



LES ENTRÉES

HISTOIRE DE LANCER LES HOSTILITÉS

Oeufs Mimosa classiques 6

Oeufs 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 BURGERS & VIANDES

L'ORIGINE DES VIANDES EST DIPONIBLE 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'ailoyau 18

Entrecôte 24

Jarret de porc rôti 19

Andouillette AAAAA 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

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 verde 19

Tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette au pesto, citron, accompagnement au choix

Salade César 17

Salade, tenders 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

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, spaghettis 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

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 ENFANT

MOINS DE DIX ANS

9,9

Plat

Jambon blanc, tenders poulet ou steak haché

Accompagné de frites ou spaghettis

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



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



Mimosa

Mimosa

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito ^{25cl}	9.5
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier	
Saint Germain Spritz ^{16cl}	10
Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante, citron	
Aperol Spritz ^{16cl}	9.5
Aperol, prosecco, perrier	
Gin Tonic ^{16cl}	9.5
Bombay saphir, tonic, citron	
Mimosa ^{16cl}	11
Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange	

LES COCKTAILS CRÉATIONS

Le Mimo ^{16cl}	11
Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion	
Drugstore ^{16cl}	11
Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco	
Flora Dora ^{30cl}	10
Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL ^{25cl}

Virgin Mojito	8
Cassonade, 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 Ballentine's	
Ricard	
Aberlour	10
Vodka Absolut	7
Gin	7
Supplément soft	3

LES VINS AU VERRE ^{15cl}

BLANCS	
Chardonnay – Domaine Preignes <i>IGP Pays d’Oc</i>	6
Vin sec aux notes pâtisrières avec une finale fraîche	
Laudet Tuilerie – <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	7
Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur	
ROUGES	
Les Roches – Renaud Bodillard <i>AOP Brouilly</i>	8
Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse	
Château les Bertrand – Bordeaux <i>AOP Côtes de Blaye</i>	6
Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance	
Merlot – Domaine Preignes <i>IGP Pays d’Oc</i>	7
Un vin rouge fruité avec des tannins doux et souples	
Château de Montfaucon « La Côte » – <i>Côte du Rhône</i>	9
Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épicé	
ROSÉS	
Oh La La c’est bon – Domaine Preignes le Vieux <i>IGP Pays d’Oc</i>	5.5
Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges	
Forever Summer – Domaine Mirabeau <i>IGP Méditerranée</i>	7
Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes	



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 ^{33cl}	6.5
Hoegaarden ^{33cl}	7
Pietra Rossa ^{33cl}	7

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Mumm ^{75cl}	14
Mumm ^{15cl}	75

LES VINS ROSÉS ^{75cl}

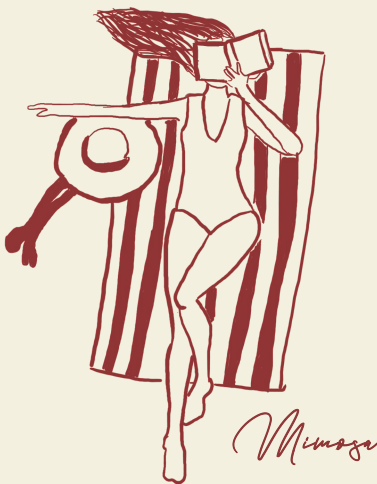
Oh La La c’est bon — Domaine Preignes le Vieux <i>IGP d’Oc</i>	24
Sec et aromatique, ce rosé respire les agrumes et les fruits rouges	
Forever Summer – Domaine Mirabeau <i>IGP Méditerranée</i>	32
Un rosé sec, au nez délicieux de fraises des bois et aux arômes d'agrumes	
M Minuty – <i>AOP Côtes de Provence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

LES VINS BLANCS ^{75cl}

Chardonnay – Domaine Preignes <i>IGP Pays d’Oc</i>	25
Vin aux notes pâtisrières avec une finale fraîche	
Laudet Tuilerie – <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	30
Notes de fruits exotiques avec une finale tout en douceur	
Sauvignon – Domaine les Yeuses <i>IGP Pays D’oc</i>	26
Vin frais aux notes de fruits à chair blanche et agrumes	
Les Moulins – Domaine de Cottebrune <i>Faugères</i>	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 <i>AOP Blayes</i>	26
Vin riche et puissant : fruité, boisé. La finale est d'une longue persistance	
Bourgogne Pinot Noir – Domaine de Rochebin <i>AOP Bourgogne</i>	30
Arômes de fruits rouges et noirs ; fraise, cerise, cassis, myrtille	
Le Petit Merlot – Domaine les Yeuses <i>IGP Pays D’oc</i>	25
Attaque nette sur la fraîcheur laisse place à des tannins fins : une vraie montée en puissance	
Terres Blanches – Domaine Borie La Vitarele <i>Saint Chinian</i>	26
Minéral et puissant, finesse et délicatesse des arômes	
Château de Montfaucon « La Côte » – <i>Côte du Rhône</i>	37
Vin soyeux et fruité allie complexité et finesse, sur un registre finement épicé	
Rock Grave – Château Roquegrave Roquegrave <i>AOP Medoc</i>	38
Une cuvée gourmande et généreuse de fruits rouges mûrs	
Les Roches – Renaud Bodillard <i>AOP Brouilly</i>	38
Une cuvée résolument sur le fruit, tout en nuance sur la fraîcheur et la finesse	
Château Arnaud – <i>AOP Saint Estèphe</i>	48
Un vin aux notes de fruits et de sous-bois, doté d'une belle trame tannique bien typée	



LES SOFTS

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

LES EAUX

Evian <small>50cl</small>	4.50
Evian <small>1L</small>	6
San Pellegrino <small>50cl</small>	4.50
San Pellegrino <small>1L</small>	6

LES BOISSONS CHAUDES

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



Mimosa

Mimosa

Mimosa

—
BRUNCH
—

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

*Crémeux, 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