



MOON BAR

Le chef Yohan Gopaul vous présente sa carte

Nos Entrées

- LA BURRATA DES « POUILLES »**  21€
Et ses tomates oubliées, condiment balsamique
Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment
Con pomodori e condimento balsamico
- LA DAURADE ROYALE** 21€
Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, gingembre, coriandre
Finely sliced gilthead sea bream marinated with a variety of 3 citrus fruits, ginger, coriander
Lamelle d'orata reale marinata ai 3 agrumi, zenzero e coriandolo
- LE CRABE** 23 €
Effiloché de crabe au citron vert, gingembre et piment d'Espelette,
Carpaccio de betteraves confites à l'huile d'avocat
Shredded crab with lime, ginger and Espelette pepper, beetroot carpaccio confit in avocado oil
Polpa di granchio al limone verde (lime), zenzero e pepe d'Espelette,
Carpaccio di barbabietole all'olio d'avocado

Nos salades

- LA NIÇOISE** 21 €
Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis,
Céleri branche, poivrons, olives, cabrettes
Seared tuna, anchovies, mesclun, tomatoes, cucumber, hard-boiled eggs, radish,
celery sticks, peppers, olives, spring onions
Tonno, acciughe, mesticanza, pomodori, cetrioli, ouva sode, ravanelli, sedano,
Peperoni, olive e cipolle primaverili
- LA CÉSAR**  23€
Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge
Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, croutons, caesar dressing, sauce vierge
Pollo croccante, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini,
salsa Cesar e all'olio d'oliva
- LA CÉSAR GAMBAS** 27€
Gambas sauvages, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge
Wild prawns, romaine salad, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing, sauce vierge
Gamberi selvatici, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini,
Salsa Cesar e all'olio d'oliva

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos poissons

LA DAURADE

27 €

Daurade royale, légumes de saison, beurre aux fruits de la passion
Gilthead sea bream, seasonal vegetables, passion fruit butter
Orata reale, verdura di stagione, burro ai frutti della passione

LE SAUMON

29 €

Pavé de saumon sauvage des Îles Hébrides, écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasche, Sauce vierge
Hebridean salmon steak, mashed potatoes with Taggiasche olives, sauce vierge
Salmone selvatico delle isole Ebridi, purea di patate alle olive Taggiasche e salsa all'olio d'oliva

Nos viandes

LA VOLAILLE*

28 €

Suprême de volaille en croûte de céréales, purée de pommes de terre à la truffe, jus de volaille
Chicken supreme in a cereal crust, potato purée with truffles, chicken jus
Petto di pollo in crosta di cereali, purea di patate al tartufo e sugo di pollame

LE BŒUF*

39 €

Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar, pommes grenailles
Pan-fried fillet of beef, Madagascar pepper sauce, roasted new potatoes
Filetto di manzo in padella, salsa al pepe di Madagascar e patate novelle

Nos garnitures

Salade verte, Green salad, Insalata verde

5 €

Haricots verts, Green beans, Fagiolini

6 €

Légumes du marché, Vegetables fresh from the market, Verdura

7 €

Frites maison, Home-made fries, Patatine fritte fatte in casa

7 €

Purée de pommes de terre à la truffe, Potato purée with truffles, Purea di patate al tartufo

9 €

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

La carte de nos desserts du MOON BAR sur demande

Our MOON BAR dessert menu on request

Il nostro menu di dessert MOON BAR su richiesta-

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992