
LE MOURE ROUGE

CANNES

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



Le restaurant le Moure Rouge est un lieu incontournable de l'Histoire de Cannes.

À son origine, il appartenait à la famille Bordi.

Durant la Seconde Guerre Mondiale, l'établissement était une épicerie et station essence.

Quelques années plus tard, ce lieu s'est transformé en bar-restaurant dirigé par la mère et la grand-mère de la famille.

Situé sur la route de Golfe-Juan, le Moure Rouge connut un grand succès. En effet, c'est ici que beaucoup d'Artistes, Edith Piaf et bien d'autres, venaient se restaurer après de fabuleux galas donnés au Casino du Palm Beach.

Claude Bordi, le petit-fils, reprit l'affaire en 1997.

Cette institution a été reprise en juin 2021 par Brice Courtade.

Bienvenue au Moure Rouge, notre îlot provençal avec une vue unique sur l'Île Sainte-Marguerite et le Fort Royal, résidence du célèbre Masque de Fer...

ALCOOLS

Martini Blanc/ Rouge/ Dry	5,5
Casanis	5
Suze	5
Ricard	5
Pastis	5
Kir	5
Americano	7
Whisky	8
Kir Royal	16
Ricard + sirop	5
Jack Daniel n°7	10
Jim Beam	8
Baby	4
Don Papa	12
Diplomatico	12
Havana	12
Gin Gordon	8
Gin Tanqueray	10
Gin Hendricks	12
Gin Mistral	15
Tequila	8
Vodka Smirnoff	8
Vodka Eristoff	8

EAUX

1/4 Vittel	4
1/2 Evian	5
1/2 San Pellegrino	5
Evian	7
San Pellegrino	7

SOFTS

Sirop		3
Limonade		4
Coca		4,5
Coca zéro	4,5	Sirop 5
Orangina		4,5
Perrier	4,5	Sirop 5
Schweppes		4,5
Schweppes agrumes		4,5
Fuze tea		4,5
Jus de fruits		4,5
Bitter San Pellegrino		4,5
Diabolo		4,5
Ginger beer		4,5
Redbull		5

BOISSONS CHAUDES

Café	2,5
Café allongé	3
Café frappé	4,5
Thé	4,5
Thé glacé	4,5
Choco viennois	5
Chocolat	5
Cappuccino	5
Grand crème	4,5
Thé au lait	4,5
Déca	2,5
Infusion	4,5
Noisette	2,5
Double espresso	5

LES BIÈRES

PRESSIONS	1/2	PINTE
Stella	5	9
Leffe	6	11
Tripel Karmeliet	8	15

BOUTEILLES

Corona	6
Heineken	6
Heineken 0%	6
Desperados	6
Pietra	6
1664 Blanche	6
Panaché	4,5
Monaco	5

LES DIGESTIFS

Limoncello	8
Marc de Provence	8
Cognac	8
Calvados	8
Eau de vie Poire	8
Armagnac	8
Grappa	8
Get 31	8
Get 27	8
Kalhua	8
Manzana	8
Baileys	8
Cointreau	8
Porto rouge et blanc	8
Amaretto	8

LES VINS ROUGES

Le Sud

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE		50CL	75CL
Pigoudet Première	2022	19	29
CÔTES DE PROVENCE			
Château Reillanne, "Emoa"	2017		36
Château Thuerry "Les Abeillons"	2017		46
Château Rasque "Pièce Noble "	2019	38	54

La Vallée Du Rhône

CÔTES DU RHÔNE			
Domaine d'Ouréa	2021		32 
CROZES-HERMITAGE			
Domaine Emmanuel Darnaud " Mise en Bouche"	2021		54

La Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE			
Château de Melin	2021		56 
MERCUREY			
Domaine Michel Juillot	2021		66

Le Bordelais

BORDEAUX			
Château Berard, Origine 15	2015		44 
SAINT-EMILION			
L'envol de Martinet	2011		52

LES VINS ROSÉS

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE			
Pigoudet Première	2022	19	29
CÔTES DE PROVENCE			
Domaine Léoube, Love by Léoube	2022		32 
Domaine Gavoty, Grand Classique	2022		36
Château Minuty, Prestige	2022		42
Château Thuerry 21	2022		48 
Château Miraval	2022		56
Château Rasque "Alexandra"	2022	42	58
Domaine Ott, Château de Selle	2022		78

LES VINS BLANCS

Le Sud

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE			
Pigoudet Première	2022	19	29
CÔTES DE PROVENCE			
Domaine Gavoty, Grand Classique	2022		32 
Château Minuty, Prestige	2022		42
Château Rasque, Blanc de Blanc	2022	42	58

La Loire & La Bourgogne

CHARDONNAY			
Manoir du Carra	2022		43
POUILLY-FUMÉ			
Domaine des Rabichattes	2022		48
SANCERRE			
Domaine Denizot	2021		52
CHABLIS			
Domaine Guillaume Vrignaud	2022	32	58

LES VINS NATURELS

VIN DE FRANCE		75CL
Château Thuerry, Une Thuerry, 3 Couleurs	2022 & 2021	52

CHAMPAGNE

A. Bergère, Origine, Brut		75CL
		75
Billecart-Salmon Brut Reserve		115

LES VINS AU VERRE

Vins Rouges

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE	2022	12CL
Pigoudet Première		5

CÔTES DU RHÔNE		
Domaine d'Ouréa	2021	7

CÔTES DE PROVENCE		
Château Thuerry "Les Abeillons"	2017	9

MOULIS		
Château Maucaillou	2011	11

SAINT JULIEN		
Les fiefs de Lagrange	2011	12

Vins Rosés

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE		
Pigoudet Première	2022	5

CÔTES DE PROVENCE		
Domaine Léoube, Love by Léoube	2022	6

Vins Blancs

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE		
Pigoudet Première	2022	5

SANCERRE		
Domaine Denizot	2021	9

CHARDONNAY		
Manoir du Carra	2022	9

POUILLY FUMÉ		
Domaine des Rabichattes	2022	10

CHABLIS		
Domaine Regnard, Grand Regnard	2021	10

CHAMPAGNE		
A.Bergère, Origine, Brut		13

LE MOURE ROUGE

À PARTAGER (OU PAS)

 Frites de panisse, mayonnaise à la truffe - 13

 Fleurs de courgettes en tempura - 18

Couteaux et sardines à la plancha, beurre d'algues citron vert - 20

 Poêlée de poivrons "padron", sautée à l'huile d'olive et fleur de sel - 14

Friture du Moure Rouge, sauce tartare - 21

LES ENTRÉES

Petits farcis niçois, coulis de tomate, mesclun du pays - 24

Soupe de poisson pêche locale maison, rouille Sétoise - 22


Huitres de Tamaris de la Maison Giol par 6 - 14 ou par 12 - 28

LES SALADES

Salade Niçoise, ventrèche de thon mi cuit à l'huile d'olive - 23

Salade de poulpe à l'huile de truffe citronnée, parmesan - 28

Salade Caesar, bacon grillé, oeuf parfait - 24

 Burrata 125g, carpaccio de tomates "Coeur de Bœuf" pointues de Provence, vinaigrette au gingembre - 21

PLAT DU JOUR

19,50

Servi tous les midis, du lundi au jeudi inclus.

ET TOUJOURS LES SUGGESTIONS DU CHEF !

Servies tous les midis, du vendredi au dimanche inclus.

PÊCHE LOCALE SELON ARRIVAGE DU JOUR

Daurade, loup, sole meunière, voir ardoise des suggestions

LES TARTARES ET CEVICHE

Tartare à l'italienne d'onglet de boeuf au couteau, frites "Maison" - 28

Carpaccio de boeuf mûré, petit mesclun, parmesan, pickles d'oignons rouges - 25

Ceviche de daurade, lèche de tigre, salade de fenouil - 21

Vitello tonnato - 29

LES PLATS "SIGNATURES"

Pappardelles "Alle Vongole" - 27

Palourdes, Ail, Vin blanc, Huile d'olive, Persil

Linguine "Alla Faruk" - 29

Palourdes, Gambas, Calamars, Couteaux, jus de moules safranées

Marmite du pêcheur - 45 *

Soupe de poisson, Croutons, Rouille Sétoise, Sébaste et Merlus sauvages, Palourdes, Couteaux, Pommes de terre

LES POISSONS

Thon mi-cuit grillé, caponata sicilienne, salsa de mangue - 27

Fish and Chips "Maison", sauce tartare - 28

Tentacules de poulpe grillées, caviar d'aubergines - 28

Poêlée de chipirons aux artichauts - 26

Filet de loup rôti, caponata sicilienne, sauce vierge miel abricot - 29

LES VIANDES

Cheeseburger, frites "Maison", sucrine - 26

Épaule d'agneau effilochée, caviar d'aubergine, tomates rôties, jus corsé - 29

Noix d'entrecôte persillée 300g, échalote confite, frites "Maison", sauce béarnaise - 33

Tous nos plats sont faits "Maison".

LES SAUCES

Béarnaise, Vierge miel abricot, Tartare, Mayonnaise à la truffe

LES ACCOMPAGNEMENTS

Garniture supplémentaire à 7€.

Frites de panisse

Caponata

Frites "Maison"

Sucrine

Caviar d'aubergines

LES DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, glace vanille fève de Tonka, crème légère à la vanille - 12

Traditionnelle coupe de fraises - 12

Généreuse île flottante de notre enfance - 12

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant - 12

Tartelette pistache framboise - 12

Gaufre royale, glace vanille, chocolat chaud, chantilly - 12

Café gourmand - 12

Champagne gourmand - 22

LES DESSERTS À PARTAGER

Belle profiterole, chocolat chaud et glace vanille pour 2 - 18

Généreuse île flottante de notre enfance, pour 2 - 18

LES COMPOSITIONS GLACÉES

Chocolat Liégeois - 13

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly

Café Liégeois - 13

2 boules café, 1 boule vanille, espresso et chantilly

Dame Blanche - 13

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly

Colonel - 13

3 sorbets citron, Vodka

L'Antillaise - 13

2 boules rhum-raisin, 1 boule vanille, Rhum