

COCKTAILS CLASSIQUES (entre 12 cl et 20 cl) 17 €

Apérol Spritz ou Campari Spritz Apérol, ou campari, eau gazeuse, prosecco	sirop d'orgeat, jus d'ananas, jus de citron
Hugo Spritz Saint germain, menthe, Eau gazeuse, prosecco	Cuba libre Rhum ambré, citron vert, sucre, coca
Mojito Rhum havana club 3 ans, citron vert, feuilles de menthe, sucre, soda	Margarita Téquila silver, cointreau, jus de citron
Caipirinha /Caipiroska Cachaça ou vodka, citron vert, sucre	Daiquiri Rhum, jus de citron, sucre
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, ginger beer	Amaretto Sour Amaretto disarono, jus de citron, jus d'ananas
Sex On The Beach Vodka, crème de pêche, ananas, cranberries	Spicy Mezcal sour Mezcal, sucre, citron, habanero
Pina Colada Rhum, crème de coco, jus d'ananas	Expresso Martini Vodka béluga, liqueur kahlua, expresso, vanille
Mai-Tai Rhum blanc, rhum ambrée, cointreau ,	Negroni Campari, Martini Rouge, Gin

Bellini Champagne, purée de pêche	Apérol Spritz Royal Apérol, ou campari, champagne	20 €
Rossini Champagne, purée de fraise	Mojito Royal Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre, champagne	

COCKTAILS CRÉATIONS (entre 12 cl et 20 cl) 18 €

Mandala Spritz Gin, ramazzoti, sirop de thym maison, vin rosé, jus de citron, allongé au prosecco	Home Sweet Home Italicus, fruit de la passion, citron, sucre, soda
Paloma Hibiscus Tequila, liqueur de fleurs de sureau, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus, tonic	Riviera Sangria Vin rouge, purées de fraises et passion, mûres et framboises fraîches, liqueur de pêche, sirop de cannes, poivre noir, citron
Little garden Gin, Saint Germain, Italicus, citron, gingembre, jus de pomme, sirop de basilic	White Rosemary Gin infusé au thym et romarin, citron, jus d'ananas, sucre infusé au thym et romarin
Manda'jito Rhum, kumquat, framboises, feuilles de menthe, citron vert, ginger beer	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	Gioia Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche blanche, sirop de gingembre
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 Jus de citron, sucre, eau gazeuse, avec ou sans sirop de thym et romarin maison	11 €
--	-------------

LES MILSHAKES

LES CLASSIQUES Vanille, coco, café, chocolat, fraise...	15 €
---	-------------

SMOOTHIE Fruits frais, jus de fruits, purées de fruits... Jusqu'à 3 choix possibles	12 €
---	-------------

CAFÉS GLACÉS MAISON

Café Frappé (double expresso, au shaker)	10 €
Latté Frappé (double expresso, lait ou lait de soja, au shaker)	10 €

EAUX MINÉRALES

Thonon (plate), Vals (gazeuse) (75 cl)	10 €
Evian (33 cl)	5 €
Supplément Sirop	1 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola zéro, classic (33 cl)	7 €
Orangina, (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) Orange, Citron ou Pamplemousse	9 €
Bouteille Pago (20cl) Poire, Pêche, tomate, Pomme, Fraise, ACE , orange, abricot, ananas	7 €

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 €
Café viennois	8€
Infusion, Thé vert, Thé noir (Ceylan, English breakfast)	7 €



www.lamandala-cannes.com



LA MANDALA
RESTAURANT - PLAG
CROISSETTE - CANNES

LA PLAG

ENTRÉES

STARTERS

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

SNACKS

SNACKS

Lobster Roll : pain brioché, homard poêlé, mayonnaise thaï au Philadelphia épicé, salade et frites <i>Lobster roll : Brioche bread, pan-fried lobster, spicy Philadelphia Thai mayonnaise, salad and fries</i>	36 €
Pan Bagnat : Thon, salade, poivron, tomates, concombre, anchois, céleri, olives noires, oeuf dur, oignon rouge et frites. <i>Pan Bagnat : Tuna, salad, sweet pepper, tomatoes, cucumber, anchovies, celery, black olives, boiled egg, red onion and fries</i>	26 €
Club Sandwich Poulet : Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade <i>Chicken club sandwich : Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad</i>	27 €
Club Sandwich Thon : Pain de mie toasté, sucrine, tomate, oeuf dur, mayonnaise, frites et salade <i>Tuna club sandwich : Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad</i>	27€
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€

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 <i>Stipes of spiced chicken, romain lettuce, green beans, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy Caesar dressing</i>	27 €
Salade Detox : coeur d'artichaut, asperges, avocat, sucrine, carottes multicolores, , tomates cerises et grenade <i>Artichoke heart, asparagus, avocado, rainbow carrots mix, salad, cherry tomatoes and pomegranate seeds</i>	27 €
Salade Thaï : thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, carotte et coriandre <i>Tuna tataki, fresh mango, chinese cabbage, carrots, coriander</i>	29 €
Salade de crevettes roses, avocat, mangue, noix de cajou, sucrine, vinaigrette orange et moutarde aigre douce <i>Pink shrimps salad, avocado, mango, cashew nuts, salade with orange vinaigrette and sweet and sour mustard</i>	30 €
Salade Niçoise : Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignons rouges <i>Salad, tuna, pepper, tomatoes, cucumber, green beans, fennel, radish, anchovy, olives and red onions</i>	27 €
Mandala Bowl : quinoa, dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, sauce teriyaki <i>Quinoa, salmon dices, avocado, fresh mango, coriander, red onions, teriyaki sauce</i>	29€
Salade grecque : Salade grecque, féta, pastèque, tomate, purée d'olives, menthe noisette, graine de courges <i>Greek salad : feta, watermelon, tomato, olives, mint, hazelnuts, pumpkin seeds</i>	26 €

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>	

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 €
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 mangue passion, crème coco <i>Mango passion tartlet, coconut cream</i>	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 €
Coupe fraises/framboises Fresh strawberries/raspberries	20 €
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 14 €	Banane / Banana 15 €
Citron Jaune / Lemon 14 €	Ananas / Pineapple 38 € (demi : 20€)
Passion / Passion fruit 15 €	Coco / Coconut 38 € (demi : 20€)
Abricot / Apricot 14 €	Mangue / Mango 38 € (demi : 20€)

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	