

moïa

RESTAURANT

l'histoire continue...

Pour l'Apéritif

Kir vin blanc ^(10 cl) (Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise)	5€50
Kir Royal	9€90
Porto blanc ^(8 cl)	5€50
Porto rouge ^(8 cl)	5€50
Sangria Maison ^(12 cl)	6€50
Suze ^(4cl)	5€00
Anisés ^(2cl)	3€80
Americano ^(12 cl)	8€50
Martini rouge et blanc ^(4cl)	5€50

Bières Pression

	25 cl	50cl
Pelforth Blonde 5,5°	3€80	6€10
Ciney Abbaye 7°	4€20	7€20
Lagunitas IPA 6,2°	4€20	7€20
Mort Subite White 5,5°	4€20	7€20

Bières Bouteilles ^(33 cl)

Mort subite Krick 4°	6€50
Chimay Bleue 9°	6€50
La Chouffe 8°	6€50
Lagunitas IPA 6,5°	6€50
Petite Fripouille 7°	6€50
Duchesse Anne Triple 7,5°	6€50

Cocktails

MOÏA Spritz ^(16cl) Grand Marnier, Sirop de figue, Prosecco, Eau pétillante et Figue fraîche.	9€00
Dolce Estate ^(16cl) Gin, Liqueur de melon, Pulco citron vert, Jus de fraises, Basilic et Fraise fraîche.	8€50
Ti Punch Ambré ^(7cl) Rhum agricole ambré, Citron vert, Cassonade.	8€50
Anaska ^(16cl) Vodka, Suze, Liqueur d'Abricot du Roussillon, Sirop de framboise, Jus d'ananas et Ananas frais.	8€50
Mojito ^(16cl) Rhum Havana Especial, Citron vert, Sucre de Canne, Menthe, Eau Pétillante, Angostura.	8€50
Sweet Honey ^(16cl) Jack Daniel's Honey, Lait, Crème de Mûre, Jus d'Abricot, Jus de Citron.	8€50
Cherry Chéri ^(16cl) Rhum Havana 7 ans, Liqueur de café, Jus de cerise, Bitter.	9€00
Pink Tequila ^(16cl) Tequila, Liqueur de Chambord, Martini Rubino, jus d' Aloe Si, Pulco citron jaune, Poivron rouge frais.	9€00
Shiso Gin Tonic ^(16cl) Gin, Shiso Vert, Tonic Nature	8€50

Seul ou à Partager...

LES TAPAS DU

moïa

Croustillant de Langoustines 8€50

Imprimés de Basilic, Pesto & Piment d'Espelette

Gressini de Jambon Ibercebo 8€50

Pétales d'olives & Ricotta

Le Toastie XXL aux trois Fromages & Moutarde 9€50

Oeufs de caille croquants aux cheveux d'ange 8€50

Porto & sauce Romesco

Planche de Charcuterie Italienne 11€50

Mozzarella Burrata des Pouilles 8€50

Huile d'olive vierge Kalios

Fraîcheur de Faux Filet « HOLSTEIN » 8€50

Cocktails Sans Alcool

Rosita ^(16cl) 8€50

Jus d'Aloe Si, Jus de gingembre, Jus de citron vert,
Basilic, Framboises fraîches.

Gilberto ^(16 cl) 8€50

Menthe, Citron Vert, Coco, Fruits de la Passion, Limonade.

Sans Alcool

Coca, Coca Zéro ^(33 cl) 3€90

Orangina, Schweppes ^(25 cl) 3€90

Diabolo ^(25 cl) 3€50

Ice-Tea Pêche ^(25 cl) 4€20

Perrier ^(33 cl) 4€50

Nectar de Fruits ^(33 cl) 4€50

(Orange, Ananas, Abricot, Goyave)

Jus de fruits, Tomate/Pomme ^(25 cl) 3€50

Limonade ^(25 cl) 3€50

Whiskys

Les Classiques ^(4cl)

Un français au nom évocateur 12€00

Michel Couvreur overaged brut de fût 52% Vol.

Un Tourbé irrévocable 10€00

Port Askaig 100% proof 57,1% Vol

Une signature nippone 9€50

The Chita, la nouveauté du soleil levant 43% Vol

Une balade Irlandaise 9€00

Teeling Galway BAY Stout Cask 46%

L'incontournable de Campbeltown 15€00

Springbank XV 46%

Un bourbon des plus acclamés 9€00

Eagle rare 10 ans 45%Vol

Une légende Galloise 11€00

Penderyn Rhiannon (Grande Reine) 46% Vol.

Un Ovni travagan'za Clearach MC 50% 10€00

Glenlivet 21 ans d'âge Single malt Scotch whisky 12€00

Les Découvertes/Exclusivités ^(4cl)

Michel Couvreur Candide 49% 12€00

Royal salute the diamond tribute 12€00

Vieillessement minimum 21 ans en fût

Blossoming auld sherried 45% 18€00

Chivas régal 18 ans 10€50

Maturation 18 ans en fût de xérès et de bourbon

Une sélection réalisée avec la
collaboration du « Whisky Al Khöl Club »
de Pont St Martin

Les Rhums

Un Grand Panama sinon Rien 11€50

Abuelo ron 15 ans finish Napoléon

Un concerto de Saveurs 11€00

Longueueu Symphonie 49,2%

Une Tradition Espagnole en Colombie 9€00

Hacienda Colomba 46%

Pacto Navio Cuba 8€50

Ron Zacapa 9€50

Et pourquoi pas une Cachaça 9€00

Cachaça Soledad Umburana 40%

Les Gins (Accompagnés de 20cl de Tonic)

Un Grain de Bretagne Gin Mist 37,5% 9€00

Un Distilat de Sauvignon 9€00

Sorgin Small Batch & Sauvignon 43%

Naturellement Nantais Gin 1924 43% 9€00

Les Vodkas

Un Air de Sibérie 9€00

Vodka de céréales Mamont 40%

Une Frenchie 11€00

Vodka Premium Guillotine 40%

moïa

Prix TTC / Service compris

Hors D'Oeuvres

Lomillo & Poulpe Grillés

Tomate, Chorizo et Jus au Romarin

11€50

Calamar Façon Carbonara

Emulsion & Tuile au Parmesan, Œuf Parfait, Poitrine de porc fumée

10€50

Le Homard

Demi Homard, Choux Rouge & Framboise,

Brioche Perdu, Sorbet Concombre

14€50

Ris de Veau, Langoustine

Mirabelles Juste Poêlées

14€50

Marbré de Poissons au Nori

Dorade, saumon, Thon, Tartare d'Avocat & Fenouil,

Tempura de Fleur de Courgette

12€50

L'Escalope de Foie Gras Poêlé en cafetière

Café et Légumes, Choux Rouge mariné

15€50

Foie Gras Mi-cuit de Canard

Mûre & Balsamique, Pain aux noisettes & raisins

13€50

Pizza Soufflée

Chutney de Tomate « Green Zebra », Mozzarella,

Huile de Truffe, Jambon Serrano

9€50

Fruits de Mer

Huîtres Bretonne Prat Ar Coum N°3

Les six 13€00

Les neuf 19€50

Les douze 25€00

Huîtres Île aux Moines Mr Martin n°3

Les six 14€50

Les neuf 20€50

Les douze 25€00

Langoustines

Les 150g 14€00

Les 300g 25€00

Bigorneaux

Les 200g 9€00

Crevettes Roses

Les 200g 12€50

Bulots

Les 200g 9€00

Assiette du MOÏA 19€90

4 Huîtres n°3 Prat Ar Coum,

3 Crevettes Roses ,

3 Langoustines, 3 Bulots, Bigorneaux

Plateaux du MOÏA 36€00

4 Huîtres n°3 île aux Moines,

4 Crevettes roses 

4 Langoustines, 4 Bulots, Bigorneaux

½ Homard

moïa

Les Classiques

Tartare de Bœuf « Black Angus »
Aux Huîtres & Os à Moelle 21€00
Pommes Frites maison

Tartare de Bœuf « Black Angus » Classique 17€00
Pommes Frites maison

Fusillone à la Truffe 19€50
Jambon Truffé, Œuf Parfait, Tuile de Parmesan,
Crème de Truffe

Salade Niçoise revisitée, Thon Snacké 16€50
Haricots verts, Anchois, Œufs, Oignons, Tomates

Céviche de Daurade 18€00
Frites de patates douces

Fraicheur de Faux-Filet « Holstein » en Carpaccio 17€50
Pommes Frites maison, Gnudi de Ricotta

Poke Bowl du **moïa** 16€00
Saumon Mariné à la betterave & anis, Quinoa au tartare
de courgette, Pastèque, Choux rouge, Avocat, Fèves,
Graines de courges frits, Noix de Cajou.

Sur Terre...

Ris de Veau Poêlé 25€00
Déclinaison Autour de la Carotte

Caille Fumée au Foin, Foie Gras & Girolles 19€50
Jeunes Légumes

Hamburger **moïa** 17€50
Pain au Fromage, Steak de Bœuf, Burrata,
Compotée de tomates, Roquette, Speck

La Criée...

Sandre & Langoustines 23€50
Pomme de Terre, Epinard, Poireaux marinés,
Siphon beurre blanc

Dos de Cabillaud Rôti 20€50
Risotto de Fregola tomato Chorizo, Velouté d'Artichaut,
Espuma Parmesan

Pour Nos Végétariens & Végans

Tajine Végétarien, Steak de Haricots rouges 14€50
Courgette ronde farcie à la ratatouille, Quinoa, Bouillon Epicé

Pizza Soufflée 13€50
Chutney de Tomate « Green Zebra », Mozzarella,
Huile de Truffe, Frites de Patates douces

Cœur d'Artichaut au Houmous & Légumes verts 9€50

Menu Entrée, Plat, Dessert 29€50

Assiette de 6 Huîtres n°3 Prat Ar Coum

Foie Gras Mi-cuit de Canard,

Mûre & Balsamique, Pain aux noisettes & raisins

Marbré de Poissons au Nori, Dorade, saumon, Thon,

Tartare d'Avocat & Fenouil, Tempura de Fleur de Courgette

Caille Fumée au Foin, Foie Gras & Girolles,

Jeunes légumes

Dos de Cabillaud Rôti

Risotto de Fregola tomato Chorizo, Velouté d'Artichaut

Sandre & Langoustines,

Pomme de Terre, Epinard, Poireaux marinés, siphon beurre blanc

Pâtisseries Boutique

Suggestion Viande du **moïa**

Côte de Bœuf Irlandaise	Les 350g	24€50
Noix d'Entrecôte d'Argentine	Les 350g	28€50
Faux Filet Maturé AOP Maine Anjou 30 jours	Les 250g	22€50
Bavette Aloyau Angus de Castille, Finition au grain à 300 jours	Les 180g	19€50
Carré de Cochon Ibérique	Les 300g	23€00
Cochon Cabecero 100% Iberique Bellota	Les 300g	20€50
Onglet Angus de Castille Finition au grain à 300 jours	Les 180g	19€50
Magret Entier « SOULARD »		21€00
Côte de Bœuf « VBF », 1 kg pour 2 personnes		55€00
Côte de Veau de Galice pour 2 personnes		58€00
Tomahawk de Cochon Français Pour 2 personnes Blanc des Monts du Cantal élevé à la Châtaigne		64€00

Sur la Braise...

Suggestion Poisson du **moïa**

Dorade Royale entière marinée au Curry	500g	21€50
Tomate, Purée de petits pois au wasabi		
Homard Grillé, Purée de Citron		25€00
Tagliatelles de Courgettes, Bisque de Homard, Linguines fraîches		
Saint Pierre	500g	26€00
Saumon		18€50
Carpaccio d'Avocat, Vierge & sauce Teriyaki		

Garniture au choix :

Ecrasé de Pomme de terre Bio
à l'huile d'olive,

Ratatouille

Poêlée de Champignons
(girolles + 5€),

Cœur Artichaut au Houmous
& Légumes verts

Mac & Cheese

Pommes frites Maison

Salade Croquante

Supplément Garniture 3€00

Supplément Escalope de Foie gras 5€00

Sauce au choix :

Aïoli,

Vierge,

Rougail,

Béarnaise,

Poivre,

Fourme D'Ambert

Crème de truffe au pecorino.

moïa

Menu Homard 38€00

Autour d'un Homard Entier,
le chef vous propose
Entrée & Plats

Et pour finir nos Pâtisseries Boutique

Formule du Midi

Entrée + Plat ou Plat+Dessert : 15€50

Entrée+Plat+Dessert 18€50

Menu Enfant 10€50

- Trilogie de Burger Frites Maison
- Pavé de Saumon Jeunes Légumes
- & Moelleux, Glace Vanille
- Tartare de Fraises, Glace Vanille

Notre Plateau de fromage

La sélection du Maître fromager Philippe Olivier

Comté Vieux Affiné 15 à 20 mois	L'Étivaz, fromage d'Alpage Abbaye du Pesquié, Pyrénées vache de l'Ariège
Caprin de St Julien	Roquefort Artisanal
Coulommiers de Tradition	
Pont - L'Évêque	
Saint- Romain de la terre des 2 caps	

- 4 Fromages 10€00
- 6 Fromages 14€00

Glaces Artisanales

Colonel «Sorbet citron vert et Vodka»	8€50
Fraise Melba	8€50

Les Glaces:	1 boule	2€50
	2 boules	5€00
	3 boules	7€00

Le Parfums de nos sorbets & glaces
Vanille, Huile d'olive-basilic, Yaourt, Limoncello, Chocolat,
Fraise, Framboise, Caramel beurre salé, Café, Citron.

La Boutique du Pâtissier « Fabrication maison »

Le Citron Marmelade de citron, Pâte sablée, Crème d'amande, estragon & meringue	8€50
L'Essaim Mousse au Miel, Crèmeux coco, Compotée d'ananas flambée au rhum.	8€50
Du Cambronne au Moïa Crèmeux Chocolat au lait caramel, Mousse Gianduja, Sablé Breton Cacao	8€50
St Honoré Revisité Choux garni de crème Mousseline Pistache & confit Framboise sur sablé Amande	8€50
Pêche & Lavande Tartelette Amandine nature, compotée de Pêche, Pêche fraîche, Namelaka Lavande	8€50
Le Fraisier Crème Diplomate vanille, Confit de Fraises fraîches, Biscuit cuillère Basilic & croustillant Chocolat Blanc	8€50
Le Café Gourmand	8€50

Boissons Chaudes

Café expresso	2€00
Décaféiné	2€30
Café crème	3€80
Double café	3€80
Cappuccino	4€00
Infusion - Thé Selection «kusmi tea»	3€90
Irish Coffee	8€90











Les Eaux Minérales

	50cl	1 litre
Vittel	4€50	5€50
San Pellegrino	4€50	5€50
Eau de Perrier	4€50	5€50

moïa

VIN BLANCS

•Loire

	12cl	50cl	75cl
Muscadet SM/Lie, Fleur de Gabbro, Damien Rineau	5€50	16€00	25€00
 Muscadet Sèvre & Maine, Fief Seigneur, Vincent Caille	-	-	27€00
 Muscadet/Lie Côtes De GrandLieu, Des Parcelles, D. Hautes Noëllès	-	-	27€00
 Muscadet Cru Communal, Clisson, D. Les Cognettes	-	-	35€00
 Muscadet 2018, Gaïa, Jérôme Bretaudeau	-	-	48€00
 Côteaux de L'Aubance, Domaine les Rochelles	7€00	-	32€00
 Anjou sec, Les Quarterons, Vignerons Amirault	-	-	35€00
 Menetou-Salon, D. Philippe Gilbert	-	-	38€00
 Pouilly Fumé, Petram, Domaine du Bouchot	-	-	37€00
Sancerre, La Poussie	-	-	38€00
Quincy, Cuvée tradition, Jacques Rouzé	7€00	21€00	32€00
 Montlouis-sur-Loire, Les Cabotines, Ludovic Chanson	-	-	45€00
 Touraine, Zeus, Domaine Divine	-	-	33€00

•Le Bordelais

Graves, Château Peyrat	-	-	31€00
------------------------	---	---	-------

•L'Alsace

 Riesling, D. B de Braun, Camille Braun	-	-	33€00
 Gewurztraminer, Les natures, JB. Adam	-	-	38€00



•Le Languedoc-Roussillon

Viognier, Domaine St Roch	5€00	-	23€00
---------------------------	------	---	-------


•Le Sud-Ouest

Côtes de Gascogne, Surprise, D. Haut Marin	4€50	-	19€00
 Pacherenc du Vic, D. Labranche Laffont	-	-	37€00

•La Bourgogne

Bourgogne Vézelay, Des Ducs, D. Camu	6€50	17€00	28€00
Chablis 2018, Grand Regnard	-	-	45€00
Chassagne Montrachet 2017, Blanchots, D. Coffinet Duvernay	-	-	85€00
 Meursault 2018, Les Clous, Prunier-Bonheur	-	-	70€00
 Marsannay 2017, Le Clos René Bouvier	-	-	42€00
Pouilly Loché, Les Mûres, G. Chevalier	-	-	38€00
Rully 2018, Chapuis & Chapuis	-	-	45€00
Macon Villages, Le Loup, D. Perraud	-	-	31€00



•La Vallée du Rhône

 Vaucluse, Atypique, D. Pique Basse	6€00	-	26€00
 Crozes-Hermitage 2018, Nathan, D. de la Ville Rouge	-	-	46€00
Condrieu 2018, Veauvignère, François & Fils	-	-	75€00

•Le Monde

Argentine, Torrontes, Etchart Privado	5€00	-	23€00
---------------------------------------	------	---	-------






VIN ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
Figari 2019, Clos Canarelli	-	-	48€00
Igp Côtes Catalanes, L'Infini, D.du Paradis	4€50	-	19€00
 Coteaux d'Aix en Provence, D. Tour Campanets	6€50	17€00	28€00
 Côtes de Provence, Cru classé, Ch. Roubine	-	-	38€00
Côtes de Provence, L'Exception, Domaine Siouvette Magnum (150 cl)			52€00



VINS ROUGES

	12 cl	50 cl	75 cl
•La Loire			
 IGP Val de Loire, Emeri, Eric Chevalier	6€00	-	26€00
 Menetou-Salon, D. Philippe Gilbert	-	-	38€00
Sancerre, La Poussie	-	-	42€00
 Saint Nicolas de Bourgueil, Vignerons Amirault	-	-	32€00
 Chinon, Ampoules, B&V Marchesseau	-	-	28€00
Saumur Champigny, Beauregard, Baron de Briard	6€00	16€00	26€00
Côte Roannaise, Eponyme, D. Vincent Giraudon	-	-	29€00
 Saumur 2017, Sarrandières, J. Maunoury	-	-	40€00

•Le Bordelais

 Bordeaux, Fruits d'automne, Ch. Bouillerot	5€00	-	23€00
Puissequin St Emilion 2015, Clos du Pavillon, Gonzague Maurice	-	-	42€00
St Emilion Grand cru 2012, Tertre Roteboeuf, Francois & Emilie Mitjaville	-	-	380€00
 Côtes de Castillon, Abracadabram by Beynat	-	-	26€00
Lalande de Pomerol 2016, Ch. Tournefeuille	-	-	52€00
Graves, Château Peyrat	7€00	21€00	32€00
 Haut Médoc 2016, Cru artisan, Ch. Micalet	-	-	41€00
 Pessac Léognan 2015, Château Bardins	-	-	45€00
Pauillac 2016, Cru Bourgeois, Ch. Fonbadet	-	-	110€00
 Margaux 2015, Le Petit Jaug, Clos Jaugueyron	-	-	70€00

•Le Languedoc-Roussillon

	Pays d'Oc 2018, Les Brunes, Domaine Les Creisses	-	-	60€00
	Terrasses du Larzac, Les Carlines, Mas Haut Buis	-	-	35€00
	IGP Côtes Catalanes, La Petite Sœur, D. Benastra	-	-	29€00
	VDF, A vue de nez, Jeff Carrel	6€00	-	25€00

•La Bourgogne

	Hautes Côtes de Nuits 2018, Les Colombières, P. Hudelot	10€00	-	39€00
	Marsannay 2017, Le Finage, René Bouvier	-	-	44€00
	Vosne Romanée 2017, D. Lécheneaut	-	-	90€00
	Auxey Duresses 2017, Les Deux Vignes, Régnard	-	-	43€00
	Beaune 1 ^{er} Cru 2017, Les Sizies, Prunier-Bonheur	-	-	60€00
	Saint Romain 2018, Sous le Château, Prunier-Bonheur	-	-	44€00
	Givry 2017, 1 ^{er} Cru, Clos Salomon, D. du Clos salomon	-	-	60€00
	Bourgogne, L'œuvre de Perraud, D. Perraud	7€50	24€00	36€00

•Le Beaujolais

	Fleurie 2016, Régnard	-	-	37€00
	Morgon 2018, Corcelette, Famille Chasselay, D. Chasselay	-	-	45€00
	Brouilly 2017, La Folie, Les Cadoles	-	-	38€00

•La Provence

	Bandol 2017, Pour Lulu, Domaine Tempier	-	-	70€00
	Coteaux d'Aix en Provence, Mon cœur violettes, D. Tour Campanets	-	-	38€00

•La Vallée du Rhône

	Côte Rôtie 2017, François & Fils	-	-	90€00
	Crozes-Hermitage 2017 Georges, D. Reynaud	-	-	48€00
	Côtes du Rhône, Feuille de Garance, D. Rouge Garance	7€00	-	32€00
	Château Neuf Du Pape 2018, J. Gradassi	-	-	65€00
	Côtières de Nimes, Ch. Saint Cyrgues	-	-	25€00

•Le Sud-Ouest

	Bergerac, Bergecrac, Ch. Barouillet	-	-	27€00
	Madiran, Vieilles Vignes, D. Labanche Laffont	-	-	38€00

•Le Monde

	Barbera d'Alba 2017, Aldo Vajra	-	-	45€00
	Primitivo Salento, Agricole Vallonné	7€50	-	33€00
	Zenata Syrah, Tandem, D. des Ouled Thaleb	-	-	38€00
	Argentine, Garganta del Diablo, Malbec	6€00	16€00	26€00

Le Champagne

	La flûte ^{12 cl}	Bouteille ^{75 cl}
Perrier-Jouët, Sélection Brut	10€50	85€00
Jacquard Blanc de Blanc 2013	-	85€00
Jacquard Mozaïque, Sélection Rosé	-	80€00
Dom Pérignon, Vintage 2008 Sélection Brut	-	190€00

Les Digestifs (4 cl)

Get 27/Get 31 - Menthe Pastille	8€00
Baileys	8€00
Marie Brizard	8€00
Grand Marnier / Cointreau	8€00
Cognac aux amandes	8€00
Armagnac	8€00
Calvados	8€00
Eau de vie de fruits	8€00
Cognac VSOP Martell	8€00
Cognac Henessy XO	8€00

Moyens de paiement acceptés
Espèces, CB, Tickets restaurant,
chèques vacances.

6 salles, 6 ambiances.
Privatisation & menus groupe
disponibles sur notre site.

moïa

Prix TTC / Service compris

