

# Bienvenue Welcome

Le Chef Servé Vromen puise son inspiration dans chaque continent et vous propose un large répertoire de créations culinaires mêlant tour à tour plats élaborés et généreux.

Cette carte est accompagnée d'une belle proposition de vins où les prestigieux vignobles du Bordelais et les crus de Provence sont mis à l'honneur par le Maître d'hôtel, Lahcen Naït.

*Chef Servé Vromen draws his inspiration from every continent and offers a wide repertoire of culinary creations combining elaborate and generous dishes.*

*This menu is accompanied by a fine selection of wines where the prestigious vineyards of Bordeaux and the crus of Provence are honoured by the Maître d'hôtel, Lahcen Naït.*



# À PARTAGER

## TO SHARE

CROQUETTES DE CHORIZO, POIVRONS CONFITS, PIMENT D'ESPELETTE <i>Chorizo croquettes, candied bell peppers, espelette pepper</i>	22
FRITES DE PANISSE, ANCHOÏADE, TAPENADE <i>Panisse fries with anchovy and tapenade</i>	18
PLANCHE DE FROMAGES, NOIX, MARMELADE 	27
PLANCHE DE CHARCUTERIE, CORNICHONS, OLIVES <i>Cold meat board with pickles and olives</i>	26
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES <i>Mixed cold meats and cheese plate</i>	32
CALAMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE <i>Fried calamari, spicy mayonnaise</i>	24
CAMEMBERT RÔTI, TOASTS ET CRUDITÉS 	22
BELOTTA IBÉRIQUE (60 GRAMMES) <i>Iberian belotta (60 grams)</i>	29
TACOS AU POULET (3 PIÈCES) <i>Chicken tacos (3 pieces)</i>	25
STICK DE MOZZARELLA (9 PIÈCES), GUACAMOLE ET NACHOS 	16
BITTERBALLEN (10 PIÈCES), MOUTARDE <i>Bitterballen, mustard</i>	15

## SUGGESTIONS

DES SUGGESTIONS SONT PROPOSÉES CHAQUE JOUR POUR COMPLÉTER NOTRE CARTE EN FONCTION DU MARCHÉ.

*Please ask for our day suggestions.*



## ALCOOLS

### ALCOHOLS

SAINT JAMES AMBRÉ, BLANC	12
HAVANA 3 ANS / 7 ANS	12/13
ZACAPA 23 ANS	18
JOHNNIE WALKER RED / BLACK / BLUE	18/18/32
JACK DANIEL'S, CHIVAS	14
TALISKER 10 ANS, OBAN 15 ANS	16
LAGAVULIN 16 ANS	16
GIN GORDON'S / HENDRICK'S	10/15
GIN SIR EDMOND	18
VODKA SOBIESKI	10
VODKA GREY GOOSE, BELVEDÈRE	14
TEQUILA SILVER PATRON	18

## DIGESTIFS

### DIGESTIVES

VODKA / GIN 4cl Sobieski, Gordon's	12
WHISKY 4cl J&B, Jameson, Red Label	12
BAILEY'S	12
LIMONCELLO	12
POIRE WILLIAMS	12
GET 27	12
ARMAGNAC VSOP	12
AMARETTO	12
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	12
COGNAC RÉMY MARTIN XO	25
COGNAC LOUIS XIII	355

## BOISSONS

### DRINKS



ESPRESSO	3
RISTRETTO	3
CAFÉ NOISETTE <i>Noisette coffee</i>	3,50
CAFÉ AMÉRICAIN <i>American coffee</i>	4
DOUBLE ESPRESSO	5,50
CAFÉ AU LAIT <i>Coffee with milk</i>	4,50
CAPUCCINO	5,50
CAFÉ LATTE <i>Latte coffee</i>	6
THÉ / INFUSION <i>Tea / Brew</i>	4,50
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	5
LAIT CHAUD / FROID <i>Hot / cold milk</i>	4
THÉ GLACÉ / CAFÉ GLACÉ <i>Iced tea / Iced coffee</i>	6
IRISH COFFEE	15

# COCKTAILS

## COCKTAILS

MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert <i>Vodka, ginger beer, green lime</i>	16
MOJITO Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne <i>Rum, green lime, mint, sparkling water, cane sugar</i>	16
GIN TONIC Gin, Schweppes, concombre <i>Gin, Schweppes, cucumber</i>	16
APÉROL SPRITZ Apérol, Perrier, Prosecco <i>Aperol, Perrier, Prosecco</i>	16
VIRGIN ROYAL Cocktail de fruits <i>Fruit cocktail</i>	12

## BIÈRES

### BEERS

GALOPIN CARLSBERG <i>Small glass of beer</i>	4
DEMI CARLSBERG / BROOKLYN <i>Half beer</i>	6/8
PANACHÉ CARLSBERG / BROOKLYN <i>Beer cooler</i>	6/8
PINTE CARLSBERG / BROOKLYN (supplément sirop 0,50€) <i>Pint beer (syrup supplement 0,50€)</i>	10/14
LEFFE, CORONA	8
HEINEKEN 0.0 SANS ALCOOL <i>Alcohol-free beer</i>	8

## APÉRITIFS

### APETIZERS

PASTIS / RICARD	8
CAMPARI	8
MARTINI BLANC, ROUGE	8
PORTO BLANC, ROUGE	8
PIMM'S	8
SUZE	8

## SODAS

### SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit juice</i>	7
LIMONADE	6
DIABOLO	6
ORANGINA	6
ICE TEA	6
SCHWEPES AGRUMES	6
COCA COLA, COCA ZÉRO	6
BITTER VENEZIO	7
SIROP À L'EAU <i>Syrup and water</i>	3
FEVER TREE - TONIC WATER FEVER TREE - GINGER BEER FEVER TREE - ALE	7





# CÔTÉ BISTRO

## BISTRO DISHES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 	19
<i>Onion soup</i>	
OMELETTE GARNIE 	19
<i>French omelette</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, POITRINE DE PORC LAQUÉE	26
<i>Hot goat's cheese salad, glazed pork belly</i>	
CLUB SANDWICH "ROYAL" ROSBEEF OU SAUMON FUMÉ, FRITES MAISON	24
<i>Club sandwich "Royal" beef or smoked salmon, homemade French fries</i>	
PÂTES CARBONARA, BOLOGNAISE, PISTOU, NAPOLITAINE 	22
<i>Pasta carbonara, bolognese, pistou, napolitan</i>	
LE ROYAL MOUGINS BURGER, STEAK HACHÉ CHAROLAIS, BACON, CHEDDAR, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCE ÉPICÉE, FRITES MAISON	27
<i>The Royal Mougins Burger, charolais minced steak, bacon, cheddar, lettuce, tomatoes, onions, spicy sauce, homemade French fries</i>	
CRISPY CHICKEN BURGER, FRITES MAISON	27
<i>Crispy chicken burger, homemade French fries</i>	
WOK DE BŒUF / GAMBAS OU VÉGÉTARIEN 	29
<i>Beef or gambas wok or vegetarian</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON	27
<i>Charolais beef tartare seasoned by us, homemade French fries</i>	
FILET DE BŒUF, SAUCE AUX POIVRES, FRITES MAISON	49
<i>Beef tenderloin, pepper sauce, homemade French fries</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDE DISHES

SALADE VERTE	7
<i>Green salad</i>	
FRITES MAISON	7
<i>Homemade French fries</i>	
RIZ PARFUMÉ	8
<i>Flavoured rice</i>	
GRATIN DAUPHINOIS	8
<i>Gratin dauphinois</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	7
<i>Homemade mashed potatoes</i>	
LÉGUMES DU MOMENT	7
<i>Vegetables of the moment</i>	

## DESSERTS

### SWEETS

FONDANT AU CHOCOLAT	12
<i>Chocolate fondant</i>	
CAFÉ ROYAL	12
<i>coffee with desserts selection</i>	
TARTE AUX POMMES, GLACE VANILLE	12
<i>Apple pie, vanilla ice cream</i>	
BRIOCHE DE PAIN PERDU, GLACE VANILLE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ	12
<i>French toast brioche, vanilla ice cream, salted butter caramel</i>	



VÉGÉTARIEN Vegetarian



# LA CARTE DES VINS

THE WINE LIST

## ROUGE *RED WINE*

DOMAINE DE TRIENNES BIO	29
CÔTES DU RHÔNE "SAINT-ESPRIT"	36
CHÂTEAU CORCONNAC - HAUT MÉDOC	42
SANCERRE "LES GRANDMONTAINS"	45
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	49
ST-ESTÈPHE "LA CROIX BONIS"	59
ST-ESTÈPHE "CHÂTEAU LILIAN LADOUYS"	69
PAUILLAC "CHÂTEAU ARTIGUES"	75
POMEROL "FUGUE DE NÉNIN"	99
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU BOUCHARD	129
MARGAUX "CHÂTEAU BRANE-CANTENAC"	215
SAINT-ÉMILION CHÂTEAU TROPLONG MONDOT	265
SAINT-ÉMILION "CHEVAL BLANC"	1 450

## BLANC *WHITE WINE*

DOMAINE DE TRIENNE Méditerranée, Provence BIO	29
ROSELINE PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	36
CHÂTEAU LES CROSTES AOP Côtes-de-Provence	39
LA VIGNE DE MOUGINS IGP Alpes-Maritimes	49
SANCERRE "LES GRANDMONTAINS" LAPORTE	49
POUILLY FUMÉ CHÂTEAU TRACY	49
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU "FOURCHAUME" WILLIAM FEVRE	72
MEURSAULT JOSEPH DROUHIN	99
CHASSAGNE-MONTRACHET	165



## ROSÉ *ROSÉ WINE*

AIX ROSÉ	29
DOMAINE DE TRIENNES IGP Méditerranée, Provence BIO	29
DOMAINE DE L'AMAUIGUE AOP Côtes-de-Provence	32
ROSELINE PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	36
THE ONE (1L) AOC Côtes-de-Provence	75
DOMAINES OTT - CLOS MIREILLE AOP Côtes-de-Provence	82
CHÂTEAU MINUTY 281 AOP Côtes-de-Provence	89

# CHAMPAGNES & CRÉMANTS

AYALA Brut	95
Bruno Paillard Brut	129
Ruinart Blanc de Blanc	210
Coupe Mimosa <i>Glass of Mimosa</i>	18
Piscine de Champagne <i>Champagne pool</i>	18
Coupe de Champagne <i>Glass of champagne</i>	15
Coupe de Crémant Brut <i>Glass of Crémant brut</i>	10

## LES VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS



### ROUGE *RED WINE*

Bailly Côtes-de-Provence	6
Côtes-du-Rhône "Saint-Espirit"	7,50
Château Corconnac - Haut Médoc	9
St Estephe "La Croix Bonis"	12

### ROSÉ *ROSÉ WINE*

Bailly Côtes-de-Provence	6
Aix Rosé	7
Provence "Fleur de l'Amaurigue"	8

### BLANC *WHITE WINE*

Bailly Côtes-de-Provence	6
Chardonnay "La Cour des Dames"	7
Sancerre "Les Granmontains" Laporte	9



Le Royal Mougins et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de leur viande UE.  
Merci de nous prévenir en cas d'intolérances alimentaires.

*The Royal Mougins and its suppliers undertake and guarantee the origin "UE" of their meat.  
Please inform us of any allergy or dietary restrictions.*

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*The abuse of alcohol can harm your health, consume in moderation.*