



Menu du restaurant

La Lune de Mougins

Déjeuner de 12h00 à 14h00

&

Dîner de 19h30 à 22h00

2025

Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten



RESTAURANT

DE LA LUNE ☾

35 €

Menu 2
plats

Possibilité de menu végétarien sur
demande / Traces de gluten

41 €

Menu 3
plats

ENTRÉES

-   Tranche de focaccia, tartare de tomates colorées et chèvre frais, vinaigrette miel citron ...16 €
-   Risotto arborio et champignons en persillade, écume de coppa et tuile de parmesan...16 €
-    Tartare de loup, concombre, oignons rouges et poivre vert, croustis de feta...16 €

PLATS

-    Bavette de bœuf, jus échalotes et moelle, frites de panisse....28 €

Travers de porc laqué au jus barbecue, purée de haricots rouges, pickles d'oignons, condiment mangue et citron vert....28 €

-   Rouget grillé en portefeuille, mini ratatouille croquante, huile vierge aux citrons confits et pignons de pin....28 €

DESSERTS

-    Panacotta fruits rouges, crumble aux amandes.....9 €
-   Notre café gourmand.....9 €
-    Croustillant fraises et pistaches comme un millefeuille, coulis et pistaches caramélisées.....9 €

 Assiette de fromages par Eric GAYRAUD....14€

(Si choix dessert, supplément de 5 € à ajouter au prix du menu)

Prix nets

28/05/2025





Nos engagements en quelques mots...

Le restaurant de La Lune de Mougins met un point d'honneur à privilégier des ingrédients locaux et frais pour la création de ses menus.

Notre engagement envers la durabilité va au delà de la qualité des repas que nous servons.

Notre menu vous propose 3 entrées, 3 plats et 3 desserts pour minimiser le gaspillage.

En choisissant La Lune de Mougins, vous participez à notre démarche éco responsable et vous continuez de vivre une expérience culinaire respectueuse de l'environnement.

2025





Restaurant menu

La Lune de Mougins

Lunch from 12:00 p.m. to 2:00 p.m.

&

Dinner from 7:30 p.m. to 10:00 p.m.

2025

Vegetarian menu available on request / Traces of gluten



RESTAURANT

LA LUNE 

35 €

2-courses
menu

*Vegetarian menu available on request /
Traces of gluten*

41 €

3-courses
menu

STARTERS

  Focaccia slice, coloured tomato tartar
and fresh goat's cheese, honey-lemon vinaigrette....16 €

  Arborio risotto with mushrooms and parsley,
coppa foam and Parmesan tuile.....16 €

   Sea bass tartare, cucumber, red onions and
green pepper, feta croquesquies.....16 €

MAINS

   Beef flank steak, shallot and marrow jus,
potato churros....28 €

Pork ribs glazed with barbecue juice, red bean puree,
onion pickles, mango and lime condiment....28 €

  Grilled red mullet, crispy mini ratatouille,
virgin oil with lemons and pine nuts....28 €

DESSERTS

   Red fruit panna cotta, almond crumble....9 €

  Coffee and pastries.....9 €

   Crispy strawberries and pistachios like a millefeuille,
coulis and caramelized pistachios.....9 €

 Cheese plate by Eric GAYRAUD....14€

(If dessert choice, supplement of €5 to be added to the price of the menu)



Net prices

28/05/2025



Our engagements in a few words...

La Lune de Mougins restaurant pays attention to using fresh, local ingredients in its menus.

Our commitment to sustainability goes beyond the quality of the meals we serve.

Our menu offers 3 starters, 3 main courses and 3 desserts to minimize waste.

By choosing La Lune de Mougins, you're taking part in our environmentally responsible approach and continuing to enjoy a culinary experience that respects the environment.

2025

