

Bohème

Comme une philosophie de cuisiner au jour le jour,
Se laissant porter par l'insouciance de la nature et des produits qu'elle nous offre.
Comme une envie de joindre l'éthique au plaisir, en toute transparence avec notre terroir.
Comme un souhait de donner du sens à notre savoir-faire, notre métier, notre passion.
Notre démarche se nourrit de l'héritage de nos ancêtres et de nos terres,
C'est à travers notre éducation et nos valeurs que nous espérons faire de votre instant une balade enivrante.

Alexandre & Maxime

Niché à l'entrée du vieux-village, nous souhaitons apporter une dimension artisanale en direct des producteurs dans une ville à l'histoire gastronomique riche et authentique.

Chef | Manuel Rondan (Pérou)
Cuisine | Doryan Despaux (France)
Pâtisserie | Grégory Sordillon (France)

MICHELIN
2023



[@boheme.mougins](https://www.instagram.com/boheme.mougins)

Follow & Repost

De la ferme à l'Assiette

LE BOEUF SUR-MESURE

Restaurant d'artisans en direct des élevages lorrains à travers la Maison Polmard & notre filière Héritage.

Nous favorisons une vision de l'élevage éthique et durable de la production à la consommation.

Le choix et la disponibilité des morceaux sont donc raisonnés pour contribuer à l'équilibre matière de nos éleveurs.

Le manger moins mais mieux doit surtout permettre de prendre du plaisir lors de la dégustation.

CUISSON À LA BRAISE « MIBRASA »

La cuisson au barbecue est idéale pour une réaction de Maillard maîtrisée à l'aide de notre charbon argentin à combustion lente.

Le talent et la sensibilité de nos cuisiniers font le reste pour garantir une expérience unique.

De la ferme à la Maison

Pré-commandez 48h avant vos pièces préférées et conserver vos viandes hibernées prêtes à déguster chez vous pour des barbecues uniques.

NOTRE ARDOISE

Nous travaillons uniquement sur des génisses en races à viande. Leur développement musculaire et leur génétique donne lieu à de belles pièces de partage et des morceaux individuels choisis.

Enfin, tout comme le serait un vigneron à son cépage, l'identité de notre viande n'est plus définie par la race mais par la maîtrise de la maturation sous-atmosphère et l'acidité du grain de viande.

Alors que préférez-vous dans la viande ?

Jutosité

filet, rumsteck, merlan, mouvant, rond parisien, tende de tranche, surprise

Intensité

bavette d'ailou, flanchet, hampe, paleron, onglet, nerveux de gîte, pavé nacré

Persillé

entrecôte, côte de bœuf, faux-filet, basse-côte

Repas personnalisés

Pour toutes demandes sur-mesure privées ou professionnelles

contact@boheme-mougins.com

S'abreuver

BOHEME 12cl 16

Gin Belle Rive, citron vert, sirop agave, blanc oeuf, curaçao, romarin, espelette

PROVENCE 12cl 14

Vin rosé, liqueur de sureau, citron frais, mandarine Napoléon

PERÙ 12cl 16

Pisco Acholado, sucre de canne, citron, blanc oeuf

FUSION 14cl 16

Amaretto, fruit de la passion, citron vert, sucre canne, blanc oeuf

GARRIGUE 14cl 16

Vodka infusée au romarin, citron vert, canne, blanc oeuf

OAXACA 12cl 14

Mezcal, jus ananas, sucre canne, piment rocoto

GIN & TONICS 4cl

44°N Grasse 16 | Belle Rive 10 | Citadelle 10

Silent Pool 12 | Umami 14 | Goudoulin 14

Fraicheur

COURTELINE sans alcool 25cl 8

pomme cox's, gingembre, citron vert, grenadine

CITRONNADE MAISON sans alcool 25cl 7

menthe fraîche, citron vert, orange, cassonade

THÉS GLACÉS MAISON sans alcool 25cl 7

inspiration selon la saison

PRESSE-AGRUMES 25cl 5

orange, citron, pamplemousse

À verser

LES BULLES 12cl

Joseph Perrier - Brut 16

Pierre Gimonet & Fils - Blanc de Blancs Cuis 1er Cru 17

Pierre Gimonet & Fils - Rosé de blancs 18

EN BLANC 12cl

Côtes du Rhône - Gabriel Meffre (Rhône) 10

Petit f. - Michel Redde (Pouilly-fumé) 10

Prestige - La Vigne de Mougins (Alpes-Maritimes) 10

EN ROUGE 12cl

Pinot Noir - Labruyère-Prieur (Bourgogne) 12

Côtes du Rhône - Stéphane Ogier (Rhône) 9

Saumur-Champigny - Château de Villeneuve 10

Saint-Émilion Grand Cru - Château Godeau Ducarpe 12

EN ROSÉ 12cl

Clos Beylesse rosé (Côtes-de-Provence) 12

PO - Château La Calisse (Côteaux Varois en Provence) 12

LES APÉRITIFS

Kir bourguignon 12cl 12 | Kir royal 12cl 16

Anisés 2cl 5 | Henri Bardouin 2cl 6

Vins cuits 4cl 6 | Bitter San Pellegrino 10cl sans alcool 6

BIÈRE PRESSION

Pietra bio 25cl 4 | 50cl 7

JUS & NECTARS « ALAIN MILLIAT » 33cl 7

tomate rouge, pommes cox's, pêche de vignes, poire d'automne

SODAS 33cl 6

coca-cola, coca-cola zero

JUS MAYA 31cl 6

eau de coco, litchi

EAUX MINÉRALES & GAZEUSES

Évian 50cl 5 | Évian 100cl 7 | Badoit 50cl 5 | Badoit 100cl 7

Chateldon gazeuse 75cl 7

Partagez



PANISSES & HUANCAINA 10

pois chiche, sauce au piment rouge
chickpea flour homemade, fried, red chili

NOTRE PÂTÉ CROÛTE 20

farce de veau et cochon, canard, foie gras et truffe fraîche
veal and pork stuffing, duck, foie gras, truffle

CHARCUTERIE DE LA FERME 29

assortiments de charcuteries artisanales et de la maison Polmard
handcrafted & Polmard homemade delicatessen mix

CAVIAR OSCIÈTRE BELLOR

crème aneth, citron, beurre aji amarillo et blinis
aneth yogurt cream, aji amarillo butter, blinis

30g 59 | 50g 99 | 100g 189

ONGLET & CAVIAR 29

tartare d'onglet, caviar osciètre, acevichado
hanger steak tartare with caviar and acevichado



TRUFFES MELANOSPORUM à la rappe 3gr. 8€

selon arrivages



Commencez

OEUF BIO & CHAMPIGNONS 15

oeuf parfait, velouté champignons, truffe fraîche, noisettes IGP du Piémont, huile de persil

perfect egg, mushrooms velouté, fresh truffle melanosporum, hazelnut from Piémont, parsley oil

LÉGUMES DU POTAGER 15

terrines de légumes de saison confits et croquants, crème de fromage, chipotle, demi-glace pomme ananas

seasonal confit vegetable terrine, cheese cream, fruit sauce

TIRADITO BOEUF NACRÉ 16

pavé nacré tranché, sauce fumée, aji limo, aceituna, châtaigne, guacamole, mayonnaise noisette

pearly beef sliced, homemade smoked sauce, aji limo, aceituna, chestnut, guacamole and nut mayonnaise

CEVICHE DE PÊCHE SAUVAGE 18

poisson d'arrivage coupé cru, leche de tigre, sauce coriandre, maïs chulpe, chalaquita et patate douce confite à la clémentine

fresh catch of the day, leche tigre, coriander sauce, chump maize, chalaquita, confit sweet potatoes with clementine flavor

SAINT-JACQUES EN DUO 18

coquilles de la Baie de Seine: en carpaccio au crémeux cognac, oeuf de truite fumé & en gratinée sauce Mornay truffée

fresh scallops from Baie de Seine in two style: as carpaccio with cognac creamy scallop sauce and smoked trout egg & as gratin with truffle Mornay sauce

ESCARGOTS BELLOR 16

escargots français à la douzaine sautés en persillade, dans son jus réduit au persil, panna cotta à l'ail, tranche pain ardennais

french snails dozen sautéed in persillade, reduced parsley juice, garlic panna cotta, french sliced campagne bread

VEAU DE LAIT & HOMARD BLEU 21

tartare de veau maison et pince de homard bleu, émulsion câpres
homemade milk-fed veal tartare, lobster claw, capers emulsion

Terre & Mer

RIS DE VEAU 45

coeur de ris de veau d'Aveyron rôti, purée oignons confits, crème truffe, épinards
french sweetbread roasted, sweet confit oignons, truffle cream, spinach

CANARD FERMIER 30

magret de la ferme Jeansarthe fumé maison, mousseline châtaigne, gel de betterave jaune, sauce poivre.
french sliced and smoked duck, chestnut mousseline, yellow beetroot, pepper sauce

NOTRE « POT-AU-FEU » 32

boeuf confit 7 heures comme un pot-au-feu, légumes, sauce gribiche
7 hours cooking confit beef « Pot-au-feu » style, vegetables and gribiche sauce

BOEUF « HÉRITAGE » GRILLÉ À LA BRAISE (Lorraine) 29

maturation 4 semaines, cuisson barbecue, beurre noisette
aged grilled steak from Lorraine, barbecue cooking, chimichurri

POULPE DE ROCHE 29

à la braise, sauce chicha morada, espuma Dubarry, poudre nori
octopus, violet maize, charcoals cooking, chicha morada reduction, Dubarry espuma, nori

RETOUR DE PÊCHE 32

poisson sauvage d'arrivage rôti nourri au beurre, tacu-tacu, sauce chupe, kaki
wild catch of the day, roasted with butter and thym, tacu-tacu, chupe sauce, kaki salad

HOMARD BLEU 39

queue de homard cuite basse température, bisque réduite, chutney oignon, yuzu
Lobster tail, slow cooking, biscuit reduction, onion chutney, yuzu



HACHÉ DE BOEUF NACRÉ POLMARD COUNTRYSIDE 34

brioche, céleri rémoulade truffé, foie gras poêlé, duxelles champignons, pommes paillason, truffe fraîche et jus court à la truffe, herbes fraîches
pearly burger, brioche, celery remoulade, paned foie gras, mushrooms duxelles, fresh truffe and juice, potatoes, fresh herbs

TARTARE POLMARD 24

recettes selon inspiration du chef
Polmard original tartare recipes of the day

Champs

CHAMPIGNONS 8

frais des bois travaillés en purée, sautés, et duxelle
fresh mushrooms mix in textures as mashed, sautéed and duxelle

CHOUX-FLEUR 8

sautés et espuma Dubarry, salade de choux au citron, émulsion, câpre croustillant
sautéed cauliflowers, Dubarry sauce, lemon cauliflower salad, capers

COURGE 8

purée locro, butternut, potiron, châtaigne, pickles, coing
locro purée, pumpkin, baby squash, chestnut, pickles, coing compote

FRITES MAISON 7

agria, thym, huile de truffe, impérial 24 mois
homemade french fries with thym, truffle oil, parmesan

HARICOT TARBAIS 7

duo de haricots Tarbais et péruvien, crème et huile de truffe, parmesan, coriandre, piment d'espelette, oignons crispy
french and peruvian white beans truffle oil, cream, parmesan cheese, espelette chili, crispy onions

RISOTTO À LA TRUFFE 9

riz carnaroli, parmesan, crème de truffe et truffe fraîche
italian carnaroli rice, parmesan cheese, truffle cream, fresh truffe

Maison Polmard

éleveur & boucher depuis 6 générations
maturation 6 semaines | cuisson à la braise, beurre noisette

PIÈCES D'EXCEPTION - uniquement sur commande 48h avant
PRIME BEEF PIECE - ONLY PRE-BOOKING 48H BEFORE

CÔTE DE BOEUF POLMARD minimum 4 personnes **sur-demande**
maturée 61 jours | *Prime Rib aged 61 days*

OMEGA POLMARD minimum 2 personnes **20€ / 100g**
morceau unique au gras intense | *unique piece naturally fatty*

Découvrez

Parcourez notre carte d'automne en 4 temps ♦ 65

MISE-EN-BOUCHE

ESCARGOTS BELLOR

escargots français à la douzaine sautés en persillade, dans son jus réduit au persil, panna cotta à l'ail, tranche pain ardennais
french snails dozen sautéed in persillade, reduced parsley juice, garlic panna cotta, french sliced campagne bread

ou

CEVICHE DE PÊCHE SAUVAGE

poisson d'arrivage coupé cru, leche de tigre, sauce coriandre, maïs chulpe, chalaquita et patate douce confite à la clémentine
fresh catch of the day, leche tigre, coriander sauce, chump maize, chalaquita, confit sweet potatoes with clementine flavor

NOTRE « POT-AU-FEU »

boeuf confit 7 heures comme un pot-au-feu, sauce gribiche, carottes, navets, pdt
7 hours cooking confit beef « Pot-au-feu » style, vegetables and gribiche sauce

ou

POULPE DE ROCHE & CHOUX-FLEUR

à la braise, sauce chicha morada, espuma Dubarry & choux-fleurs
octopus, charcoals cooking, chicha morada reduction, Dubarry sauce, cauliflowers

LE PIM'S MANDARINE

coque chocolat noir bio 64%, pain de Gênes, émulsion mandarine, suprême d'orange, compotée kumquat, glace chocolat
bio black chocolate shell, Genova bread, mandarin emulsion, orange, kumquat, chocolate ice cream

♦ ♦ ♦

La sélection de fromages affinés par les Frères Marchand (55) ou Brie de Meaux Truffé Maison
option +10 ou remplacement du dessert
matured cheese selection from « Frères Marchand » or homemade Truffle Brie de Meaux
option +10 or substitution from the dessert

Déjeunez

Menu Lunch en 2 temps
2 times set menu for lunch ♦ 35

du mardi au vendredi midi hors jours fériés
from Tuesday to Friday exclude free days



Prix nets en euros, service inclus. Merci de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances afin de vous transmettre nos allergènes.

Dégustez

Baladez-vous dans nos plaines et nos rivages en 5 temps ♦ 85

AMUSE-BOUCHE

SAINT-JACQUES EN DUO

coquilles de la Baie de Seine, en carpaccio au crémeux cognac & gratinée sauce Mornay truffée, oeuuf de truite fumé
fresh scallops from Baie de Seine in two style: as carpaccio with cognac creamy scallop sauce and smoked trout egg & as gratin with truffle Mornay sauce

ou

OEUF BIO & CHAMPIGNONS

oeuf parfait, velouté champignons, truffe fraîche, noisettes IGP du piémont, huile de persil
perfect egg, mushrooms velouté, fresh truffle melanosporum, hazelnut from Piémont, parsley oil

HOMARD BLEU & RISOTTO TRUFFE

queue de homard cuite basse température, bisque réduite, yuzu
Lobster tail, slow cooking, biscuit reduction, onion chutney, yuzu

ou

RIS DE VEAU & CHAMPIGONS

coeur de ris de veau d'Aveyron rôti, purée oignons confits, crème truffe, épinards
french sweetbread roasted, sweet confit oignons, truffle cream, spinach

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ MAISON

bel affinage, truffe fraîches, pâte et huile truffe, mascarpone
fresh homemade Brie de Meaux with truffle, mascarpone

NOTRE SOUFLÉ

saveurs au fil des saisons
flavors throughout the seasons

PLAT Commencez AU CHOIX ou BAVETTE HÉRITAGE + GARNITURE Champs AU CHOIX

Choose your STARTER or BEEF FLANK GRILLED HÉRITAGE + choose your GARNISH

DESSERT DU JOUR

Pastry of the day

½ eau et café

Douceur

NOTRE SOUFLÉ 16

saveurs au fil des saisons - possible de le réaliser sans gluten sur demande
flavors throughout the seasons - gluten free option possible
EN PRÉ-COMMANDE DÉBUT DE REPAS / PRE-ORDER REQUIRED

LA PINK LADY 14

pomme Pink Lady à la vapeur au miel et romarin enroulée, pâte sucrée, tuile corolle, glace vanille

Pink lady apple confit with honey, rosemary, wrapped, sweet dough, pastry tile, vanilla ice cream

LE PIM'S MANDARINE 14

coque chocolat noir bio 64%, pain de Gênes, émulsion mandarine, suprême d'orange, compotée kumquat, glace chocolat

bio black chocolate shell, Genova bread, mandarin emulsion, orange, kumquat, chocolate ice cream

PAMPLEMOUSSE & YUZU 14

biscuit pain d'épices, crème citron yuzu, zestes et suprêmes pamplemousse, sorbet pamplemousse badiane

gingerbread biscuit, yuzu lemon curd, grapefruit zest and freshly sliced, sorbet grapefruit with badiane

BALADE DANS LES BOIS 16

émulsion vanille, mousse chocolat noir bio 64%, compotée griotte, crémeux chocolat, crumble cacao, sponge cake estragon

vanilla emulsion, bio chocolate 64% mousse, cherry compote, chocolate cream, cacao crumble, sponge cake

GLACES & SORBETS MAISON la boule 4

confection maison, parfums de saison et associations de saveurs
homemade ice cream with seasonal and creative flavors

FROMAGES AFFINÉS & BRIE DE MEAUX TRUFFÉ 14

sélection des Frères Marchand (Nancy) et ou notre brie truffé maison

matured cheese selection from « Frères Marchand »

or our homemade truffle Brie de Meaux

Spirituel

CRÉATIONS

Irish Coffee 8cl 12 | Espresso Martini 8cl 12

WHISKYS

Nikka 14 | BM 10ans 14 | Hautes Glaces 14

Whisky des Français 10 | Goudoulin 12

COGNACS

Cognac Polmard 2cl 16 | Park Cigar blend 4cl 14 | Planat bio VSOP 4cl 12

F. Fougeat fins bois Petite Cigüe 4cl 12

BAS ARMAGNACS 4cl

Goudoulin 1972 16 | Goudoulin 1985 16

RHUMS 4cl

Eminente 14 | Gouverneur 12 | Famille Ricci Dynasty 12

Plantation XO 16 | Zacapa XO 18

RÉGIONAUX

Vin cuit de Provence Cadenet 8cl 10 | Ratafia Louis de Sacy 4cl 12

Poire Manguin 4cl 12 | Vieille Prune du Pigeonnier 4cl 16

Abricot du Roulot 4cl 14 | Framboise du Roulot 4cl 14

ATYPIQUES 4cl

Caraxès Manguin 16 | Covert figue liqueur 14 | Hedonist liqueur 14

Chaleur

CAFÉS BIO COSTADORO

expresso, deca, allongé, noisette 4

double expresso, grand crème, cappuccino 8

THÉS DAMMANN FRÈRES 7

thés et infusions au choix



Végétarien |



Sans-Gluten

Prix nets en euros, service inclus. Merci de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances afin de vous transmettre nos allergènes.

Artisanat de nos matières

Maison Polmard | éleveur de génisses à Saint-Mihiel (55)
Filière Héritage | filière viande de Lorraine (Grand-Est)
Mare Nostrum | criée et débarque directe petits bateaux et pêche sauvage
Pains & Tradition | Boulanger et fabricant de pains à l'ancienne à Mont-St-Martin (54)
Weiss | chocolatier à Saint-Étienne (42)
Maison Bellor | caviar et produits d'excellence à Avrillé-les-Ponceaux (37)
Les Frères Marchand | fromagers et affineurs à Nancy (54)
Aemme Eat Voilà. Angela & Marco | sélection de producteurs italiens à Impéria (IT)
Mi Boutique Latina | marché de produits sud-américains (06)
Le Diamant du Terroir | spécialiste de la truffe (06)
Ferme Jeansarthe | ferme et éleveurs de canards à Cauna (40)

Artisanat de nos liquides

Comte de Grasse | distillation & spiritueux (06)
Distilleries et Domaines de Provence | à Forcalquier (04)
Maison 16 | spiritueux bio (42)
Famille Lhéraud | vignification et distillation à Angeac (16)
Veuve Goudoulin | spiritueux d'exception à Cadignan (32)
Fanny Fougerat | cognacs à Goulebenèze (17)
Spirit Brothers | spiritueux français d'exception (FRA)
Distillerie Lachanenche | distillerie artisanale de fruits (84)
Distillerie Manguin | distillerie artisanale liqueurs (04)
Maya | boissons exotiques naturelles et vegans (34)
Alain Millat | jus de dégustation (26)
Costadoro | torréfacteur et producteur de café à Turin (IT)

MICHELIN
2023

MOUGINS
CÔTE D'AZUR
FRANCE
LES ÉTOILES
DE MOUGINS
Since 2006

Bohème Mougins
47 avenue du Moulin de la Croix
06250 Mougins

contact@boheme-mougins.com

04 92 92 97 70

