

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.

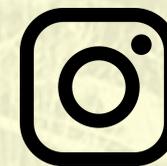
Chef | Manuel Rondan (Pérou)

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.

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'aloiau, flanchet, hampe, paleron, onglet, nerveux de gîte, pavé nacré

Persillé

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

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. Demandez notre catalogue des produits à emporter.

Repas personnalisés

Pour toutes demandes sur-mesure privées ou professionnelles

contact@boheme-mougins.com

MOUGINS
CÔTE D'AZUR
FRANCE

**POLMARD**
ÉLEVEUR-BOUCHER

Héritage

**LES ETOILES
DE MOUGINS**
Since 2006



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

GINS & 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 17

Pierre Gimonnet & Fils - Blanc de Blancs Cuis 1er Cru 18

Pierre Gimonnet & Fils - Rosé de blancs 19

EN BLANC 12cl

Viré-Clessé - Domaine A.Bonhomme (Bourgogne) 14

Petit f. - Michel Redde (Pouilly-fumé) 12

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

EN ROUGE 12cl

Pinot Noir - Labruyère-Prieur (Bourgogne) 14

Saint-Émilion Grand Cru - Château Godeau Ducarpe (Bordeaux) 14

Abstèmes S'abstenir - Domaine Cosse Maisonneuve (VDF Cahors) 12

EN ROSÉ 12cl

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

LES APÉRITIFS

Kir bourguignon 12cl 14 | Kir royal 12cl 18

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

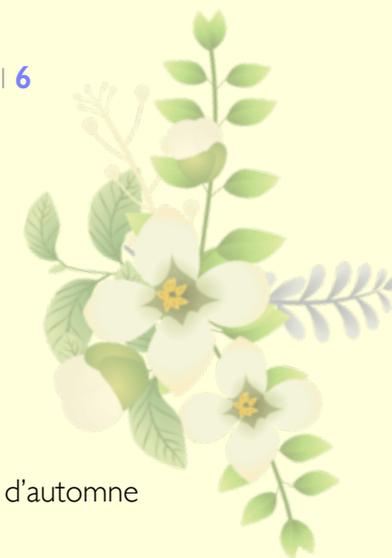
JUS MAYA 31cl 6

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 12

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

NOTRE PÂTE CROÛTE 20

farce de veau et cochon, canard, échine, ris de veau, pistache,
épinard, compôtée fruitée
homemade veal and pork stuff, duck, pork, sweetbread, pistachio,
spinach and fruity compote

CHARCUTERIE DE LA FERME 30

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

Sublimez

CAVIAR OSCIÈTRE BELLOR

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

30g 69 | 50g 109 | 100g 199

ONGLET & CAVIAR 29

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



Commencez

OEUF BIO & PETITS POIS 16

oeuf parfait, velouté de petits pois à l'aneth, boeuf séché, noix cajou
perfect egg, green pea velouté with aneth, dried beef, cashew nuts

ASPERGES DE PAYS 18

en salade et en rôties, tombée d'épinard, hollandaise maison, crispy parmesan
roasted asparagus and salad, spinach, hollandaise sauce, crispy parmesan

BOEUF NACRÉ TIRADITO 20

faux-filet tranché, crème de foie gras glacée aux carottes violettes, émulsion ail noir, poire et câpres crispy
pearly beef sliced, foie gras cream, purple carrot, black garlic emulsion, pear, crispy capers

CEVICHE DE PÊCHE SAUVAGE 21

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

GAMBERO ROSA 21

en carpaccio, émulsion olives aceituna, pommes en textures, pistaches
thinly sliced prawns, aceituna olives emulsion, apple texture, pistachio

VEAU DE LAIT 21

tartare préparé comme un ceviche, sauce fumée, mayonnaise ail des ours, avocat brûlé, émulsion yuzu
mild-fed veal knife cut tartare, smoked beef sauce, yuzu emulsion, burnt avocado



Terre & Mer

RIS DEVEAU 45

coeur de ris de veau d'Aveyron rôti, jus court au thym, purée de pommes de terre à l'ail des ours, artichaut crispy, pousse d'épinard
french sweetbread roasted, thym veal juice, mashed potatoes with wild garlic, artichoke, spinach

VEAU LABEL CONFIT 27

mijoté à l'idée d'une blanquette avec ses condiments, huile de persil, riz crispy
veal 3 hours cooking, crispy rice, parsley oil, vegetable condiments

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

maturation 4 semaines, cuisson à la braise, beurre noisette
aged pearly beef from Heritage label, charcoal cooking, nutty butter

CALAMAR 28

sauté puis farci, soupe maison de poissons de nos côtes, rouille, pommes parisiennes
stuffed squid, homemade fish soup with wild local fishes, rouille, parisien style potatoes

TURBOT & CAVIAR 49

Turbot sauvage rôti, sauce champagne au caviar, huile d'aneth, topinambour
wild turbot roasted, champagne sauce, caviar, aneth oil, topinambour (sunchoke)

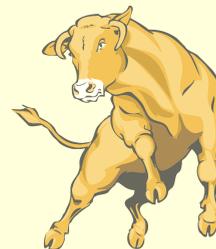
HACHÉ DE BOEUF NACRÉ POLMARD 29

brioche, haché nacré, pommes paillassons, asperges en salade, tombée d'épinard, comté, oignons crispy, mayonnaise ail des ours
pearly burger, brioche, potatoes, asparagus, spinach, comté cheese, crispy onions, wild garlic mayonnaise

TARTARE POLMARD 24

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

Maison Polmard



Champs

ARTICHAUT 8

en textures: caviar, petits violets confits, en salade et crispy
artichoke textures: caviar, confit, salad and crispy

PETITS POIS FRAIS 8

« à la française » au boeuf séché en espuma et crispy
green pea « french style », boeuf séché espuma et crispy

LÉGUMES DU POTAGER 8

carotte, oignon grelot, fenouil, poireau, champignon et purée de pommes de terre à l'ail des ours
fresh vegetables: carrot, onion, leek, fennel, mushroom, and mashed potatoes wild garlic

POMMES FRITES MAISON 8

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

VERDURE DE SAISON 6

mélange de pousses, légumes en salade, pain ardennais, oignons crispy
wild salad mix, fresh vegetables salad, bread, crispy onions

Végétal

RISOTTO PRINTANIER 22

petit épeautre comme un risotto aux légumes du potager
einkorn as a risotto and fresh vegetables sautéed

PIÈCES D'EXCEPTION - SUR PRÉ-COMMANDE 48H AVANT

PRIME BEEF PIECE - ONLY PRE-BOOKING 48H BEFORE
maturation 6 semaines | cuisson à la braise, beurre noisette

CÔTE DE BOEUF POLMARD minimum 4 personnes 35€ / 100g
mâturée 61 jours | Prime Rib aged 61 days

OMEGA POLMARD minimum 2 personnes 30€ / 100g
morceau unique au gras intense | unique piece naturally fatty

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

TARTARE DU JOUR

raw meat of the day

ou

BAVETTE DE FLANCHET

flank steak on barbecue

ou

CRUDO DE PÊCHE SAUVAGE

raw fish of the day

+ 1 GARNITURE AU CHOIX

+ include one garnish

♦ ♦ ♦

GOURMANDISES DU PÂTISSIER

sweet gourmandise from our pastry chef

½ eau minérale ou gazeuse

! Boisson chaude au choix incluse dans la formule



Découvrez

Parcourez notre carte de printemps en 4 temps
4 times set menu for lunch & dinner ♦ 65

MISE-EN-BOUCHE

♦ ♦ ♦

CEVICHE DE PÊCHE SAUVAGE

leche de tigre, sauce coriandre, maïs chulpe, chalaquita et patate douce confite à l'orange

leche tigre, coriander sauce, chulpe maïze, chalaquita, confit sweet potatoes with orange flavor

ou

ASPERGES VERTES

en salade et en rôties, tombée d'épinard, hollandaise maison, crispy parmesan

roasted asparagus and salad, spinach, hollandaise sauce, crispy parmesan

♦ ♦ ♦

CALAMAR & ARTICHAUT

sauté puis farci, soupe maison de poissons de nos côtes, rouille, pommes parisiennes

stuffed squid, homemade fish soup with wild local fishes, rouille, parisien style potatoes with artichoke textures

ou

VEAU CONFIT & LÉGUMES GLACÉS

mijoté à l'idée d'une blanquette avec ses condiments, huile de persil, riz crispy

veal 3 hours cooking, crispy rice, parsley oil, fresh glazed vegetables

♦ ♦ ♦

LA FRAISE

en trompe-l'oeil d'une fraise en textures, pain de Gênes, crumble chocolat, ganache et sponge cake au basilic

optical illusion of a strawberry in texture, Genova bread, chocolate crumble, basil ganache and sponge cake



La sélection de fromages affinés par les Frères Marchand (55) ou Chèvres de Monteiro à Peymeinade (06)

option +10 ou remplacement du dessert

matured cheese selection from « Frères Marchand » or Chèvre

option +10 or substitution from the dessert

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

Dégustez

Balade en 5 temps dans nos plaines et nos rivages
5 times set menu for lunch & dinner ♦ 95

AMUSES-BOUCHE

♦ ♦ ♦

OEUF PARFAIT BIO & VELOUTÉ

oeuf parfait, velouté de petits pois à l'aneth, boeuf séché, noix cajou
perfect egg, green pea velouté with aneth, dried beef, cashew nuts

♦ ♦ ♦

GAMBERO ROSA CARPACCIO

en carpaccio, émulsion olives aceituna, pommes en textures, pistaches
thinly sliced prawns, aceituna olives emulsion, apple texture, pistachio

ou

TIRADITO BOEUF NACRÉ

faux-filet tranché, crème de foie gras glacée aux carottes violettes, émulsion ail noir, poire et câpres crispy

pearly beef sliced, foie gras cream, purple carrot, black garlic emulsion, pear, crispy capers

♦ ♦ ♦

TURBOT AU CAVIAR & ASPERGES

Turbot sauvage rôti, sauce champagne au caviar, huile d'aneth, topinambour, asperges fraîches

wild turbot roasted, champagne sauce, caviar, aneth oil, topinambur (sunchoke) and fresh asparagus

ou

RIS DE VEAU & PETITS POIS FRAIS

coeur de ris de veau d'Aveyron rôti, jus court au thym, purée de pommes de terre à l'ail des ours, artichaut crispy, pousse d'épinard

french sweetbread roasted, thym veal juice, mashed potatoes with wild garlic, artichoke, spinach with fresh green peas

♦ ♦ ♦

NOTRE SOUFLÉ

saveurs au fil des saisons

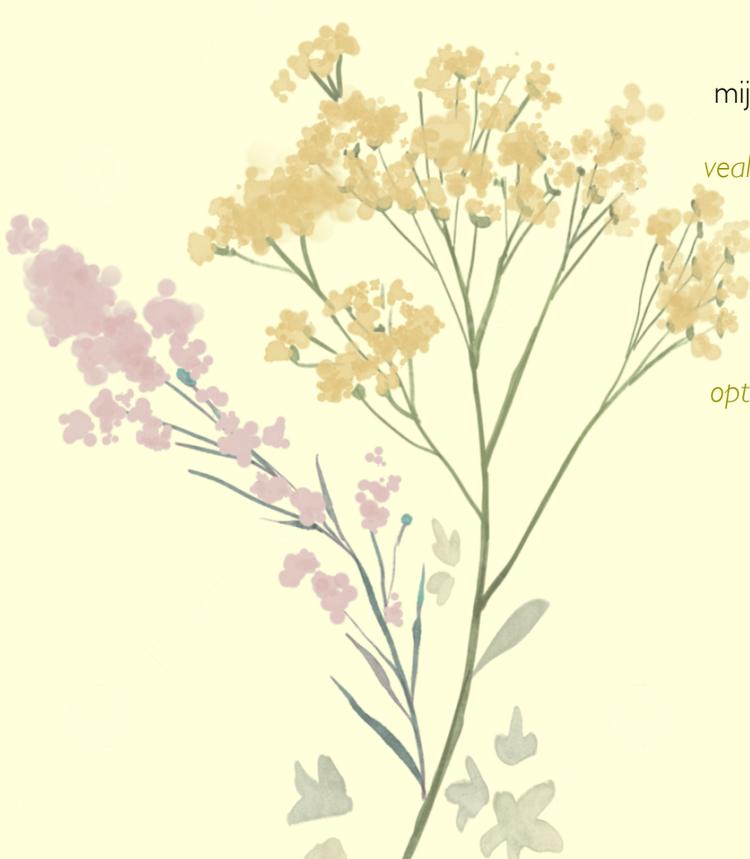
flavors throughout the seasons



Végétarien



Sans-Gluten



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 FRAISE 16

en trompe-l'oeil d'une fraise en textures, pain de Gênes, crumble chocolat, ganache et sponge cake au basilic

optical illusion of a strawberry in texture, Genova bread, chocolate crumble, basil ganache and sponge cake

LE CAFÉ 14

biscuit praliné maison, ganache chocolat oryola café, émulsion café, tuile sésame et glace maison au whisky

homemade praliné biscuit, coffee and oryola ganache, coffee emulsion, sesame tile, and whisky ice cream

VOYAGE CHOCOLATÉ 14

tube chocolat garni d'émulsion aji limo, ganache chocolat caramélisée, pâte sucrée chocolat, crème yuzu, pop corn

chocolate tube garnish with aji limo emulsion, caramelize chocolate ganache, chocolate sweet dough, yuzu cream and pop corn

LA RUCHE 16

Biscuit pain d'épices, brunoise de poire et fève de tonka, émulsion de faisselle, zeste de citron, tuile alvéole, caramel au miel de fleurs.

gingerbread biscuit, tonka bean and pear brunoise, fresh cheese emulsion, lemon zest, honey alveoli and honey caramel

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 & CHÈVRES DE PAYS 14

sélection des Frères Marchand à Nancy et fromages de chez Monteiro à Peymeinade

matured cheese selection from « Frères Marchand » and goat cheese from House Monteiro in Peymeinade (06)

Spirituel

CRÉATIONS

Irish Coffee 8cl 14 | Espresso Martini 8cl 14

WHISKYS

Nikka 14 | BM 10ans 14 | Whisky des Français 12 | Goudoulin 12

COGNACS

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

F. Fougeat fins bois Petite Cigüe 4cl 12

BAS ARMAGNACS 4cl

Goudoulin 1972 16 | Goudoulin 1985 16

RHUMS 4cl

Eminente 14 | Gouverneur 14 | 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 14 | Vieille Prune du Pigeonnier 4cl 16

Abricot du Roulot 4cl 16 | Framboise du Roulot 4cl 16

Chartreuse 4cl 18

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

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 en direct de 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 et plantes (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

Gault & Millau



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

