
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
Suze	5
Ricard 5	Sirop 5,5
Pastis 5	Sirop 5,5
Kir	5
Kir Royal	14
Americano	7
Jack Daniel n°7	10
J&B	8
Diplomatico	12
Havana 3 ans	12
Gin Gordon	8
Gin 44	15
Tequila	8
Vodka Smirnoff	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
Thé glacé	5,5

BOISSONS CHAUDES

Café	2,5
Café allongé	3
Café frappé	4,5
Thé	4,5
Choco viennois	5
Chocolat	5
Cappuccino	5
Grand crème	4
Thé au lait	4,5
Déca	2,5
Infusion	4,5
Noisette	2,5
Double espresso	5
Pot de lait chaud/froid	0,5

LES BIÈRES

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

BOUTEILLES

Corona	
Heineken	6
Heineken 0%	6
Panaché	6
Monaco	5
	5

LES DIGESTIFS

	8
Limoncello	
Soho	
Cognac	
Calvados	
Eau de vie Poire	
Armagnac	
Grappa	
Get 27	
Baileys	
Cointreau	
Porto rouge et blanc	
Amaretto	



LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE - AOP

Château Saint Maur "Saint-M"	2023	6	24	32
Domaine Léoube, Love by Léoube 	2023	7		34
Château Astros, "Cuvée Amour"	2023			36
Château Minuty, Prestige	2023	9		42
Château Rasque "Alexandra"	2023		42	58
Domaine Ott, Château de Selle	2023			78

CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE - AOP

Château Thuerry, "Les Abeillons" 				46
--	--	--	--	----

LES VINS BLANCS

Le Sud

CÔTES DE PROVENCE - AOP

Château Saint Maur "Saint-M"	2023	6	24	32
Château Astros, "Cuvée Amour"	2023			36
Château Minuty, Prestige	2023	9		42
Château Rasque, Blanc de Blanc	2023		42	58

La Loire & La Bourgogne

CHARDONNAY

Manoir du Carra	2022	8		43
-----------------	------	---	--	----

SANCERRE

Domaine Denizot	2022	9		52
-----------------	------	---	--	----

CHABLIS

Domaine Guillaume Vrignaud	2022		32	58
----------------------------	------	--	----	----


LES VINS ROUGES



Le Sud

CÔTE DE PROVENCE - AOP Château Saint Maur "Saint-M"	2023	6	24	32
Château Astros, "Cuvée Amour"	2023			36
Château Rasque "Pièce Noble "	2020		38	54
CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE - AOP Château Thuerry "Les Abeillons"	2019			46

La Vallée Du Rhône

CÔTES DU RHÔNE Domaine d'Ouréa 	2022	7		32
---	------	---	--	----

La Bourgogne

VIN DE BOURGOGNE Doudet - Naudin, Pinot Noir	2022	8		48
---	------	---	--	----

Le Bordelais



BORDEAUX Chapelle Berard, Origine n°15 	2015	9		52
---	------	---	--	----

LES BULLES & CHAMPAGNES


Prosecco, Cantine Sensi	6	30
Devaux Brut "Grande Réserve"	12	80
Billecart-Salmon Brut Réserve		120

LE MOURE ROUGE

À PARTAGER (OU PAS)

-  Frites de panisse de la maison " Perrin", mayonnaise à la truffe - 13
Poêlée de chipirons à l'ail - 19
Sardines à la plancha - 20
-  Caviar d'aubergines, yaourt aux épices douces & pain grillé - 15
L'incontournable friture du Moure Rouge, sauce tartare "Maison" - 21
Trilogie de rolls, homard, thon & tourteau dans un pain bun brioché - 35

LES ENTRÉES

- Petits farcis Niçois, croquant italien - 18
-  La Burrata fumée 125g, tomates anciennes & basilic - 24
Gravelax de thon aux épices - 23
- Huîtres Camarguaises médaillées d'or à la Foire Agricole de Paris par 6 - 14 ou par 12 - 28

LES SALADES

- Salade Niçoise, tomates, oeuf, poivrons verts, anchois, ventrèche de thon, olives noires - 24
Le poulpe en salade, fenouil mariné aux agrumes - 26
Salade Caesar du Moure Rouge, poulet croustillant, poitrine fumée & oeuf parfait - 24

LES CRUDOS

- Ceviche de daurade, lèche de tigre, salade de fenouil - 25
Tartare de boeuf charolais traditionnel au couteau, frites "Maison" & salade - 28

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.

LES PÂTES

Linguine "Alle Vongole" - 27

Palourdes, ail, vin blanc, huile d'olive, persil

Linguine "Alla Faruk" - 29

Palourdes, gambas, calamars, courgettes, jus de moules safranées

Orecchiette à la crème de truffe - 31

Copeaux de truffes d'été

Linguine au Homard, à partager pour 2 - 85

LES POISSONS

Seiche entière, wok de brocolis tiges, sauce vierge citron vert & gingembre - 28

Mi-cuit de thon, guacamole au kiwi - 32

Fish and Chips "Maison", sauce tartare "Maison" - 28

Pavé de loup sauvage, purée de carottes des sables & sauce vierge - 39

Tentacules de poulpe panées au panko & combawa, caviar d'aubergine & mangue - 30

Poissons entiers en retour de pêche 600/800g, 2 garnitures au choix - 49

Homard entier grillé à la plancha, sauce vierge, 2 garnitures au choix - 75

Poissons entiers en retour de pêche 1,2kg, 2 garnitures au choix - 90

LES VIANDES

Côte de veau "Alla Milanese", linguine tomate & stracciatella - 31

Cœur d'entrecôte d'Amérique du Sud 300g, frites de panisses truffées & jus corsé - 34

Burger de Wagyu, frites "Maison" - 26

Foie de veau, purée de carottes des sables - 29

Côte de bœuf "Holstein" 1kg / 1.2kg pour 2, sauces & garnitures au choix - 79

LES ACCOMPAGNEMENTS

Garniture supplémentaire à 7€.

Purée de carottes des sables

Sucrine

Frites fraîches "Maison"

Wok de brocolis tiges, asperges et fenouil

Frites de panisse truffés

LES DESSERTS

Saint Marcellin IGP, salade de roquette à l'huile de noisette, pain toasté - 13

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

Profiteroles, glace vanille & chocolat fondant - 12

Tarte meringuée aux citrons de Menton - 12

Le véritable Tiramisu - 12

Belle assiette de fruits frais de saison - 17

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

Café gourmand - 12

Champagne gourmand - 22

L'assiette gourmande du Moure Rouge - 20

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 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