



LA MANDALA  
CANNES

## Entrées – Starters

Ceviche de daurade, mangue, et grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert 28€

*Seabream ceviche, mango, and pomegranate, avocado, ginger and lime vinaigrette*

Tartare de saumon frais façon Mandala et pain grillé 28€

*Fresh salmon tartar Mandala signature and grilled toast*

Burrata et tomates multicolores, basilic frais, 28€

vinaigrette acidulée au miel et vinaigre de cidre

*Burrata with mix tomatoes with basil and honey vinaigrette*

Vitello tonnato : Fines tranches de veau, crème de thon aux anchois, câpres, jus de citron 29€

*Slices of veal, tuna and anchovies cream, capers, lemon juice*

## Snacks – Snacks

Club Sandwich Poulet : 29€

Pain de mie toasté, sucrine, tomates, oeuf, mayonnaise, frites et salade

*Chicken club sandwich :*

*Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad*

Club Sandwich Thon : 29€

Pain de mie toasté, sucrine, tomates, oeuf mayonnaise, frites et salade

*Tuna club sandwich :*

*Toasted bread, salad, tomato, boiled egg, mayonnaise, French fries and salad*

Mandala Burger: Steak haché de boeuf, cheddar, salade romaine, tomate, poitrine fumée grillée, sauce barbecue maison, frites 29€

*Mandala Burger beef steak, cheddar, salad, tomato, grilled smoked bacon, home-made barbecue sauce with French fries*



## Salades – Salads

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 27€

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 and pomegranate seeds

Salade Thaï : Thon mariné façon tataki, mangue fraîche, chou chinois, carottes multicolores, coriandre et sauce Thaï 29€

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

Salade Nicoise : Pousses croquantes, thon, poivron, tomates, concombre, haricots verts, fenouil, radis, anchois, olives noires et oignons rouges 29€

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

Mandala Bowl : Quinoa gourmand (blanc, rouge et boulgour), dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, graines de sésame et sauce teriyaki 29€

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

## Plats chauds – Hot meals

Entrecôte d'Argentine, aubergine grillée, purée maison 37€  
Argentine ribeye steak, grilled eggplant, homemade mashed potatoes

Filet de loup poêlé, légumes vapeur, fumet de poisson crémé au romarin 32€  
Pan-seared sea bass fillet, steamed vegetables, creamy fish stock with rosemary

Pavé de saumon poêlé, légumes multicolores, sauce soja, citronnelle, coriandre 35€  
Pan-fried salmon fillet, mixed vegetables, soy sauce, lemongrass, coriander

## Enfants – Children's

jusqu'à 10 ans - until 10 years

Nuggets de poulet ou steak haché 15€  
Chicken nuggets or beef steak

Filet de saumon 18€  
Salmon fillet

Accompagnement: Frites, purée, riz ou pâtes  
With French fries or mashed potatoes or rice or pasta

## *Delices sucrées – Sweet delights*

|  |     |
|--|-----|
| Pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille, pralines<br>French toast, salted butter caramel, vanilla ice cream, praline     | 16€ |
| Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue,<br>glace vanille<br>70% Santo Domingo dark chocolate fondant, vanilla ice cream   | 14€ |
| Tartelette aux framboises, crème d'amande à la pistache<br>Raspberry tartlet, pistachio almond cream                               | 12€ |
| Tiramisù maison<br>Homemade Tiramisu   | 12€ |
| Maxi Chou, glace vanille, coulis de chocolat chaud, praline<br>Cream puff with vanilla ice cream, warm chocolate sauce,<br>praline | 14€ |
| Tartelette au citron caramélisée<br>Caramelized lemon tartlet  | 13€ |
| Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille<br>Thin apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream          | 14€ |

## *Fruits frais / Fresh fruits*

|  |     |
|--|-----|
| Assiette d'ananas frais<br>Fresh pineapple                   | 14€ |
| Coupe de fraises ou framboises<br>Strawberry / raspberry cup | 14€ |
| Assiette de fruits frais<br>Fresh fruits                     | 32€ |
| Vasque de fruits frais<br>Fresh fruits plate for 2 persons   | 58€ |

## *Coupes glacées / Ice cream*

|   |     |
|---|-----|
| Coupe de glaces 3 boules<br>3 scoops ice cream  | 12€ |
| Mandala Mélange de sorbet, fruits frais, chantilly<br>Assortment of sorbets, fresh fruit, whipped cream   | 14€ |
| Dame blanche : Glace vanille, chocolat chaud, chantilly<br>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream  | 14€ |
| Chocolat liégeois : Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly<br>Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream                                    | 13€ |
| Café liégeois : Glace café, sauce café, chantilly<br>Coffee ice cream, hot chocolate, whipped cream   | 13€ |
| Coupe alcool<br>Alcohol ice cream cup   | 13€ |
| Supplément chantilly<br>Additional whipped cream  | 2€  |
| Parfums glaces : Café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise,<br>mangue, passion, pistache, poire, rhum raisin, vanille, yaourt, praline |     |



## Cocktails – Classiques 17€

Entre 12cl et 20cl

Apérol Spritz / Campari Sprits

Apérol ou campari, eau gazeuse, prosecco

Hugo Spritz

Saint germain, feuilles de 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 roux

Sex on the beach

Vodka, crème de pêche, ananas, cranberry

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

Téquila silver, cointreau, jus de citron

Spicy Mezcal Sour

Mezcal noble coyotte, sucre, citron, habanero bitter

Apérol Spritz Royal

Apérol ou campari, champagne

Mojito Royal

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



## Cocktails – Créations 18€

Entre 12cl et 20cl

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 de 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, citron

Home Sweet Home

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

Manda'jito

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

Pearles Sour

Liqueur de poire (noces royales), citron, sirop de basilic, jus d'ananas

Coconut Bliss

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

Mandarisu

Vodka, amaretto, kalhua, two stacks, café, sirop de vanille

## Cocktails sans alcool 15€

Entre 12cl et 20cl

Les classique en Virgin :

Virgin Colada, Virgin Mojito, Virgin Manda'jito

La Vie en Rose

Jus d'ananas, purée de fraises, crème de coco, sirop de tonka

Green Detox

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

Gioia

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de pêche blanche, sirop de gingembre

## Les Softs - Softs

|  |   |
|--|---|
| <b>Eau minérales</b> 10€                                   | <b>Citronnade</b> 11€   |
| Thonon (plate) - 75cl                                      | Jus de citron, sucre, eau gazeuse, avec ou sans sirop de thym et romarin maison |
| Vals (gazeuse) - 75cl                                      |   |
| Evian - 33cl   |   |
| Supplément sirop   |   |
| <b>Boissons fraîches</b> 7€                                | <b>Jus de fruits</b> 9€   |
| Coca cola  | Fruits pressés (20cl)   |
| Orangina   | Orange, citron ou pamplemousse  |
| Limonade, ice tea pêche, Fuze tea, Ginger ale, Ginger beer |   |
| Perrier - 33cl   | <b>Bouteille Pago</b> 7€  |
| Gangstar - 25cl  | Poire, pêche, tomate, pomme, fraise, ACE, orange, abricot, ananas               |
| San Bitter - 10cl 6€                                       |   |



## LES FRAÎCHEURS

|  |   |
|--|---|
| <b>Milshakes Classiques</b> 15€          | <b>Smoothie - jusqu'à 3 choix</b> 12€           |
| Vanille, fraise, chocolat, café, coco... | <i>possible</i>                                 |
|  | Fruits frais, jus de fruits, purée de fruits... |



## LES CAFÉS

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>LES GLACÉS MAISON</b> 10€                   | <b>LES CAFÉS CHAUD</b>          |
| Café frappé                                    | Café, noisette, ristretto 3,50€ |
| Double espresso, au shaker                     | Capuccino, Double café 7€       |
| Latté frappé                                   | Café viennois 7€                |
| Double espresso, lait ou lait de soja au choix | Infusion, thé vert, thé noir 7€ |
|  | (Ceylan, English breakfast)     |



## APÉRITIFS

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Coupe de champagne - 14cl   | 50CL 18€ |
| Piscine de champagne - 18cl | 21€      |
| Coupe de prosecco - 14cl    | 12€      |
| Piscine de prosecco - 18cl  | 14€      |

## LES BIÈRES

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>BIÈRE BOUTEILLE - 33CL - 8€</b> | <b>BIÈRE PRESSION</b> 25CL 50CL |
| Heineken                           | Heineken 7€ 14€                 |
| Heineken 0%                        | Monaco 7€ 14€                   |
| Corona                             |                                 |
| Fils de pomme Cidre                |                                 |
| IPA Craft Azur 9€                  |                                 |
| Blonde N°7 Antibes                 |                                 |