Le Moure Rouge
CANNES

La carte, proposée par le Chef et son équipe,
est réalisée à partir de produits frais et de saison.

Tous nos plats sont faits maison



Bienvenue au Moure Rouge, une institution cannoise née dans la famille Bordi.
Ancienne épicerie et station-service pendant la Seconde Guerre mondiale,
ce lieu devient ensuite un restaurant emblématique fréquenté par des artistes
comme Édith Piaf après leurs galas au Casino Palm Beach.
Repris par Claude Bordi en 1997 puis par Brice Courtade en 2021,
Le Moure Rouge offre aujourd'hui une vue unique sur Île Sainte-Marguerite et le Fort Royal.

Welcome to Le Moure Rouge, a Cannes institution born within
the Bordi family. Originally a grocery store and gas station during
World War II, the venue later became an iconic restaurant frequented
by artists such as Édith Piaf after their performances at the Casino Palm Beach.
Taken over by Claude Bordi in 1997 and then by Brice Courtade in 2021,
Le Moure Rouge now offers a unique view of Sainte-Marguerite Island and the Fort Royal.

Entrées à partager, ou pas !

	3 pièces	6 pièces	12 pièces
Huîtres Fines Gillardeau N°2 *Gillardeau Fines Oysters No. 2*	12	24	48

	6 pièces	12 pièces
Crevettes roses, mayonnaise maison *Pink prawns, homemade mayonnaise*	18	34

Tarama d'oursin, brioche toastée, salicorne — 12
Sea urchin tarama, toasted brioche, samphire

Sardinettes grillées minute — 18
Vinaigrette condimentée
Freshly grilled sardines, condimented vinaigrette

Calamars poêlés, ail, persil, citron — 23
Pan-seared squid, garlic, parsley, lemon

Couteaux, soubressade et jus corsé — 19
Câpres et citrons confits
Razor clams, soubressade, rich jus, capers & preserved lemons

Croque monsieur truffé — 19
Truffle toasted ham and cheese sandwich

Frites de panisses, aïoli maison — 12
Chick peas fries, homemade aioli

Soupe de poisson, croûtons, rouille, fromage — 18
Fish soup, croutons, rouille, cheese

Salade César — 25
Œuf mollet, parmesan, cœur de romaine, sauce césar maison, croûtons, tomates
Caesar salad

St Jacques, tarama d'oursin, œufs de saumon — 24
Scallops, sea urchin taramasalata, salmon roe

Salade d'endives, bleu, poire, noix de pécan caramélisées — 23
Endive salad, blue cheese, pear, caramelized pecans

Cuisses de grenouilles, persil, ail — 21
Frog legs, parsley, garlic

Prix nets en euros, service compris.

Nos plats

Entrecôte Angus argentine 300g, purée fumée — 39
Argentinian Angus ribeye 300g, smoked mashed potatoes

Tartare de boeuf, pommes frites — 26
Beef tartare, french fries
L'inspiration terre et mer du chef, bœuf & chair de crabe + 2€

Poulpe, condiment rouge aux épices douces, pois chiches, tzatziki — 27
Octopus, red relish with mild spices, chickpeas, tzatziki

Aïoli de cabillaud nacré, légumes colorés, œuf — 28
Aioli made with pearly cod, colorful vegetables, egg

Fish & chips, pommes frites, sauce tartare — 28
Fish & chips, french fries, tartar sauce

Loup, Daurade — 38
Sea bass, Sea bream

Bouillabaisse aux 3 poissons, Cabillaud, Rouget, Saint pierre — 58
Bouillabaisse, Cod, Red mullet, John Dory

Pasta mezze aux palourdes, chorizo, ail, persil, tomates cerises — 28
Mezze pasta with clams, chorizo, garlic, parsley, cherry tomatoes

Coquillettes, crème de truffe, jambon blanc, comté — 26
Elbow pasta, truffle cream, cooked ham, comté

Moules de bouchot, pommes frites — 26
Bouchot mussels, french fries

Linguine au homard, sauce armoricaine — 48
Lobster linguine, armoricaine sauce

Poisson en retour de pêche — 12 / 100g
Catch of the day

Nos garnitures (au choix) — 7

Pommes Frites · Purée maison · Légumes · Riz · Salade verte, vinaigrette citronnée
French fries · House-made mashed potatoes · Vegetables · Rice · Green salad, lemon vinaigrette

Prix nets en euros, service compris.

Nos desserts

Tarte tatin *Tarte tatin*	11
Tiramisu *Tiramisu*	11
Pain perdu *French toast*	11
Mousse au chocolat maison 70 % *Homemade 70% chocolate mousse*	11
Crème brûlée à la vanille *Vanilla Crème Brûlée*	11
Crêpes suzette *Crêpes suzette*	14
Profiteroles *Profiteroles*	12
Café gourmand *Coffee with dessert selection*	14

Nos glaces & sorbets artisanaux

Nous avons choisi les glaces du Maître Artisan Glacier Papilla, fabriquées dans l'arrière-pays grassois, pour leur authenticité et leur savoir-faire. Une glace d'exception qui révèle le vrai goût des produits.

Parfums au choix : glaces (yaourt, vanille, pistache, café) & sorbets (chocolat, citron, fraise, abricot)

1 Boule *1 scoop*	4
2 Boules *2 scoops*	7
3 Boules *3 scoops*	10

Le P'tit Dej du Moure

8h00 - 10h30

FORMULE CLASSIQUE — 7

Boisson chaude et viennoiserie

Hot drink and viennoiserie

FORMULE DU CAPITAINE — 11

Boisson chaude, jus de fruits, pain baguette et viennoiserie

Hot drink, fruit juice, baguette bread and viennoiserie

FORMULE LE MOURE — 14

Boisson chaude, jus de fruits, pain baguette et viennoiserie, oeufs (omelette, brouillés ou au plat)

Hot drink, fruit juice, baguette bread and viennoiserie, eggs (omelet, scrambled or fried)

Prix nets en euros, service compris.

Le Moure Rouge

CANNES

MERCI POUR VOTRE VISITE

SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM