

ROYAL MOUGINS GOLF RESORT

★★★★
RESTAURANT

À PARTAGER

Moules gratinées <i>Moules gratinées au beurre persillé, légèrement dorées, notes d'ail et d'herbes fraîches</i>	18
Jambon Ibérique Bellota <i>Fines tranches de jambon Bellota, gressins croustillants au sésame</i>	29
Tacos au thon <i>Tortillas garnies de thon, condiments frais, touche acidulée</i>	25
Burrata XL, figues et noix <i>Grosse burrata cremeuse accompagnée de figues fraîche et noix</i>	26
Frites de panisse <i>Batonnets de panisse croustillants, cœur fondant, servis avec anchoïade et tapenade aux accents méditerranéens</i>	18
Antipasti a la provençale <i>Assortiment méditerranéens de légumes grillés et confits, charcuteries et fromages locales</i>	24

LES INCONTOURNABLES

Smash Burger <i>Pain brioché, bœuf caramélisé, salade, oignons confits, sauce pimentée, cheddar, bacon croustillant servi avec frites maison ou salade</i>	28
Crispy Chicken Burger <i>Pain brioché, poulet croustillant, garnitures fraîches, sauce pimentée, œuf au plat servi avec frites maison ou salade</i>	28
Salade "Royal" Poulet rôti ou saumon fumé <i>Cœur de salade romaine, accompagnements gourmands poulet rôti ou saumon fumé</i>	24
Fettuccine au Choix <i>Pates al dente, sauce au choix : Carbonara, bolognaise, arrabbiata ou aglio, olio, acciughe e peperoncino</i>	22
Tartare de bœuf <i>Bœuf coupé au couteau, assaisonnement classique, servi avec frites maison ou salade</i>	25
Omelette garnie <i>Omelette moelleuse, garniture au choix, servie avec frites maison ou salade</i>	19
Club au poulet <i>Sandwich généreux au poulet, garniture fraîche, servi avec frites maison ou salade</i>	24
Tartare de thon, mangue et avocat <i>Thon frais, mangue juteuse, avocat, assaisonnement délicat</i>	29

LES ENTRÉES

Poireaux, vinaigrette a la moutarde et bacon crispy <i>Poireaux fondants, sauce onctueuse à la moutarde et bacon crispy</i>	20
Œufs mimosa et œufs de truite <i>Œufs durs, jaune à la mayonnaise, œufs de truite et radis croquant</i>	20
Ceviche de daurade façon crudo <i>Dorade crue marinée, crème de betterave leches de tigre et pickles de légumes</i>	26
Vitello tonnato <i>Veau rosé, crème tonnata, salsa verde, câpres, tomates cerises</i>	28

LES PLATS

Dos de cabillaud <i>Poisson nacré, fondue de poireaux, beurre blanc et polenta croustillante</i>	36
Entrecôte de bœuf <i>Viande de bœuf marinée et grillé, frites maison et sauce chimichurri</i>	34
Gambas a la plancha <i>En persillade, légume grillés et crème de patate douce</i>	36
Ribs de bœuf cuisson basse température <i>Pièce de bœuf caramélisée et laquée au four, sauce barbecue et pomme de terre grenaille</i>	38

LES DESSERTS

Tarte aux pommes, glace vanille <i>Pâte feuilletée tiède, glace vanille et chantilly</i>	12
Nuage de chocolat <i>Mousse au chocolat à la fleur de sel et noisettes, mendiant croquant</i>	12
Crème brûlée <i>Crème onctueuse à la vanille surmontée d'une fine couche de caramel croustillant</i>	12
Café gourmand <i>Sélection de mignardise maison : Madeleines a la vanille, tartelettes chocolat, brownie, rocher coco et mini tarte aux pomme</i>	14

ROYAL MOUGINS GOLF RESORT

★★★★
RESTAURANT

TO SHARE

Gratinated mussels <i>Mussels gratinated with parsley butter, slightly golden, hints of garlic and fresh herbs</i>	18
Iberian Bellota ham <i>Thin slices of Bellota ham, crispy sesame breadsticks</i>	29
Tuna taco <i>Tortillas filled with tuna, fresh condiments, and a tangy touch</i>	25
Burrata XL, figs and nuts <i>Creamy burrata accompanied by fresh figs and nuts</i>	26
Chickpea fries <i>Crispy sticks of panisse, soft inside, served with anchovy sauce and tapenade with Mediterranean accents</i>	18
Provençal starters <i>Mediterranean assortment of grilled and vegetables, cured meats and local cheeses</i>	24

ESSENTIALS

Smash Burger <i>Brioche bread, caramelized beef, salad, caramized onions, spicy sauce, cheddar, crispy bacon served with homemade fries or salad</i>	28
Crispy Chicken Burger <i>Brioche bun, crispy chicken, fresh toppings, spicy sauce, fried egg, served with homemade fries or salad</i>	28
“Royal” Salad Roasted chicken or smoked salmon <i>Romaine lettuce heart, gourmet accompaniments with smoked salmon or roast chicken</i>	24
Fettuccine at the Choice <i>Pasta al dente, sauce of your choice: Carbonara, bolognaise, akis or aglio, olio, acciughe and peperoncino</i>	22
Beef tartare <i>Beef cut with a knife, classic seasoning, served with homemade fries or salad</i>	25
French omelette <i>Soft omelette, choice of topping, served with homemade fries or salad</i>	19
Chicken Club Sandwich <i>Generous chicken sandwich, fresh topping, served with homemade fries or salad</i>	24
Tuna tartare, mango, and avocado <i>Fresh tuna, juicy mango, avocado, delicate seasoning</i>	29

STARTERS

Leeks, mustard vinaigrette and crispy bacon <i>Tender leeks, smooth mustard sauce, and crispy bacon</i>	20
Mimosa eggs and trout eggs <i>Hard-boiled eggs, yolk with mayonnaise, trout eggs and crunchy radish</i>	20
Gilded sea bream ceviche <i>Marinated raw sea bream, tiger leche beetroot cream and vegetable pickles</i>	26
Vitello tonnato <i>Rosé veal, tonnata cream, salsa verde, capers, cherry tomatoes</i>	28

THE DISHES

Back of cod <i>Cod fish, melted leek, butter and crispy polenta</i>	36
Beef entrecote <i>Marinated and grilled beef, homemade fries and chimichurri sauce</i>	34
Grilled prawn <i>In persillade, grilled vegetables and sweet potato cream</i>	36
Beef ribs cooked at low temperature <i>Piece of caramelized and baked lacquered beef, barbecue sauce and baby grilled potato</i>	38

DESSERTS

Apple tart, vanilla ice cream <i>Warm puff pastry, vanilla ice cream and whipped cream</i>	12
Chocolate cloud <i>Chocolate mousse with fleur de sel and hazelnuts, crisp mendant</i>	12
Crème brûlée <i>Vanilla cream topped with a thin layer of crispy caramel</i>	12
Gourmet coffee <i>Selection of homemade sweets: vanilla madeleines, chocolate tarts, coconut rocher brownie, and mini apple tart</i>	14