



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

LES COCKTAILS CRÉATIONS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

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

LES DIGESTIFS 4cl

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

LES VINS AU VERRE 15cl

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



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

LES VINS BLANCS 75cl

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

LES VINS ROUGES 75cl

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



LES SOFTS

Sirop à l'eau 33cl	3.50
<i>Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise</i>	
Granini 25cl	4.50
<i>Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise</i>	
Diabolo 35cl	4.00
<i>Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise</i>	
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
<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