

LA CARTE « L'ASTON CLUB » du MOON BAR

Le chef vous présente sa carte

Nos Entrées

LA BURRATA DES « POUILLES »

19€

Et ses tomates oubliées, basilic, condiment balsamique

Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment

Burrata con pomodori, basilico e condimento balsamico

LA DAURADE ROYALE

19€

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

25 €

Effiloché de crabe au citron vert, gingembre et coriandre, piment d'Espelette carpaccio de courgettes

Shredded crab with lime, ginger and coriander, Espelette pepper, beetroot carpaccio confit in avocado oil

Polpa di granchio (lime), zenzero, coriandolo e pepe d'Espelette, Carpaccio di zucchini

L'AVOCAT

19 €

Avocat, Gambas, agrumes, sauce cocktail

Avocado, Shrimps, grapefruit, cocktail sauce

Avocado, Gamberi, Agrumi, Salsa Cocktail

Nos salades

LA NIÇOISE

18 €

Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis, céleri branche, poivrons, olives, cébettes

Seared tuna, anchovies, mesclun, tomatoes, cucumber, hard-boiled eggs, radish, celery sticks, peppers, olives, spring onions

Tonno, acciughe, misticanza, pomodori, cetrioli, uova sode, ravanelli, sedano, peperoni, olive e cipolotto bianco

LA CÉSAR

21€

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 Caesar e all'olio d'oliva

LA CÉSAR GAMBAS

25€

Gambas sauvages, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge

Wild prawns, romaine salad, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing, Sauce vierge

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

Gamberi selvatici, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini, Salsa Cesar all'olio d'oliva

LE POULPE

19€

Emincé de tentacules de Poulpe, brunoise de poivrons rouges et verts, concombre, tomates cerises et persil
Sliced octopus tentacles, brunoise of red and green peppers, cucumber, cherry tomatoes and parsley
Tentacoli di polpo a fettine, brunoise di peperoni rossi e verdi, cetriolo, pomodorini e prezzemolo

Nos Pâtes

PISTOU

18€

Tagliatelles au pistou, burrata des pouilles, tomates confites
Tagliatelle with pesto, burrata from Puglia, confit of tomatoes
Tagliatelle al pesto, burrata pugliese e pomodori secchi

Plat végétarien

Salade des Cyclades : Pastèque, melon, tomate, fêta, basilic
Cycladic salad: Watermelon, melon, tomato, feta, basil
Insalata delle Cicladi: anguria, melone, pomodoro, feta, basilico

19 €

Nos poissons

LE LOUP

21 €

Filet de loup rôti au beurre moussoux, tagliatelles de légumes et coulis de poivrons doux
Roasted sea bass fillet with butter, vegetable tagliatelle and sweet pepper coulis
Filetto di branzino arrosto con burro, tagliatelle di verdure e salsina di peperoni dolci

LE CALAMAR

24 €

Calamars sautés sauce tomate, ail et persil, riz pilaf
Sauteed squid with tomato sauce, garlic and parsley, rice pilaf
Calamari in padella con salsa di pomodoro, aglio e prezzemolo, riso pilaf

Nos viandes

LE BŒUF*

36 €

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

Tataki de boeuf sauce asiatique, légumes croquants (pois gourmands, asperges vertes, navets)
Beef tataki with Asian sauce, crunchy vegetables (snap peas, green asparagus, turnips)
Tataki di manzo con salsa asiatica, verdure croccanti (piselli, asparagi verdi, rape)

31€

LE VEAU*

19 €

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

Carpaccio de veau sauce au thon
Veal carpaccio with tuna sauce
Carpaccio di vitello tonato

** Toutes nos viandes sont d'origine Française*

Nos garnitures (en supplément/in addition :)

<i>Salade verte, Green salad, Insalata verde</i>	5 €
<i>Haricots verts, Green beans, Fagiolini</i>	6 €
<i>Légumes du marché, Vegetables fresh from the market, Verdura fresca locale</i>	7 €
<i>Purée de pommes de terre à la truffe, Potato purée with truffles, Pirea di patate al tartufo</i>	9 €

Fromage:

Les affinés du terroir : Beaufort, Tête de Moine, Etorki, Banon/Picodon 15 €

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

Menu Enfant / Children's Menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Poulet croustillant et frites / Saumon poêlé et légumes de saison / Spaghettis à la sauce tomate
Crispy chicken and fries / Pan-fried salmon and seasonal vegetables / Spaghetti with tomato sauce

Glace 2 boules

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



TAPAS (POUR 2 PERS)

MOON BAR – ASTON CLUB

12:00 pm to 2:00 pm and 6:00 p.m to 10:00 p.m

<i>Panko crevettes, sauce aigre douce</i>	<i>18 €</i>
<i>Panko shrimp, sweet and sour sauce</i>	
<i>Gamberetti Panko, salsa agrodolce</i>	
<i>Beignets de fleurs de courgette</i>	<i>18 €</i>
<i>Fried courgette</i>	
<i>Zucchini frita</i>	
<i>Guacamole et fajitas</i>	<i>12 €</i>
<i>Guacamole and fajitas</i>	
<i>Guacamole e fajitas</i>	
<i>Tenders de Poulet sauce tartare</i>	<i>16 €</i>
<i>Chicken tenders with tartar sauce</i>	
<i>Filetti di pollo con salsa tartara</i>	
<i>Plancha ibérique : Lomo, Patanegra, Chorizo, Bellota.</i>	<i>23 €</i>
<i>Iberian plancha: Lomo, Patanegra, Chorizo, Bellota.</i>	
<i>Plancha iberica: Lomo, Patanegra, Chorizo, Bellota</i>	
<i>Poulpe en persillade</i>	
<i>19 €</i>	
<i>Octopus with parsley</i>	
<i>Polpo al prezzemolo</i>	
<i>Les affinés du terroir : Beaufort, Comté, Roquefort, Brie, Crottin</i>	
<i>21 €</i>	
<i>The refined products of the terroir: Beaufort, Comté, Roquefort, Brie, Crottin</i>	
<i>I prodotti raffinati del terroir: Beaufort, Comté, Roquefort, Brie, Crottin</i>	

.TTC (Toutes taxes comprises)

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.*