

La Carte



MimoZart
RESTAURANT

Boissons non alcoolisées

Soda

4 €

Coca 33 cl

Coca Cherry 33 cl

Coca zero 33 cl

Perrier 33 cl

Limonade 25 cl

Fuzetea 25 cl

Orangina 25cl

Red Bull 25 cl

5,50 €

Jus de fruit 25 cl

4 €

Orange

Ananas

Pamplemousse

Pomme

Abricot

Cranberry

Eaux minérales 75 cl

4,50 €

Abatille plate ou gazeuse

Boissons chaudes :

Café

1,90 €

Décaféiné

1,90 €

Noisette

2 €

Double espresso

3,60 €

Grand creme

3,80 €

Thé bio

3,70 €

Boissons alcoolisées

Apperitifs :

Martini blanc ou rouge	4 cl	6 €
Jack daniel's	4 cl	8 €
Ti punch	4 cl	8 €
Gin tonic	4 cl	10 €
Ricard	2 cl	4 €
Ciroc	4 cl	8 €
Whisky Nikka Barrel	4 cl	8 €

Bieres :

Hoegaarden blanche	25 cl	5 €
Bud blonde	33 cl	5,50 €
Corona	33 cl	5,50 €

Digestifs :

Armagnac VSOP Tariquet	4 cl	8 €
Remy Martin VSOP Cognac	4 cl	8 €
Bumbu XO	4 cl	10 €
Bumbu Cream	4 cl	8 €
Get 27	4 cl	7 €

Champagnes :

Nicolas Feuillatte	75 cl	50 €
	10 cl	9 €
Mumm Rosé	75 cl	75 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	140 €
Dom Pérignon vintage 2010	75 cl	290 €

Cocktails

Composez votre cocktail avec ou sans alcool

Non alcoolisé - 10 €

Alcoolisé - 14 €

Ananas, Mangue, Passion , Litchi, Fraise, Framboise, Coco, Abricot, Orange, Rose blueBerry, Pêche, Cerise, Melon, Pastèque, Yuzu, Citron vert ...

Blue MimoZ'art 12 €

4cl bacardi ambre, 1cl curacao, crème coco, jus d'ananas, lait de coco, vanille

Pina colada 12 €

2cl barcardi ambre, 2cl bacardi blanc, jus d'ananas, lait de coco

Mojito 10 €

2cl bacardi ambré, 2cl bacardi blanc, limonade, cassonade, menthe fraîche

Caiparinha 10 €

4cl cachaca , citron vert, cassonade, glace pilée

Caipiroska 10 €

4cl vodka, citron vert, cassonade, glace pilée

Sex and the beach 12 €

4cl vodka, jus ananas, jus framboise, sirop de melon, fraise

Gin fizz 12 €

4cl bombay saphir, jus de citron, sucre canne, perrier

Margarita 12 €

4cl téquila, 2cl cointreau, citron pressé, citron vert

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.**

Assiettes à partager

Pop corn de poulet	8 €
Assiette de charcuterie	8 €
Assiette de fromage	8 €
Camembert rôti	8 €

Entrées

Terrine de foie gras du Sud Ouest <i>Crème de betterave à la framboise</i>	18 €
Carpaccio de boeuf, pesto et ses copeaux de parmesan <i>Supplement burrata à 6€</i>	11 €
L'oeuf MimoZ'art <i>Oeuf cocotte à la crème de truffe</i>	9 €
Burrata crémeuse en toute simplicité <i>Pesto, pickes de légumes</i>	13 €
Saumon confit <i>avec sa chantilly aux agrumes</i>	12 €

Plats

La fameuse entrecôte de 300 gr <i>et ses pommes de terre persillées</i>	26 €
Filet de saumon et ses carottes en texture <i>accompagné de beurre blanc coco</i>	19 €
Epaule d'agneau confit et sa purée truffée <i>Jus corsé</i>	24 €
Magret de canard 450g, sauce Amarena <i>accompagné de sa mousseline de panai</i>	28 €
Blanquette de veau et ses tagliatelles	21 €

Garnitures

Pommes de terre persillées	4,50 €
Tagliatelles	4,50 €
Wok de legumes croquants	4,50 €
Purée truffée	4,50 €

*Supplément sauce à 1,50 €

La raclette du MimoZ'art

29€ / pers

Raclette de Savoie IGP au lait cru accompagné de pommes de terre grenailles et d'une assiette de charcuterie

Suppléments

Fromage à raclette 500g	18€
Salade verte	4,50 €
Chorizo	7 €
Saucisson	7 €
Pancetta	9 €
Mortadelle	7 €
Coppa	11 €

Desserts

Coulant au chocolat "Grand cru Caraïbes 66%" <i>8min30 de cuisson pour un moment de plaisir</i>	9,50 €
Tarte citron meringuée <i>en folie</i>	9 €
Tiramisu de la Mama	8 €
Mille-feuille au Caramel beurre salé	8 €

Menu

Plat du jour

15,90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

19,90 €

Entrée + Plat + Dessert

24,90 €

*Disponible
sauf le Vendredi & le Samedi*

Entrée au choix : Salade de chèvre chaud
ou
Assiette de charcuterie

Plat au choix : Lasagne à la bolognaise
ou
Bœuf au poivre

Dessert au choix : Mousse au chocolat
ou
Crèmeux au citron

La carte des Vins

Vins rouges	75 cl	15 cl
Château Deck Pessac Léognan 2016	35 €	7,50 €
Château Tour Du Cauze Saint Emilion 2015	28 €	7 €
Château Coquillas Pessac Léognan 2018	33 €	
Château Dufhilot Bordeaux	18 €	5 €
Vins rosés		
Irrésistible côte de Provence	28 €	
Sable fin	20 €	5 €
Alzitella IGP Corse	18 €	
Vins blancs		
Domaine Tariquet classic 2018	18 €	5 €
Domaine Tariquet Premières grives 2020	24 €	6 €
Uby n°4 doux 2018	21 €	
Château Coucheroy Pessac Léognan 2017	30 €	7 €
Champagnes :	75 cl	10 cl
Nicolas Feuillatte	50 €	9 €
Mumm Rosé	75 €	
Ruinart Blanc de Blancs	140 €	
Dom Pérignon vintage 2010	290 €	