Notre caviar • Our caviar

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

À partager • To share

4 TARTINES À PARTAGER — 42€

Foie gras de canard, confiture de figues, pain grillé
Home-made duck liver, fig jam

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

Cecina de bœuf Gallega 36 mois, séchée et affinée — 39€
Galician beef cecina, dry-cured and aged for 36 months

Pinça à la crème de truffe — 27€
Truffle pinca

Pinça à la tomate et mozzarella — 24€
Pinca with tomato and mozzarella

Assiette de fromages affinés, salade de jeunes pousses — 20€
Plate of cheese, salad

Kaviari PARIS

Tarama Kaviari Blanc *90 g*	18€
Tarama Kaviari au corail d'oursin *90 g*	19€
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

Velouté de butternut, œuf parfait, truffe noire, espuma de parmesan, éclats de noisettes, huile de noisette — 29€
Butternut squash velouté, slow-cooked egg, black truffle, Parmesan espuma, crushed hazelnuts, hazelnut oil

Gravlax de saumon mariné à la betterave, avocat, blinis maison, crème Philadelphia au Raifort — 27€
Beet marinated salmon gravlax, avocado, home-made blinis, Philadelphia spicy cream cheese

Ceviche de daurade, mangue, grenade, avocat, vinaigrette gingembre et citron vert — 28€
Seabream ceviche, mango, pomegranate, avocado, ginger and lime vinaigrette

Vitello tonnato, fines tranches de veau, crème de thon aux anchois — 28€
Slices of veal, tuna and anchovies cream, capers, lemon juice

Foie gras de canard maison aux épices et porto, confiture de figue — 26€
Home-made duck foie gras, fig jam

Tartare de saumon frais façon Mandala, pain grillé — 26€
Fresh salmon tartare Mandala signature and grilled toast

Enfants • Children

Nuggets de poulet	Steak haché	Filet de saumon
Chicken nuggets	*Beef steak*	*Salmon filet*
15€	15€	18€

Accompagnement : frites, purée, riz, penne ou légumes
Side dish: French fries, mashed potatoes, rice, pasta or vegetables

jusqu'à 10 ans • until 10 years

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 aux épices, 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 DE VENTRÈCHE DE THON • Pommes de terre tièdes, câpres, œuf parfait, pickles d'oignon, romaine — 27€
Tuna belly salad: warm potatoes, capers, slow-cooked egg, onion pickles, Romaine lettuce

SALADE DE POULPE DE ROCHE • Houmous de pois chiches, piquillos, pois chiches frit, zaatar — 30€
Rock octopus salad, chickpeas houmous, piquillos, fried chickpeas, zaatar

SALADE THAÏ • Thon mariné façon tataki, mangue fraîche, choux chinois, carottes multicolores, coriandre — 28€
Tuna tataki, fresh mango, Chinese cabbage, carrots, coriander

MANDALA BOWL • Quinoa gourmand (blanc, rouge et boulgour), dés de saumon frais, avocat, mangue, oignons rouges, sauce teriyaki — 27€
Quinoa blend, salmon dices, avocado, fresh mango, coriander, red onions, teriyaki sauce

Pâtes "al dente" • Pasta "al dente"

Paccheri fraîche à la crème d'oursin, émulsion iodée — 39€
Fresh paccheri pasta with sea urchin cream and a seafood emulsion

Pennette à la crème de truffe, Parmigiano Reggiano, truffe d'été — 34€
Pasta with truffle cream, Parmigiano Reggiano cheese, summer truffle

Trenette Cipriani aux noix de Saint-Jacques, crème au citron, piment d'Espelette, ciboulette — 38€
Cipriani trenette, scallops, lemon cream, Espelette pepper, chives

Linguine au homard pour 2 personnes — 140€
Lobster linguine for two people

Poissons • Fishes

Pavé de thon snacké, aubergine confite, réduction gingembre et citron vert, cébette rôtie, vinaigrette à l'aneth — 34€
Seared tuna steak, confit aubergine, ginger and lime reduction, roasted spring onion, dill vinaigrette

Poulpe rôti à la plancha, patate douce, carottes fanes, vinaigrette gingembre — 38€
Plancha-grilled octopus, sweet potato, baby carrots, ginger vinaigrette

Filet de loup grillé, poêlée de légumes verts (broccolini, pois gourmands, haricots verts, petits pois), sauce cajou — 29€
Grilled sea bass fillet, sautéed green vegetables (broccolini, snow peas, green beans, garden peas), cashew sauce

Gambas sauvages du Nigeria rôties au saté, riz thaï — 39€
Wild king Nigeria prawns roasted with satay, Thai rice

Filet de turbot, purée de brocolis au beurre noisette, choux de Bruxelles, carottes fanes, jus d'arêtes — 42€
Turbot fillet, broccoli purée with brown butter, Brussels sprouts, baby carrots, fish bone jus

Poissons entiers • Whole fishes

Daurade grillée, légumes du jour (600 - 800 g) — 49€
Grilled sea bream, vegetables of the day (600 - 800 grams)

Loup grillé, légumes du jour (600 - 800 g) — 49€
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 — 18 - 22€ / 100 g
Fish of the day — *price per 100 grams*

Homard ou langouste selon arrivage — 25€ ou 20€ / 100 g
Lobster depending on availability — *price per 100 grams*

Viandes • Meats

Tartare de bœuf traditionnel, persil frais, jeunes pousses croquantes, pain grillé, frites — 26€
Beef tartare, fresh parsley, French fries

Smash Burger • Steak haché de veau, vieux cheddar, aïoli maison, frites — 31€
Smash Burger • Veal patty, aged cheddar, homemade aioli, French fries

Paillarde de volaille, mozzarella, câpres, tomates confites, jus corsé — 32€
Grilled chicken paillard, mozzarella, capers, confit tomatoes, rich jus

Filet de bœuf, purée de pommes de terre, cébette rôtie, sauce au poivre blanc — 39€
Beef fillet, mashed potatoes, roasted scallion, white pepper sauce

Épaule d'agneau aux épices douces, boulgour aux olives, coriandre et citron confit. Pour 2 personnes — 142€
Slow-roasted lamb shoulder with mild spices, bulgur wheat with olives, coriander and preserved lemon. For two people

Garnitures • Sides

Pennette à la crème de truffe, parmesan — 17€
Pasta with truffle cream, parmesan cheese

Épinards au beurre — 12€
Buttered spinach

Broccolinis rôtis, sauce cajou — 12€
Roasted broccolini, cashew sauce

Poêlée verde (broccolini, pois gourmands, haricots verts, petits pois) — 12€
Sautéed green vegetables (broccolini, snow peas, green beans, garden peas)

Purée de pomme de terre • *Mashed potatoes* — 9€

Frites • *French fries* — 8€

en complément d'un plat • in addition to a main course

Delices sucrés • Sweet delights

Maxi chou, ganache de vanille, coulis de chocolat — 14€
Cream puff, vanilla ganache, chocolate sauce

Moelleux au chocolat noir 70% de Saint-Domingue, glace vanille — 14€
70% Santo Domingo dark chocolate fondant, vanilla ice cream

Tartelette au citron caramélisée • *Caramelized lemon tartlet* — 13€

Tiramisù • *Tiramisu* — 12€

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille — 14€
Thin apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream

Baba au rhum, crème vanille — 14€
Rum baba, vanilla cream

Assiette d'ananas frais • *Fresh pineapple* — 14€

Coupes Glacées • Ice Cream

Coupe de glaces 3 boules • *3 scoops of ice cream* — 12€

Dame blanche • Glace vanille, chocolat chaud, chantilly — 13€
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

Chocolat liégeois • Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly — 13€
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

Café liégeois • Glace café, sauce café, chantilly — 13€
Coffee ice cream, coffee, whipped cream

Coupe alcool • *Alcohol ice cream cup* — 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* *Champagne, crème de cassis*	19€
Bellini, Rossini *24 cl* *Champagne, purée de pêche ou fraise*	20€
Martini blanc ou rouge *6 cl*	8€
Porto rouge ou blanc *6 cl*	8€
Campari *6 cl*	8€
Américano *12 cl* *Bitter, Vermouth rouge, soda*	14€
Negroni *12 cl* *Bitter, vermouth rouge, gin*	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% sans alcool	8€
Corona, Cidre le fils de pomme	8€
IPA Craft Azur, Blonde N°7 Antibes	9€

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	18€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola *33 cl* *Zéro, classic*	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 *Double expresso avec ou sans lait, au shaker*	10€
Milkshake	15€
Citronnade	11€
Smoothie	12€

JUS DE FRUITS

Fruits pressés *20 cl* *Orange, Citron ou Pamplemousse*	10€
Bouteille Pago *20 cl* *Orange, Abricot, Ananas, Pêche, Pomme, Tomate, Fraise, ACE*	7€

EAUX MINÉRALES

Vals, Thonon *75 cl*	10€
Supplément Sirop	+ 1€
Evian *25 cl*	5€

Les Vins au verre • Wine glasses

Rosé	*14 cl*	*18 cl*
Provence	8,5€	11€
Minuty Prestige	12,5€	15€

Rouge	*14 cl*	*18 cl*
Provence	8,5€	11€
Côte du Rhône	10€	12€

Blanc	*14 cl*	*18 cl*
Provence	9€	12€
Chardonnay	11€	13,5€
Chablis	12€	14,5€
Sauvignon Sancerre	11€	13,5€
Sauterne liquoreux	12€	

Les Cocktails • Cocktails

Cocktails entre 12 cl et 20cl

CLASSIQUES 18€

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 21€
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 20€

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

Spicy Paloma
Tequila, Cointreau, pamplemousse, sirop d'agave, ginger beer, citron

Le Sylvestre
Liqueur de sapin, Cointreau, liqueur de pêche, jus de pomme, jus de citron

Black Pearl
Kraken, liqueur de poire, jus de pomme, rhubarbe bitter

Carroussel
Vodka, purée de poire, jus de pomme, citron, sirop de caramel salé

Bacio Piccante
Martini blanc, liqueur piment maison, liqueur sureau, citron, grivage piment

Manda'jito
Rhum, kumquat, framboise, feuilles de menthe, citron vert, ginger beer

Mandarisu
Vodka, amaretto, kalhua, two stack, café, sirop de vanille

Autres cocktails & desserts hivernaux sur demande
Others cocktails on request