

moïa

RESTAURANT

l'histoire continue...

Pour l'apéritif

Kir vin blanc ^(10 cl)
(Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise)

7€10

Kir Royal

10€50

Porto rouge ou blanc ^(8 cl)

7€50

Sangria Maison ^(12 cl)

7€50

Suze ^(4cl)

5€00

Anisés ^(2cl)

4€00

Martini rouge ou blanc, (Cinzano)^(4cl)

6€90

Bières Pression

25 cl

50cl

Pelfort Blonde

4€80

7€50

Mort Subite Blanche

5€10

8€20

Lagunitas IPA

5€10

8€20

Bières Bouteilles ^(33 cl)

Mort subite Kriek 4°

8€00

Chimay Bleue 9°

8€00

La Chouffe 8°

8€00

Petite Fripouille 7°

8€00

Duchesse Anne Triple 7,5°

8€00

Desperados

8€00

Cocktails classiques

Cosmopolitain^(15cl)

Vodka, Cointreau, Jus de cranberry, Jus de citron vert

Litchi du Moia ^(15cl)

Rhum ambré, Liqueur de litchi, Jus d'ananas, Purée coco & fraise

Pornstar Martini^(15cl)

Vodka, Liqueur de vanille, Jus de maracuja, Jus de citron vert

Cocktails Créations

Aloha ^(15cl)

Rhum ambré, Liqueur abricot du Roussillon, Jus de maracuja, Jus de citron vert, Sirop de grenadine

Sweet dream^(15cl)

Rhum ambré, Amaretto, Purée de mangue, Jus de maracuja, Jus de citron vert

Little Red^(15cl)

Gin infusé au basilic, Crème de cerise, Purée de framboise, Citron pressé, Ginger Ale

Bikini^(15cl)

Vodka, Liqueur de Saint Germain, Sirop de pastèque, Purée de fraise, Jus de citron vert & pomme

Comme un Dessert

Tarte aux Fraises^(15cl)

Vodka, Sirop de vanille & macadamia, Jus de fraise, Chantilly maison

Tarte au citron^(15cl)

Cinzano bianco, Limoncello, Jus de citron vert, Blanc d'œuf, Meringue

11€50

14€00

12€50

13€50

Bar à Spritz

MOÏA Spritz ^(15cl)

Grand Marnier, Sirop de figue, Prosecco, Eau pétillante

Bonbon Spritz ^(15cl)

Vermouth, Verveine, tilleul, Prosecco, Eau pétillante

Cavaillon Spritz^(15cl)

Liqueur de melon Belle Gnole, Prosecco, Eau pétillante

Italian Spritz ^(15cl)

Italicus, Prosecco, Eau pétillante

Bar à gin

Lotus^(15cl)

Gin, sirop hibiscus, Purée de litchi, Jus de citron vert, Jus d'ananas

Paloma ^(15cl)

Gin Malfy pamplemousse, Jus et sirop de pamplemousse, Jus de citron vert, Perrier

Gabriel ^(15cl)

Gin Beefeater, Crème de mûre, Jus de goyave, Jus de cranberry, Jus de pamplemousse, Jus de citron vert

Mocktails

Rosita ^(15cl)

Purée de framboises, Jus d'Aloe Si, Jus de gingembre, Jus de citron vert, Eau pétillante

Gilberto ^(15cl)

Purée de coco, Sirop Fruits de la passion, Menthe, Citron vert, Limonade

11€50

11€50

9€90

Sans Alcool

Coca, Coca Zéro ^(33 cl)	4€50
Orangina, Schweppes ^(25 cl)	4€50
Diabolo ^(25 cl)	4€50
Ice-Tea ^(25cl)	4€50
Perrier ^(33 cl)	4€80
Nectar de Fruits ^(33cl)	4€90
(Orange, Ananas, Abricot)	
Jus de Fruits (Pomme, Tomate) ^(25 cl)	4€50
Limonade ^(25 cl)	4€50

Les Eaux Minérales

	50 cl	1 litre
Vittel	5€20	6€20
San Pellegrino	5€20	6€20
Eau de Perrier	5€20	6€20

Whiskys

Ecosse :

Lagavulin 16 ans	12€00
Ardbeg Corryvreckan	17€00
Royal Salut 21ans	22€50
Aberlour 10 ans	9€50
Chivas 18 ans	10€50
Aberlour A'bunadh Alba	12€50

Irlande:

Green Spot single pot still	10€00
Yellox Spot single pot still 12 ans	13€00
Connemara Peated Original	9€50

Etats-Unis :

Jack Daniel's	8€50
Marker's Mark	10€00
Eagle Rare	10€00

Japon :

Nikka from the Barel	10€00
Hotozaki	9€50
The Chita Single Grain	11€50

Français :

Bellevaye	11€00
Roof Rye	13€50
Galaad	13€50

Les Rhums

Diplomatico	10€00
La Hechicera	10€50
Speak Easy ^{Numero 6}	11€50
Zacapa	11€50
Centenario Gran Reserva 20 ans	18€00
Mezan XO	12€00
Plantation Barbados XO	15€00

Les Gins

(+3€ Accompagné de 25cl Schweppes Tonic Premium)

Oli Gin	11€50
Roméo's	10€50
Malfy pamplemousse	11€00
Monkey 47	11€50
Kinobi	12€00
Malfy Classic	11€50

Les Vodkas

Absolut Elyx	9€00
Guillotine	11€00

moïa

Prix TTC / Service compris

Seul ou à Partager...

LES TAPAS DU

moïa

Planche de Charcuteries 14€50

Guacamole au pilon 13€50

Pain batbout

Burrata & Pesto 14€50

Purée de tomates confites, Focaccia

Moïa croq`s 14€50

Jambon à la Truffe, Comté, Cream cheese à la Truffe

Nems et Gyoza aux légumes 13€50

Sweet chilli sauce

Croustillants de Langoustines 14€50

Imprimés de Basilic, Pesto & Piment d'Espelette

(Seulement le soir & le week-end)

Hors D'Oeuvres

La Volaille

Pressé de volaille, Crème brûlée à la patate douce en chaud-froid,
Compotée de carottes & poivrons rouges, Sauce à la cacahuète

14€50

La Saint Jacques

Carpaccio de Saint Jacques, Leche de tigre au corail & aneth, Tartare de fraises,
Petits pois & Asperge, Gel à la fraise & Gaufre à l'aneth

17€50

Le Saumon

Gravlax de saumon, Gyoza à la burrata & courgette, Betterave Chioggia,
Velouté de petits pois

14€50

Le Foie Gras

Foie gras mi-cuit aux sésames, Pain d'épices, Chutney et condiments mangue & timut,
Tartare de fraises, Asperge & petits pois

21€00

Langoustines & Oeuf

Langoustines grillées & Oeuf façon Bénédicte, Croustillant au pain noir,
Asperge verte, Jambon Serrano

18€50

Fruits de Mer

Huitres Fines de Cancale

Les six 17€50

Les neuf 23€50

Les douze 29€00

moïa

Les Classiques

Tartare de Boeuf « Origine France » à l'italienne
Focaccia juste toastée, Pesto, Purée de tomates confites, Parmesan, Croustis de Burrata, Pommes frites maison

Tartare de Saumon fumé « minute »
Avocat et pomme, Gel à la fraise, Nouilles Udon & Légumes sautés

Risotto au Pecorino Truffé
Jambon Italien, Focaccia à la tomate & Pesto, Champignons marinés

L'Araignée de mer
Nouilles Udon, Chair d'araignée fraîche décortiquée par nos soins, Focaccia à la tomate confite, Légumes croquants

Salade César du MOÏA
Poulet croustillant en tempura, Sucrine et pickles de légumes, Oeuf déstructuré et sauce légère aux anchois

Gravlax de saumon et banh bao
Saumon grillé au miel, Vierge à la passion & grenade, Sauce ponzu mentholé, Bao à l'avocat et à la fraise

Pour Nos Végétariens

Mezzes aux saveurs Asiatique
- Ramen au bouillon de Galanga
- Nems aux légumes et oeuf brouillé
- Gyosa aux petits pois et piment d'Espelette, Sauce sweet chili
- Maki au concombre et cream cheese acidulée

Risotto au Pecorino Truffé
Burrata, Focaccia tomate et pesto, Champignons marinés

Sur Terre...

21€00 Filet de Boeuf de « Race Salers » 32€50
Filet de boeuf grillé puis flambé, Jus au thym & citron confit, Gnocchis de petits pois et basilic, Croustillant de Champignons, Artichaut poivrade

22€50 L'Escalope de Foie gras 29€50
Escalope de Foie gras poêlée à la framboise, Brioche façon pain perdu, Condiment abricot & cannelle, Poireaux à la vanille, petits pois et asperge verte

25€50 Le Burger du MOÏA 20€50
Boeuf façon kefta, compotée d'oignons, Pickles de concombre, Sauce tomatée à la cannelle, Mayo Savora®, Avocat et frites maison

28€50 Côte de Veau grillée 300g 28€50
Concassée de tomate, Pommes Dauphines, Champignons marinés, Jus corsé

La Criée...

22€50 Noix de Saint Jacques snackées 28€50
Pommes Dauphines façon gaufre, Crèmeux de petits pois, Artichaut poivrade, Fraise & petits pois, Jus de viande au thym et citron confit

23€00 Le Homard entier 42€50
Homard en tempura, Gnocchis de petits pois & basilic, Syphon de pommes de terre au paprika fumé, Asperge verte & Tuile à la betterave & framboises

23€00 Le Bar 26€00
Bar roulé au citron confit, Fregola, Barigoule d'artichaut tomatée, Caviar d'aubergine & Sauce roquette et citron confit

Menus

Uniquement le Midi du lundi au vendredi
Entrée, Plat ou Plat, Dessert 33€50

Midi et Soir
Entrée, Plat & Dessert 39€50

La Volaille

Pressé de volaille, Crème brûlée à la patate douce en chaud-froid, Compotée de carottes & poivrons rouges, Sauce à la cacahuète

La Saint Jacques

Carpaccio de Saint Jacques, Leche de tigre au corail & aneth, Tartare de fraises, Petits pois & Asperge, Gel à la fraise & gaufre à l'aneth

Le Saumon

Gravlax de saumon, Gyoza à la burrata & courgette, Betterave Chioggia, Velouté de petits pois

Le Bar

Bar roulé au citron confit, Fregola, Barigoule d'artichaut tomaté, Caviar d'aubergine & sauce roquette et citron confit

Faux Filet de Boeuf Bio

Coques à l'ail des ours, Pommes Dauphines, Confit d'échalotes et petits pois, Mousseline de carottes, Jus au thym et citron confit

Comme une Pina Colada

Mousse noix de coco, Insert ananas rhum, Sablé cacao, Ecume de lait de coco, Sorbet citron vert

Tablette Chocolat blanc & Fraises

Ganache montée chocolat blanc, Confit de fraises, Sablé noisette, Gel hibiscus, Sorbet fraise

Chocolat & Myrtilles

Ganache Montée chocolat noir, Coulis de myrtilles et fèves Tonka, Brownie chocolat noir, Confit de myrtilles, Glace vanille

Suggestion Poisson du MOÏA

Cabillaud et Gambas

Dos de cabillaud à la spianata, Compotée de poivrons et carottes, Velouté de petits pois, Burrata & Focaccia aux gambas

Lotte au Curry

Queue de lotte levée par nos soins, Risotto verde, Petits pois et asperge verte, Orange & pamplemousse, Sauce au safran anisée

Menu Homard 49€50

Autour d'un Homard Entier,
le chef vous propose
Son plat signature

Et pour finir nos Pâtisseries Boutique

Sur la Braise...

28€50

Suggestion Viande du MOÏA

Noix d'Entrecôte d'Argentine

Les 350g 31€50

Pressa de Cerdo «100% Ibérico Bellota »

Les 300g 28€50

Onglet de boeuf Simmental

Les 220g 27€50

«De Bavière»

Côte de Bœuf « VBF », 1kg pour 2 personnes

79€00

«Maturée 14 jours»

Côte de Veau de « Galice » maturée 20 jours pour 2 personnes 80€00

Carré de Boeuf « Angus de Castille » pour 2 personnes 120€00

Wagyu 150g 38€50

Jus au thym & citron confit, Gnocchis de petits pois et basilic, Croustillant de champignons, Artichaut poivrade

A PARTAGER

Le « Cordon Bleu » du MOÏA

49€50

Ballotine de Volaille au comté et Jambon Serrano, Tagliatelles et concassé de tomate, Sauce Pecorino à la Truffe

Garniture au choix :

Mousseline de pomme de terre à la truffe
Wok de légumes
Poêlée de Champignons
Pommes frites Maison
Nouilles Udon aux légumes

Supplément Garniture 5€50

Supplément Escalope de Foie gras 7€00

Sauce au choix :

Aïoli
Béarnaise
Poivre
Fourme D'Ambert
Crème de truffe au pecorino
Concassée de tomate à l'olive

Formule du Midi

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20€50

Entrée+Plat+Dessert 23€50

(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Menu Enfant 12€00

- Mini Burger, Frites Maison
ou Risotto de Saumon, Jeunes Légumes

&

- Moelleux chocolat, Glace Vanille
ou Tartare de Fraises, Sorbet Fraise

Notre Plateau de fromages Affinés

La sélection du Maître fromager «**XAVIER THURET MOF**»

Morbier au lait cru AOP	Ossau Iraty
Saint Nectaire fermier	Chaource au lait cru de vache AOP
Comté AOP	Brie de Meaux
Appenzeller	Roccolino Nero Impériale

• **4 Fromages** 13€50

• **6 Fromages** 16€50

Glaces Artisanales (Fabriquées en Bretagne)

Colonel «Sorbet citron vert et Vodka»	9€20
Coupe Gourmande	9€20
Les Glaces:	
1 boule	4€00
2 boules	6€00
3 boules	9€00

Les Parfums de nos sorbets & glaces
Vanille, Chocolat, Framboise, Fraise de Plougastel, Citron vert,
Abricot du Roussillon, Caramel beurre salé, Chocolat blanc

La Boutique du Pâtissier « Fabrication maison »

Comme une Pina Colada 12€50
Mousse noix de coco, Insert ananas rhum, Sablé cacao,
Ecume de lait de coco, Sorbet citron vert

Tablette Chocolat blanc & Fraises 12€50
Ganache montée chocolat blanc, Confit de fraises, Sablé noisette,
Gel hibiscus, Sorbet fraise

Chocolat & Myrtilles 12€50
Ganache Montée chocolat noir, Coulis de myrtilles et fèves Tonka,
Brownie chocolat noir, Confit de myrtilles, Glace vanille

Omelette Norvégienne Yuzu et Pistaches 12€50
Sorbet citron vert & Yuzu, Confit de citron, Biscuit vanillé, Crème de pistache,
Flambage au rhum

Comme un Esquimau Framboise & Verveine 12€50
Mousse verveine, Croustillant chocolat au lait, Confit de framboises,
Biscuit vanillé, Sauce verveine, Sorbet framboise

Café Gourmand 9€90

A PARTAGER

Flan à Partager (2 personnes) 23€50
Feuilletage cacao, Flan à la pistache, Marmelade de Framboises,
Déclinaison de pistaches, Sorbet framboise

Boissons Chaudes

Café expresso 2€30

Café allongé 2€70

Décaféiné 2€50

Café crème 3€90

Double café 3€90

Cappuccino 4€00

Café Latte 5€50

Ice Latte 5€50

Infusion - Thé Sélection « Kusmi tea » 4€60

Irish Coffee 10€00

moïa

