



Menu La Mandarine

<https://lacarte.menu>

18 Rue de la Poste, 06210 Mandelieu-la-Napoule, France

(+33)493499883,(+33)0493499883,(+33)890210152 -

<https://restaurantlamandarine.eatbu.com/>



Un **exhaustif menu** du **La Mandarine** situé à [Mandelieu-la-Napoule](#) avec tous les **36** menus et boissons est présent ici sur la carte. Pour les offres saisonnières ou hebdomadaires, veuillez contacter le propriétaire par téléphone ou via les coordonnées sur le site internet. Ce que [User](#) aime dans La Mandarine :

C'est petit, agréable et confortable. Quelques 2-3 tables sur le trottoir, à l'intérieur la décoration est sympa, chaleureuse, éclectique ; tout sauf tendance. J'adore. Bon service, bonne nourriture et bon prix. Je le recommande. A chaque fois que je viens à Mandelieu j'ai envie d'y aller. Ce que [User](#) n'aime pas dans La Mandarine :

La nourriture que nous mangeons était de qualité moyenne, le service et le serveur (je pense que le propriétaire) était impoli. Je pense que le propriétaire s'ennuie de son travail. peut-être qu'il devrait embaucher du personnel amical. La grande sélection de spécialités de café et de thé rend une visite au La Mandarine encore plus intéressante, également léger *méditerranéen* digeste menus à choisir. Il existe également des savoureux repas, tels qu'ils sont typiques pour l'Europe, De plus, les charmants desserts du auberge brillent non seulement dans les yeux des petits invités.

Menu La Mandarine



Boissons alcoolisées

BIÈRE

poivre noir | farine de pain | de chou | levure sèche | œufs | ...

Pâtes

NOUILLES

Pizza

PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

Mains

FILET

Agneau

AGNEAU

des miettes de pain fraîches | l'ail trituré | rosemary fraîchement coupé | le sel | poivre noir | ...

Sauces

SAUCES

Plats de bœuf

CARPACCIO DE BŒUF

œufs | cuillère à soupe Dijon moutarde | jus de citron frais | huile d'olive extra vierge | huile végétale | ...

Pour les petits appétits

OIGNON

Antipasti - entrées

CARPACCIO

Avocat | Pomme rouge | Les crèmes de crabe | Le citron | 5 branches de chives (finement coupées 1 pour la garniture) | ...

Menus de sushis

ENTRÉE

Starter

NEM DE CHÈVRE

Main course

RIBBS

Mexikanische spezialitäten

CÔTES

French fries

FRITES

Mexikanische hauptgerichte

FAJITAS

Meats

CÔTES DE PORC

Sushi & sashimi a la carte

COQUILLE

Café

CAFÉ

Kalared xo menu (minimum 2 persons)

PLAT PRINCIPAL

Menu La Mandarine



Smokehouse signatures

CÔTES LEVÉES

Autres | Les pommes et autres jus de fruits | Autres | Le premier de ces | Poudre d'oignon | ...

Platters and baskets

COQUILLES SAINT-JACQUES

bœuf, fondue | les écailles de la baie, rincées et drainées | crèmes de pain sec assaisonnées | poudre d'oignon | poudre d'ail | ...

Desserts

CRÈME BRULÉE

Crème liquide entière | La vanille | Produits laitiers | G du sucre | œufs jaunes

POMME

recette de pâtisserie pour une tarte à double croûte d'un pouce | beurre non salé | farine à usage général | sucre blanc | sucre brun emballé | ...

Restaurant category

ITALIEN

DESSERT

Ces types de plats sont servis

SOUPE

DESSERTS

POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

SALADE

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, coréées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

STEAK

huile d'olive | jus de citron | Les noix de coco, triturées | bif à thon | mangue fraîche - peauée, mise en pâte et coupée | ...

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

VIANDE

poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil séché | oregano séché | ...

PORC

FROMAGE

RIZ

POULET

Pour les garnitures: | Seins de poulet (déjà cuits, épais) | Carottes à la crème | Céréales (dictées) | 1 oignon (ou 2 shallots) | ...

BŒUF

Noodles à l'œuf chinois (Mie) | Le sel et le poivre | l'oignon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | Le gingembre | ...

Menu La Mandarine



La Mandarine

18 Rue de la Poste, 06210 Mandelieu-la-Napoule,
France

Fait avec lcarte.menu

Heures

d'ouverture:

Dimanche 06:30

-22:30

Lundi 06:30 -22:30

Mardi 06:30 -22:30

Jeudi 06:30 -22:30

Vendredi 06:30

-22:30

Samedi 06:30

-22:30

LES PLATS FROIDS, ENTREES & SALADES FRESH DISH, STARTERS AND SALADS

Chèvre chaud au miel et herbes de Provence sur son lit de jeunes Pous
ese on a young sprouts salad

¹ Volaille croustillante et tranche de Lard snackée • 20,00 € *eat-li:*
² panée, œufs durs, Grana Padano, croûtons, sauce césar

³ poultry breaded - (Salad sucrée, Caesar sauce, hard boiled eggs, croutons am
uf au Pesto et copeaux de Grana Padano sous son bouquet de jeunes I
rites • 22,00 €

⁴ Pesto and shavings of Grana Padano, french fries and a young sprouts sa
elle Niçoise • 20,00 €

⁵ é de Thon, tomates, œufs durs, radis, haricots verts, poivrons, olives n
et petits filets d'anchois à l'huile

⁶ e salad - (Arugula salad, tomatoes, hard boiled eggs, tuna, radish, green bea
i, celery, vinaigrette and a small anchovy filet in oil)

⁷ -Italienne by LA PLAGE • 25,00 €
n : Billes de Pastèque, de Mozza, Tomates cerises, accompagné de Jam

⁸ ate by LA PLAGE - In a 1/2 Melon: Beads of water-melon, of Mozza, Cherr
nd Fresh Basil.