**

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

Linguine aux noix de Saint Jacques, crème citron, piment d'espelette et ciboulette **38 €**

Scallops linguine, lemon cream, dry chili and chives

Poissons / Fishes

Pavé de saumon rôti, légumes multicolores, vinaigrette miel, moutarde et aneth <i>Roasted salmon fillet, multicolored vegetables, honey, mustard and dill vinaigrette</i>	36 €
Thon mi-cuit, aubergine violette confite, cébette, 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 thaï, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Grilled octopus a la plancha, thaï rice, sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing</i>	38 €
Filet de loup grillé, légumes vapeur, fumet de poisson crémé au romarin <i>Grilled sea bass fillet, steamed vegetables, creamy fish stock with rosemary</i>	32 €
Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté et riz thaï <i>Wild king Nigeria prawns roasted with satay and thaï 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>	15 €/100g
Homard <i>Lobster of the day</i>	20 €/100g
Langouste <i>Lobster of the day</i>	25 €/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, frites et jeunes pousses croquantes <i>Beef tartar served with home made barbecue sauce, fresh parsley, French fries on the side</i>	26 €
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>	28 €
Filet de boeuf poêlé, purée de pomme de terre, artichaut au vinaigre balsamique, cébette, jus de veau au poivre blanc <i>Pan-fried beef fillet, mashed potatoes, balsamic vinegar artichoke, spring onions, veal jus with white pepper</i>	46 €
Escalope de veau milanaise, frites <i>Milanaise veal escalops, French fries</i>	30 €
Côte de veau rôtie, artichaut au vinaigre balsamique, purée de pomme de terre, cébette, jus de veau au porto <i>Roasted veal chop, artichoke with balsamic vinegar, mashed potatoes, veal jus with porto</i>	49 €
Côte de boeuf Black Pearl pour 2 personnes(environ 1000g), frites et artichaut au vinaigre balsamique <i>Black Pearl prime rib for 2 people (approximately 1000g), French fries and balsamic vinegar artichokes</i>	150 €

Garnitures / Sides

Aubergine grillée <i>Grilled eggplant</i>	10 €
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	10 €
Frites <i>French fries</i>	9 €
Légumes multicolores à la vapeur <i>Steamed multicolored vegetables</i>	10 €
Riz thaï, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Thai rice, lime and ginger vinaigrette dressing</i>	9 €
Sucrine, vinaigrette gingembre et citron vert <i>Sucrine lettuce, lime and ginger vinaigrette dressing</i>	9 €

Délices sucrés / Sweet delights

Soupe de fraises, meringue, glace au yaourt <i>Strawberries soup, meringue, frozen yogurt</i>	18 €
Tartelette fraise et rhubarbe <i>Strawberry and rhubarb tartlet</i>	16 €
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 €
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 à la pistache <i>Raspberry tartlet, almond pistachio 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	14 €	Banane	15 €
Citron Jaune	14 €	Coco	38 € (demi : 20€)
Passion	15 €	Mangue	38 € (demi : 20€)
Abricot	14 €	Ananas	38 € (demi : 20€)

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% <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 €
Café viennois	8 €
Irish coffee	18 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola <i>zéro, classic</i> 33 cl	7 €
Orangina, 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 <i>Ananas / Passion / Pomme / Banane / Fraise / Framboise</i>	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 roux

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,
purée de pêche

Porn star martini

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

Mojito Royal

Rhum Havana, menthe fraîche, citron
vert, sucre blanc, champagne

SANS ALCOOL

15 €

Virgin colada

Jus d'ananas, crème de coco

Virgin mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre blanc, soda

Virgin Manda'jito

Kumquat, framboise, feuilles de menthe, sucre,
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,
Tonic

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

Basil Instinct

Vodka et sirop basilic, ananas, citron

Pearless sour

Liqueur de poire (noce royale), citron,
sirop basilic, ananas

Coconut Bliss

Gin, purée de framboises, citron, sucre,
Crème de coco, jus de pomme

Mandarisu

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

Autres cocktails sur demande
Others cocktails on request