
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".



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 des Entrefaux	2020		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 Château Thuerry, Une Thuerry, 3 Couleurs	2022 & 2021	75CL 52
---	-------------	------------

CHAMPAGNE

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

LES VINS AU VERRE

Vins Rouges

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Pigoudet Première	2022	12CL 5
CÔTES DU RHÔNE Domaine d'Ouréa	2021	7
CÔTES DE PROVENCE Château Thuerry "Les Abeillons"	2017	9
SAINT-EMILION L'envol de Martinet	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
- Accras de morue au pistarellu - 14
- Friture du Moure Rouge, sauce tartare - 21

LES ENTRÉES

-  Poireaux vinaigrette, huile de truffe - 21
- Os à moelle, pain toasté - 19
- Soupe de poisson "Maison", pêche locale, rouille Sétoise - 22
-  Gratinée à l'oignon, fromage râpé, pain grillé - 20
- Huîtres de Tamaris de la Maison Giol par 6 - 14 ou par 12 - 28

LES SALADES

-  Salade d'endives, noix & roquefort - 23
- Salade de poulpe à l'huile de truffe citronnée, parmesan - 25
- Salade Caesar, bacon grillé, oeuf mollet - 24
- Filet de hareng pommes à l'huile - 20

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.

NOS PIÈCES D'EXCEPTION

- Daurade et Loup selon arrivage, 2 garnitures au choix - 49
- Homard grillé à la plancha, sauce vierge, 2 garnitures au choix - 65
- Linguine au Homard, à partager pour 2 - 75
- Belle sole meunière, 2 garnitures au choix - 62

TARTARE ET CEVICHE

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

Ceviche de daurade, lèche de tigre, grenade - 23

LES PLATS "SIGNATURES"

Linguine "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

Pour 2 - 85

Soupe de poisson, croutons,rouille Sétoise, poissons selon arrivage, palourdes, couteaux, pommes de terre

LES POISSONS

Pavé de cabillaud, cuit à l'unilatérale, gratiné pistarellu - 31

Fish and Chips "Maison", sauce tartare - 28

Tentacules de poulpe grillées, purée de butternut au cumin - 29

Filet de loup rôti, purée de pommes de terre - 29

LES VIANDES

Foie de veau, vinaigre de framboise, purée de pommes de terre - 27

Châteaubriand de filet de boeuf 200g, sauce échalotes, vin rouge, frites de panisse - 33

Suprême de volaille, sauce vin jaune, riz - 28

Boudin noir, pommes caramélisées, purée de pommes de terre - 27

Souris d'agneau, cuisson lente, moutarde, miel & beurre, purée de butternut au cumin - 31

LES SAUCES

Béarnaise, Pistarelou, Tartare, Jus de viande, Vin rouge

LES ACCOMPAGNEMENTS

Garniture supplémentaire à 7€.

Purée de pommes de terre "Maison"

Pois croquants

Sucrine

Frites "Maison"

Riz

Purée de butternut au cumin "Maison"

LES DESSERTS

Pavlova, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly à la vanille - 12

Tarte Tatin caramélisée - 12

Île Flottante de notre enfance - 12

Poire rôtie, miel & romarin, crème acidulé - 12

Riz au lait de notre enfance - 12

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

Café gourmand - 12

Champagne gourmand - 22

LES BOULES DE GLACES & SORBETS

1 boule - 4 | 2 boules - 6 | 3 boules - 8

Chantilly - 1,5

Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Rhum-raisin,

Citron, Mangue, Passion, Fraise, Framboise, Coco

LES DESSERTS À PARTAGER

Belle profiterole, chocolat chaud et glace vanille, pour 2 - 19

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