



89 RUE D'ANTIBES,CANNES
T + 33 6 83 47 97 80
MOSTROCANNES.COM
BOOKING@MOSTROCANNES.COM

ENTREES

LA BURRATA, ORIGINALE OU AFFUMICATA, POIVRONS ROUGES CONFITS	24
BROUILLADE D'OEUF, ASPERGES VERTES, BRIOCHE, BEURRE À LA TRUFFE	23
ARTICHAUTS VIOLETS EN CARPACCIO	27
VITELLO TONNATO	27
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CECINA DE BOEUF, TRUFFE	35
SAINT JACQUES FINEMENT TRANCHÉES, POUTARGUE OU CAVIAR (+35€)	33
CEVICE DE DAURADE "LECHE DE TIGRE"	23
SATAY ANGUS STICKS, BROCHETTES DE BOEUF ANGUS SAUCE SATAY	26
GAMBAS EN TEMPURA, SUCRÉES, SALÉES, EPICÉES	26
PATA NEGRA BELLOTA	29

PLATS

CHÂTEAU FILET 200G (IGP ABERDEEN ECOSSE) ET SA SAUCE BÉARNAISE	45
CANARD CONFIT, UNE TOUCHE D'ORANGE, LAQUÉ ET CROUSTILLANT	36
LE TIGRE	43
BLACK COD LAQUÉ AU MISO BLANC, SENSATIONNEL	42
TOMAHAWK BLACK ANGUS PRIME US (1.2KG)	180
THON ROUGE DE SUPERBE QUALITÉ, JUSTE SAISI EN CROÛTE D'HERBES	36
SAINT JACQUES BLANC DE BLANCS, SAUCE CHAMPAGNE (CAVIAR +50€)	48
TATAKI DE SAUMON, CHAPELURE SATAY ET CONDIMENT RELEVÉ	34
ARTICHAUTS EN TROIS FAÇONS, TOMATES, ASPERGES, OLIVES TAGGIASCHE	32
SFOGLIA STRACCIATELLA, CÈPES ET TRUFFE	45
SFOGLIA STRACCIATELLA, CECINA DE BOEUF ET ARTICHAUTS	28

PÂTES

AL CAVIALE, CAVIAR OSCIETRE ET EMULSION CHAMPAGNE	95
FREGOLA DE SARDAIGNE, ARTICHAUTS, PALOURDES ET HOMARD	34
COMME UN PESTO; CITRON, AMANDES, PARMESAN	24
POUTARGUE, TOMATES, AIL, HUILE, PIMENT	28
HOMARD, BISQUE ET EMULSION BOURBON	65
THON ROUGE, OLIVES TAGGIASCHE, TOMATES CERISES CONFITES	28

CAVIAR DE LA MAISON CASPARIAN

CAVIAR OSCIETRE ROYAL - 50G / 125G	125 / 315
CAVIAR GOLDEN IMPERIAL - 50G / 125G	155 / 355

GARNITURES

COEUR DE SUCRINE	8
Frites / avec chantilly à la truffe	8 / 14
Purée / Purée à la truffe	8 / 14
Poêlée de légumes de saison / Poêlée de pousses d'épinards	8
HARICOTS VERTS	8
GRATIN D'AUBERGINES SUFFISANT POUR DEUX	14

DESSERTS

TIRAMISU	13
PAIN PERDU, DULCE DE LECHE MAISON	13
GLACES / SORBETS : 2 PARFUMS	12
PISTACHE, VANILLE / BERGAMOTTE, CACAO	

PÂTISSERIES PAR STEVE MORACCHINI

CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE PAR LE GAULT MILLAU.	
LA TROPEZIENNE GRAND MARNIER	13
BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER ET AU GRAND MARNIER	
LE TROIS CHOCOLATS	13
BAVAROISE CHOCOLAT NOIR, AU LAIT ET BLANC, BISCUIT CACAO	
LE BABA CHANTILLY, RHUM BACARDI RESERVA OCHO	15
SIROP D'AGRUMES, CHANTILLY MASCARPONE, VANILLE DE MADAGASCAR	
LE PISTACHE FRAMBOISE	13
TARTELETTE DE MOUSSELINE PISTACHE, COULIS DE FRAMBOISE	
LA TARTE CITRON	13
CREMEUX CITRON ET MERINGUE À L'ITALIENNE	
L'ENTREMET VANILLE	13
BAVAROISE VANILLE, INSERT CRÈME BRULÉE, BISCUIT VANILLE AMANDE	
LA TARTELETTE MANGUE	13
FOND DE TARTE AMANDE, CONFIT DE MANGUE ET MANGUE FRAÎCHE	



LIGHT LUNCH - TEA TIME 14:00 - 19:00

89 RUE D'ANTIBES, CANNES
T + 33 6 83 47 97 80
MOSTROCANNES.COM
BOOKING@MOSTROCANNES.COM

JUS DE FRUITS

FRUITS PRESSÉS	8
ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	
JUS BOUTEILLE (20CL)	8
POMME, ORANGE, TOMATE, ANANAS, LYCHEE	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECAFFEINÉ	4
DOUBLE EXPRESSO	7
CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCINO	6
IRISH COFFEE	14
INFUSION VERVEINE	7

THÉS VERTS

JASMIN CHUNG HAO	7
JASMIN IMPERIAL, FLEURS DE JASMIN	
SENCHA OP FUJI, NATURE	
BALADE À MARRAKECH, MENTHE	

THÉS NOIRS

SCOTTISH BREAKFAST	7
EARL GREY	

ROOIBOS

ORANGE & EUCALYPTUS	7
---------------------	---

BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX	
ACQUA PANNA 75CL	9
SAN PELLEGRINO 75CL	9
PERRIER 33CL	8
SODAS (25CL)	
COCA COLA / ZERO	7
SPRITE / FANTA / FUZE TEA	7
RED BULL	8
FEVER TREE (20CL)	
GINGER ALE / GINGER BEER	8
INDIAN TONIC / MEDITER.	8

BIÈRES

PRESSION (40CL)	
CARLSBERG	9
GRIMBERGEN BLANCHE	9
BOUTEILLES	
CORONA (33CL)	8
BROOKLIN IPA (33CL)	8
1664 0.0% (25CL)	7

89 RUE D'ANTIBES, CANNES
T + 33 6 83 47 97 80
MOSTROCANNES.COM
BOOKING@MOSTROCANNES.COM

À PARTAGER

SFOGLIA STRACCIATELLA, CÈPES ET TRUFFE	45
SFOGLIA STRACCIATELLA, CECINA DE BOEUF ET ARTICHAUTS	28

ENTRÉES

LA BURRATA, ORIGINALE OU AFFUMICATA, POIVRONS ROUGES CONFITS	24
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CECINA DE BOEUF, TRUFFE	35
CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS ECOSSE, FRITES	29
GAMBAS EN TEMPURA, SUCRÉES, SALÉES, EPICÉES	26
PATA NEGRA BELLOTA	29

PLATS

PARMIGIANA DI MELANZANE	14
BLACK COD LAQUÉ AU MISO BLANC, SENSATIONNEL	42
SATAY ANGUS STICKS	26
TATAKI DE SAUMON, CHAPELURE SATAY ET CONDIMENT RELEVÉ	34
TARTARE DE CHÂTEAU FILET 150G, ANGUS ECOSSE, AU COUTEAU, FRITES	35

PASTA

PESTO ALLA GENOVESE	24
TOMATES & STRACCIATELLA	22
THON ROUGE, OLIVES TAGGIASCHE, TOMATES CERISES CONFITES	28

ACCOMPAGNEMENTS

COEUR DE SUCRINE	8
FRITES / AVEC CHANTILLY À LA TRUFFE	8 / 14

PÂTISSERIES PAR STEVE MORACCHINI

CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2016 PAR LE GAULT MILLAU.

LA TROPEZIENNE GRAND MARNIER	13
BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER ET AU GRAND MARNIER	
LE TROIS CHOCOLATS	13
BAVAROISE CHOCOLAT NOIR, AU LAIT ET BLANC, BISCUIT CACAO	
LE BABA CHANTILLY, RHUM BACARDI RESERVA OCHO	15
SIROP D'AGRUMES, CHANTILLY MASCARPONE, VANILLE DE MADAGASCAR	
LE PISTACHE FRAMBOISE	13
TARTELETTE DE MOUSSELINE PISTACHE, COULIS DE FRAMBOISE	
LA TARTE CITRON	13
CREMEUX CITRON ET MERINGUE À L'ITALIENNE	
L'ENTREMET VANILLE	13
BAVAROISE VANILLE, INSERT CRÈME BRULÉE, BISCUIT VANILLE AMANDE	
LA TARTELETTE MANGUE	13
FOND DE TARTE AMANDE, CONFIT DE MANGUE ET MANGUE FRAÎCHE	

BULLES

CHAMPAGNE (15CL)

ROEDERER COLLECTION 244	18
AYALA "ROSÉ MAJEUR"	20
BOLLINGER "SPECIALE CUVÉE"	30

BULLES FRANÇAISES 0.0% (15CL)

ESTOUBLON EXCESSIVE	14
FRENCH BLOOM BLANC DE BLANCS	18
FRENCH BLOOM ROSÉ	19

PROSECCO (15CL)

CASTELLO DI RONCADE	14
---------------------	----

VINS AU VERRE

ROSÉ (12.5CL)

PROVENCE ROSÉ	8
BANDOL PATERNEL	10
MINUTY ROSÉ ET OR	14

BLANC (12.5CL)

PROVENCE BLANC	8
PETIT CHABLIS	12
POUILLY FUMÉ	12
CHARDONNAY REGNARD	14
MINUTY BLANC ET OR	15

ROUGE (12.5CL)

GRIVOT-GOISOT PINOT NOIR	10
BANDOL PATERNEL	13
LA LAGUNE HAUT MEDOC	15