

Notre caviar • Our caviar



Caviar Calvisius	30 g	50 g	100 g
	125€	205€	400€

À partager • To share



4 TARTINES À PARTAGER 42€

Tartare de saumon, pain grillé

Salmon tartar

Chèvre frais, miel, pignons, pain grillé

Fresh goat cheese, honey and pine nuts

Avocat, feta, grenade, pain grillé

Avocado, feta cheese and pomegranate

Jambon cru espagnol et crème d'artichaut, pain grillé

Spanish ham and artichoke cream

Pinça à la crème de truffe (pâte à pizza) 28€

Truffle pinca

Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses 22€

Plate of cheese, salad



Tarama Kaviari Blanc 90 g 17€

Tarama Kaviari au corail d'oursin 90 g 18€

Sardines Kaviari à l'huile d'olive millésimées 115 g 19€

*Tous nos plats sont faits maison, préparés avec des produits frais soigneusement sélectionnés.
All our dishes are homemade and prepared with carefully selected fresh ingredients.*

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
- Gravlax de saumon mariné à la betterave, avocat, blinis maison, crème Philadelphia** **29€**
Beet marinated salmon gravlax, avocado, home-made blinis, Philadelphia cream cheese
- Ceviche de daurade, mangue, grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert** **28€**
Seabream ceviche, mango, pomegranate, avocado, ginger lime vinaigrette
- Vitello tonnato, fines tranches de veau, crème de thon aux anchois, câpres et jus de citron** **29€**
Slices of veal, tuna and anchovies cream, capers, lemon juice
- Tartare de saumon frais façon Mandala et pain grillé** **28€**
Fresh salmon tartare Mandala signature and grilled toast
- Club sandwich poulet • Pain de mie toasté, sucrine, tomates, oeuf, mayonnaise, frites et salade** **29€**
Chicken club sandwich • Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, french fries, salad
- Club sandwich thon • Pain de mie toasté, sucrine, tomates, oeuf, mayonnaise, frites et salade** **29€**
Tuna club sandwich • Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, french fries, salad

Enfants • Children

jusqu'à 10 ans • until 10 years

Nuggets de poulet

Chicken nuggets

15€

Steak haché

Beef steak

15€

Filet de saumon

Salmon filet

18€

Accompagnement : frites, purée, riz, penne ou légumes

Side dish: French fries, mashed potatoes, rice, pasta or vegetables

*Prix en euros, TVA et service compris. Une carte des allergènes et l'origine des viandes est à votre disposition.
Prices in euros, including vat and service. An allergen list and meat's origin is available on request.*

Salades • Salades

SALADE CÉSAR POULET • Émincé de poulet au paprika doux, salade romaine, haricots verts, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de Grana Padano, crème traditionnelle **28€**

Slices of spiced chicken, romain lettuce, green beans, egg, garlic crust bread, parmesan shavings, traditional creamy Caesar dressing

SALADE DETOX • Coeur d'artichauts, asperges, avocat, carottes multicolores, sucrose, tomates cerises et grenade **29€**

Artichoke heart, asparagus, avocado, rainbow carrots mix, salad, tomatoes, pomegranate seeds

SALADE NIÇOISE • Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires, oignons rouges **28€**

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

SALADE THAÏ • Thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, carottes multicolores, coriandre, sauce Thaï **30€**

Tuna tataki, fresh mango, Chinese cabbage, carrots, coriander, thai sauce

MANDALA BOWL • Quinoa gourmand (blanc, rouge et boulgour), dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame, sauce teriyaki **29€**

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

Pâtes "al dente" • Pasta "al dente"

Pennette à la crème de truffe, Parmigiano Reggiano, huile de truffe, truffe d'été **35€**

Pasta with truffle cream, Parmigiano Reggiano cheese, truffle oil, summer truffle

Pennette au saumon fumé, crème et Parmigiano Reggiano **35€**

Pennette with smoked salmon, cream, Parmigiano Reggiano cheese

Trenette fraîches aux noix de Saint-Jacques, crème au citron, piment d'Espelette, ciboulette **41€**

Fresh Trenette, scallops, lemon cream, Espelette pepper, chives

Linguine au homard pour 2 personnes **150€**

Lobster linguine for two people

Poissons • Fishes

Thon mi-cuit, aubergine violette confite, cébette, sauce soja, citronnelle, coriandre **37€**

Semi-cooked tuna with seaweed, candied eggplant, soy sauce, lemongrass, coriander

Cabillaud poêlé, légumes à l'anglaise, sauce à l'aneth **36€**

Roasted cod fillet, steamed vegetables, dill sauce

Poulpe rôti à la plancha, salade sucrine, riz thaï, vinaigrette gingembre, citron vert **40€**

Grilled octopus a la plancha, Thai rice, sucrine lettuce, lime, ginger vinaigrette dressing

Filet de loup poêlé, légumes vapeur, fumet de poisson crémé au romarin **33€**

Pan-seared sea bass fillet, steamed vegetables, creamy fish stock with rosemary

Pavé de saumon, légumes multicolores, sauce soja, citronnelle, coriandre **36€**

Salmon steak, mixed vegetables, soy sauce, lemongrass, coriander

Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté, riz thaï **43€**

Wild king Nigeria prawns roasted with satay, Thai rice

Poissons entiers • Whole fishes

Daurade grillée, légumes du jour (600 - 800 g) **52€**

Grilled sea bream, vegetables of the day (600 - 800 grams)

Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 g) **52€**

Grilled seabass, vegetables of the day (600 - 800 grams)

Sole grillée, légumes du jour (600 - 800 g) **75€**

Grilled sole, vegetables of the day (600 - 800 grams)

Sole meunière **+ 4€**

Sole meuniere

Retour du pêcheur **14€ à 18€ / 100 g**

Fish of the day

price per 100 grams

Homard **22€ / 100 g**

Lobster of the day

price per 100 grams

Langouste **25€ / 100 g**

Lobster of the day

price per 100 grams

Viandes • Meats

Tartare de bœuf, sauce barbecue maison, persil frais, jeunes pousses croquantes, pain grillé, frites	26€
<i>Beef tartare, home-made barbecue sauce, fresh parsley, French fries</i>	
Mandala Burger • Steak haché de bœuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites	30€
<i>Mandala Burger: beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home-made barbecue sauce, French fries</i>	
Escalope de veau milanaise, penne à la tomate	33€
<i>Veal Milanese, tomato pasta</i>	
Entrecôte d'Argentine, aubergine grillée, purée maison	37€
<i>Argentine ribeye steak, grilled eggplant, homemade mashed potatoes</i>	
Côte de veau, gratin dauphinois, aubergine grillée, cébette, sauce aux poivres	49€
<i>Veal chop, gratin dauphinois, grilled eggplant, spring onions, pepper sauce</i>	
Filet de boeuf, sauce aux poivres, gratin dauphinois, cébette, aubergine grillée	46€
<i>Beef tenderloin, pepper sauce, gratin dauphinois, spring onions, grilled eggplant</i>	

Garnitures • Sides

Pennette à la crème de truffe, parmesan et huile de truffe	17€
<i>Pasta with truffle cream, parmesan cheese, truffle oil</i>	
Aubergine grillée, tomate et feta	12€
<i>Grilled eggplant, tomato and feta cheese</i>	
Purée de pomme de terre • Mashed potatoes	10€
Frites • French fries	9€
Légumes multicolores à la vapeur • Steamed multicolored vegetables	10€
Riz thaï, vinaigrette citronnelle, cébette, coriandre	9€
<i>Thai rice, lemongrass, spring onion, coriander vinaigrette</i>	
Sucrine, vinaigrette traditionnelle	9€
<i>Sucrine lettuce, vinaigrette</i>	

En complément d'un plat • In addition to a main course

Delices sucrées • Sweet delights

Pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille, pralines <i>French toast, salted butter caramel, vanilla ice cream, praline</i>	16€
Maxi chou, glace vanille, coulis de chocolat chaud, praline <i>Cream puff with vanilla ice cream, warm chocolate sauce, praline</i>	14€
Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille <i>70% Santo Domingo dark chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	14€
Tartelette au citron caramélisée • Caramelized lemon tartlet	13€
Tiramisù • Tiramisu	12€
Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille <i>Thin apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream</i>	14€
Tartelette aux framboises, crème d'amande à la pistache <i>Raspberry tartlet, pistachio almond cream</i>	13€
Assiette d'ananas frais • Fresh pineapple	14€
Assiette de fruits frais • Fresh fruits	32€
Coupe de fraises ou framboises • Strawberry or raspberry cup	16€

Coupes Glacées • Ice Cream

Coupe de glaces 3 boules • 3 scoops of ice cream	12€
Mandala • Mélange de sorbets, fruits frais, chantilly <i>Assortment of sorbets, 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€
Coupe Colonel • Lemon sorbet and vodka	19€
Coupe Amiral poire • Pear sorbet and Williams pears alcohol	19€
Supplément chantilly • Additional whipped cream	2€

Parfums glaces • Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, mangue, passion, pistache, poire, rhum raisin, vanille, yaourt, praline

Les Apéritifs • Drinks

LES INCONTOURNABLES

Coupe de champagne 14 cl	18€
Piscine de champagne 18 cl	21€
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

<i>Bières pression</i>	50 cl	25 cl
Heineken	14€	7€
Monaco	14€	7€
<i>Bières bouteille</i>		33 cl
Heineken		8€
Heineken 0% sans alcool		8€
Corona, Cidre le fils de pomme		8€
IPA Craft Azur, Blonde N°7 Antibes		9€

EAUX MINÉRALES

Vals, Thonon 75 cl	10€
Evian 25 cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Café, noisette, ristretto	3,50€
Capuccino, Double café	7€
Infusion, Thé vert, Thé Noir	7€
Café latte, Chaï latte	8€
Chocolat ou café viennois	8€
Irish coffee	17€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola 33 cl <i>Zéro, classic</i>	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 ou Latte frappé <i>Double espresso avec ou sans lait, au shaker</i>	10€
Matcha ou Chaï frappé <i>Matcha/Chaï avec 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, Tomato, Fraise, ACE</i>	7€

Supplément Sirop	+ 1€
------------------	------

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, ginger beer

Sex on the Beach

Vodka, crème de pêche, ananas, cranberries

Porn Star Martini

18€

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

Mojito Royal

20€

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, soda

Virgin Manda'jito

Kumquat, framboise, feuilles de menthe, citron vert, sucre, 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 44, 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

Bella Melania

Belle Gnôle Melon, La Muse Martini Rosé, citron, soda, bitter rhubarbe

Home Sweet Home

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

Manda'jito

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

Mandarisu

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

Lavender Spritz

Liqueur Lavania Ciala, prosecco, soda

Limoncè Spritz

Limoncé, purée de pêche et prosecco