



LES ENTRÉES

HISTOIRE DE LANCER LES HOSTILITÉS

- Œufs Mimosa classiques 6
- Œufs Mimosa saumon 7
- Croquetas x4 jambon de Bayonne IGP 7
- Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto et balsamique 14
- Terrine de campagne 7
- Assiette de saumon fumé et ses toasts 14
- Foie gras, confiture de figues et pains grillés 15
- Salade de jambon de parme, burrata et tomates cerises 10
- Carpaccio de bœuf 9
- Assiette de charcuterie 8
- Planche à partager 14

LES TARTARES, CARPACCIO & SALADES

NE JAMAIS REMETTRE À DEMAIN CE QUE L'ON PEUT MANGER AUJOURD'HUI

- Tartare de bœuf 19**
Tartare de bœuf préparé, accompagnement au choix
- Avocado Toast 16**
Pain de la boulangerie, écrasé d'avocat, avocat, fromage frais, gressins, pousses de poireaux
- Carpaccio de bœuf pesto verte 19**
Tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette au pesto, citron, accompagnement au choix
- Salade César 17**
Salade, tendres de poulet, œufs, tomates cerises, parmesan, croûtons, sauce césar
- Salade saumon 18**
Salade, saumon, féta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame
- Salade burratina 19**
Salade, burrata, jambon de parme, tomates cerises, avocat, fromage frais, ciboulette

LES PÂTES

ON N'INVENTE RIEN, MAIS ON LE FAIT BIEN

- Spaghettis à la crème de parmesan 18**
Poulets frits, et crème de parmesan
- Linguines chorizo et Saint-Jacques 20**
Chorizo, petites noix de St-Jacques, poivrons, crème fraîche
- Linguines carbonara 17**
Lardons, vin blanc et crème fraîche
- Linguines à la Normande 19**
Émincé de volaille, champignons, crème fraîche
- Spaghettis à la crème de tomates et stracciatella 19**
Crème de tomates, stracciatella et feuilles de basilic

LES BURGERS & VIANDES

L'ORIGINE DES VIANDES EST DISPONIBLE AU COMPTOIR

- Burger Burrata 19**
Tenders de poulet, burrata, salade, tomate, oignon, pesto
- Bacon cheeseburger 17**
Steak haché, poitrine de porc, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce cocktail, cornichon
- Magret de canard 25**
Au miel et vinaigre balsamique
- Filet de bœuf 26**
- Côtelettes d'agneau 21**
- Escalope de volaille 18**
Sauce Normande
- Steak haché 14 (œuf +1)**
- Jambon grillé 14**
- Bavette d'aloyau 18**
- Entrecôte 24**
- Jarret de porc rôti 19**
- Andouillette AAAA 17**



Fish & Chips 17

Cabillaud pané et sauce tartare

Dos de cabillaud 18

À la crème de chorizo

Pavé de saumon 19

À la véritable sauce crémeuse au beurre et au citron

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

au choix

Salade verte, frites maison, légumes provençaux & stracciatella (+1),
haricots verts ou gratin dauphinois à la crème de truffe (+1)

Sauce normande, chorizo, poivre, parmesan, béarnaise, cocktail

CÔTE DE BOEUF

À partager pour deux personnes 64

Garniture à volonté, sauce au choix

30 min. de cuisson

MENU LE LAVANDOU

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

- Entrée, plat ou plat, dessert 18,9
- Entrée, plat, dessert 22,9

Entrée

Croquetas, œufs Mimosa classiques, terrine ou assiette de charcuterie

Plat

Fish & Chips, bavette, steak haché, spaghetti parmesan ou grand carpaccio de bœuf

Dessert

Coupe 2 boules, fromage blanc, panna cotta ou mousse chocolat

MENU BORMES LES MIMOSAS

DISPONIBLE 7 JOURS SUR 7, MIDI ET SOIR

- Entrée, plat ou plat, dessert 28,9
- Entrée, plat, dessert 33,9

Entrée

Foie gras, salade de jambon de parme ou burrata crémeuse

Plat

Filet de bœuf, dos de cabillaud, linguine chorizo et Saint-Jacques, burger au choix

Dessert

Dessert au choix



MENU ENFANT

MOINS DE DIX ANS

9,9

Plat

Jambon blanc, tenders poulet ou steak haché
Accompagné de frites ou spaghetti

Dessert

2 boules de glace ou fromage blanc
Boisson au choix 25cl
Sirop à l'eau, jus Granini ou Coca-Cola

LES COUPES GLACÉES

LE MEILLEUR POUR LA FIN

Fruits rouges 9

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule citron, coulis fruits rouges, chantilly

Pistache t'as deux taches 9

2 boules pistache, 1 boule fraise, éclats de pistaches, chantilly

Dame blanche 9

3 boules vanille, chocolat maison, chantilly

Colonel 9,5

3 boules citron, vodka, chantilly

Chocolat ou Café Liégeois 9

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat maison, chantilly

Coupe 2 boules 5

Coupe 3 boules 7

Parfum au choix : Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, pistache, caramel beurre salé

Supplément chantilly 1



Mimosa

Mimosa

LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU

Brioche façon pain perdu 8

Brioche, glace vanille, caramel

Fromage blanc 6

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

Profiterole artisanale 7

Un chou, une boule vanille, chantilly et chocolat chaud

Tiramisu framboise 9

Mascarpone, boudoirs, framboises

Tiramisu spéculoos 8

Mascarpone, spéculoos

Panna Cotta 6

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

Café/Thé gourmand 9

Assortiment de 4 gourmandises

Mousse au chocolat 8

La véritable Mousse de Mimosa

Tarte aux pommes 9

Boule de glace vanille et caramel

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito	9.5
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassinade, perrier	
Saint Germain Spritz	10
Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante, citron	
Aperol Spritz	9.5
Aperol, prosecco, perrier	
Gin Tonic	9.5
Bombay saphir, tonic, citron	
Mimosa	11
Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange	

LES COCKTAILS CRÉATIONS

Le Mimo	11
Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion	
Drugstore	11
Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco	
Flora Dora	10
Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

Virgin Mojito	8
Cassinade, citron vert, perrier, menthe fraîche	
Chipie	9
Jus de fraise et mangue, feuille de basilic, purée fruits de la passion, jus de citron	
Parfum des îles	8
Nectar de maracuja, jus de citron, sucre brun	

LES DIGESTIFS 4cl

Limoncello	6
Get 27/31	
Armagnac / Cognac	
Jameson ou Ballantine's	
Ricard	
Aberlour	10
Vodka Absolut	7
Gin	7
Supplément soft	3

LES VINS AU VERRE 15cl

BLANCS	
Chardonnay - Domaine Preignes IGP Pays d'Oc	6
Vin sec aux notes pâtissières avec une finale fraîche	
ROUGES	
Laudet Tuilerie - IGP Côtes de Gascogne	7
Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur	
Les Roches - Renaud Bodillard AOP Brouilly	8
Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse	
Château les Bertrand - Bordeaux AOP Côtes de Blaye	6
Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance	
Merlot - Domaine Preignes IGP Pays d'Oc	7
Un vin rouge fruité avec des tanins doux et souples	
Château de Montfaucon « La Côte » - Côte du Rhône	9
Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épice	



LES BIÈRES PRESSIONS 25cl/50cl

Ginette	5 / 8
Triple Karmeliet	6 / 9
Leffe	5 / 8
Bière du moment	6 / 9

LES BIÈRES BOUTEILLES 33cl

IPA Vedette	6.5
Hoegaarden	7
Pietra Rossa	7

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Mumm	14
Mumm	75

LES VINS ROSÉS 75cl

Oh La La c'est bon - Domaine Preignes le Vieux IGP d'Oc	24
Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges	
Forever Summer - Domaine Mirabeau IGP Méditerranée	32
Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes	
M Minuty - AOP Côtes de Provence	64
Les notes de fruits rouges dominent le nez. La bouche est fruitée et gourmande	
Brume - Domaine Laballe IGP côte de Gascogne	29
Fraises des bois, feuilles de pêches, litchi. Ampleur, douceur, fraîcheur	

LES VINS BLANCS 75cl

Chardonnay - Domaine Preignes IGP Pays d'Oc	25
Vin aux notes pâtissières avec une finale fraîche	
Laudet Tuilerie - IGP Côtes de Gascogne	30
Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur	
Sauvignon - Domaine les Yeuses IGP Pays D'oc	26
Vin frais aux notes de fruits à chair blanche et agrumes	
Les Moulins - Domaine de Cottebrune Faugères	43
Sur de jolies notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce vin est riche et gourmand	

LES VINS ROUGES 75cl

Château les Bertrand - Cote de Bordeaux AOP Blayes	26
Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance	
Bourgogne Pinot Noir - Domaine de Rochebin AOP Bourgogne	30
Arômes de fruits rouges et noirs ; fraise, cerise, cassis, myrtille	
Le Petit Merlot - Domaine les Yeuses IGP Pays D'oc	25
Attaque nette sur la fraîcheur laisse place à des tannins fins : une vraie montée en puissance	
Terres Blanches - Domaine Borie La Vitarele Saint Chinian	26
Minéral et puissant, finesse et délicatesse des arômes	
Château de Montfaucon « La Côte » - Côte du Rhône	37
Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épice	
Rock Grave - Château Roquegrave Roquegrave AOP Medoc	38
Une cuvée gourmande et généreuse de fruits rouges mûrs	
Les Roches - Renaud Bodillard AOP Brouilly	38
Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse	
Château Arnaud - AOP Saint Estèphe	48
Un vin aux notes de fruits et de sous-bois, doté d'une belle trame tannique bien typée	



LES SOFTS

Sirup à l'eau	33cl	3.50
Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise		
Granini	25cl	4.50
Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise		
Diabolo	35cl	4.00
Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise		
Perrier	33cl	4.50
Coca-cola	33cl	
Coca-cola sans sucre	33cl	
Coca-cola Cherry	33cl	
Tropico	25cl	
Fuze Tea	25cl	
Fanta	25cl	
Sprite	25cl	
Orangina	25cl	
Limonade	25cl	

LES EAUX

Evian	50cl	4.50
Evian	1L	6
San Pellegrino	50cl	4.50
San Pellegrino	1L	6

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso forte		2.5
Rond et équilibré / INT.7		
Lungo leggero		
Fleuri et rafraîchissant		
Decaffeinato		
Équilibré et complexe / INT.4		
Cappuccino		
Café et mousse de lait		4.5
Latte macchiato		5.5
Café, lait et mousse de lait		
Chocolat chaud		4.5
Chocolat chaud, lait et mousse de lait		
Café ou chocolat viennois		5.5
Café ou chocolat chaud, lait et mousse de lait		
Thé		4.5
Découvrez notre sélection de thé Kusmi Tea		
Infusion		4.5
Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea		



Mimosa

Mimosa

BRUNCH

Mimosa

BRUNCH

Chez Mimosa, nous avons à cœur de partager avec vous notre passion pour le Brunch. Autrefois considéré comme un moment de rassemblement entre amis et en famille, le brunch est pour nous le repas le plus important du week-end.

Nous sommes ravis de vous accueillir chaque dimanche, de 11h à 15h, pour vous offrir une pause agréable qui vous coupera du quotidien. Que vous veniez en couple, en famille ou même seul, nous vous promettons une expérience mémorable.

Et pour ceux qui ne sont toujours pas conquis par un Brunch, notre menu habituel est disponible !

BIENVENUE CHEZ
Mimosa

BRUNCH

FORMULE BRUNCH – 30€

Smoothie, boisson chaude, coupe de fruits, salé, sucré

BOISSON CHAUDE

Café Nespresso

Espresso Forte

Rond et équilibré / INT.7

Lungo Leggero

Fleuri et rafraîchissant

Cappuccino

Café et mousse de lait

Latte Macchiato

Café, lait et mousse de lait

Chocolat chaud

Chocolat chaud, lait et mousse de lait

Thé / Infusion

Découvrez notre sélection Kusmi Tea

SMOOTHIE ET JUS

Superboost 30cl

Papaye, mangue et ananas

Sunshine 30cl

Fraise, framboise et mûre

Réconfortant 30cl

Mangue et framboise

Granini 25cl

Orange, abricot, pomme, ananas, tomate ou fraise

COUPE DE FRUITS

Plonge dans notre coupe de fromage blanc

Crèmeux, fruité et croquant ! Avec des fruits de saison, du granola croustillant et un filet de miel, c'est la douceur parfaite pour booster ta journée.

À savourer sans modération !

BRUNCH

Mimosa

SALÉ

Accompagnement frites ou salade*

Burger Brunch

Pain brioché, œufs brouillés, bacon et sirop d'érable*

Avocado Toast

Pain grillé, avocat, œufs pochés, fromage frais, gressins et pousses de poireaux*

Salmon Toast

Pain grillé, saumon, avocat, œuf poché et fromage frais*

Tartine miel

Pain grillé, jambon de parme, œuf poché, tomates cerises, fromage frais et miel*

Eggs & Toast

Pain grillé, œufs brouillés, bacon et sirop d'érable*

Gaufre à la patate douce et son saumon fumé

Saumon fumé, avocat, fromage frais et citron

Gaufre à la patate et sa burrata crémeuse

Jambon de parme, burrata, copeaux de parmesan, tomates cerises, pesto, salade et fromage frais

Gaufre à la patate douce et son jambon de parme

Jambon de parme, œuf poché, avocat, tomates cerises, mousse de chèvre et miel

SUCRÉE

Base Gaufre ou Pancakes

Deux toppings au choix :

Sucre glace, Nutella, chantilly, fruits de saison, spéculoos à tartiner, sirop d'érable, caramel

Brioche façon pain perdu

Brioche de la boulangerie Emma, glace vanille, sirop d'érable ou caramel

COCKTAIL 6€

Mimosa 16cl

Champagne, grand Marnier et jus d'orange

Daiquiri aux fraises 16cl

Liqueur de fraise, rhum, jus de citron, sucre et fraise

Saint Germain Spritz 16cl

Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante et citron