

moïa

RESTAURANT

l'histoire continue...

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

Poulet croustillant aux Cornflakes 13€50

Sauce pomme & poivron, Sucrine

Croustillants de Langoustines 14€50

Imprimés de Basilic, Pesto & Piment d'Espelette

(Seulement le soir & le week-end)

Hors D'Oeuvres

Tataki de Boeuf & Huitres

Sauce ponzu, Huitres pochées & gratinées, Condiment citron, Kumquat & salicornes

14€50

Thon mi-cuit au sésame

*Maki à l'avocat & concombre, Vierge grenade & fruit de la passion,
Tartare de pomme & avocat*

15€50

La Saint Jacques

*Saint Jacques snackées, Crémeux de choux fleur à la fève de Tonka,
Croustillant au riz soufflé, Butternut, Sauce noisettes & estragon*

17€50

Le Foie Gras

*Foie gras mi-cuit, Pain d'épices, Poire en chutney et pochée,
Tartelette façon crème brûlée à la Truffe*

19€50

La Langoustine

*Langoustines flambées sur galet, Syphon aux fruits de la passion,
Compotée de butternut, Clémentine, Bisque de Langoustine*

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 aux Gambas

Boeuf en tartare & Gambas poelées, Mayonnaise au poivre de Timut, Segments d'orange, Cebette en tempura, Pommes frites maison

Tartare de Bar & Huitres « Fumés minute »

Avocat & kiwi, Pickles de salicornes, Nouilles Udon, Légumes sautés

Risotto au Pecorino Truffé

Jambon Italien, Focaccia à la tomate & Pesto, Champignons marinés

Salade César du MOÏA revisitée

Poulet croustillant cornflakes, Sauce barbecue, Gaufre, Oeuf parfait, Sucrine & sauce légère aux anchois

Thon mi-cuit aux sésames

Vierge à la passion & grenade, Riz vénéré, Syphon fruit de la passion, Sauce Ponzu

Risotto de Saint Jacques en meule de Parmesan

Saint Jacques snackées, Bisque de Langoustine, Champignons poelés, Tuile de Parmesan

Pour Nos Végétariens

Mezzes aux saveurs Asiatique

- Banh bao à l'avocat & kiwi
- Nems aux légumes et oeufs brouillés
- Raviole aux champignons, Bouillon à la citronnelle
- Maki à l'avocat et cream cheese acidulée

Risotto au Pecorino Truffé

Burrata, Focaccia tomate et pesto, Champignons marinés

Sur Terre...

22€00

Filet de Boeuf Français

Filet de boeuf grillé puis flambé au cognac, Tartelette façon crème brûlée à la Truffe, Déclinaison autour du champignon, Potimarron Rôti

23€50

Magret & Foie gras de Canard Français grillés

Sauce à la crème Amarena, Mousseline de pomme de terre à la truffe, Clémentines grillées, Carottes glacées, Cerfeuil tubereux à la noisette

25€50

Le Bun'n Roll du MOÏA

Pain façonné par notre boulanger, Steak de Boeuf, Foie gras mi-cuit, Comté fondant, Compotée d'oignons, Condiment à la figue & Roquette à l'huile de truffe blanche

19€50

Côte de Veau 300g

Jus corsé au romarin, Pommes Dauphines, Figue rôtie, Cerfeuil tubereux, Crèmeux de poireaux

22€50

29€50

La Criée...

23€50

Noix de Saint Jacques snackées

Sauce à l'estragon, Compotée de butternut, Croq au jambon à la Truffe, Gnocchis au jus d'herbes, Pickles de légumes

23€50

Le Homard entier

Homard poché en cafetière, Raviole de homard, Butternut & champignons, Gnocchis aux jus d'herbes, Clémentines grillées, Bisque de Homard

Le Bar en sucré-salé

Poulpe mariné, Patate douce violette & orange, Sabayon aux fruits de la passion, Déclinaison autour du poireau, Sauce au gingembre & citron vert

29€50

27€50

22€50

28€50

28€50

44€50

26€00

Menus

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

Midi et Soir
Entrée, Plat & Dessert 39€50

Tataki de boeuf & Huitres

Sauce ponzu, Huitres pochées et gratinées, Condiment citron, Kumquat & salicornes

Thon mi-cuit aux sésames

Maki à l'avocat & concombre, Vierge grenade & fruit de la passion, Tartare de pomme & avocat

La Saint Jacques

Saint Jacques snackées, Crèmeux de choux fleur à la fève de Tonka, Croustillant au riz soufflé, Butternut, Sauce noisettes & estragon

Le Bar en sucré-salé

Poulpe mariné, Patate douce violette & orange, Sabayon aux fruits de la passion, Déclinaison autour du poireau, Sauce au gingembre & citron vert

Magret de canard Français

Sauce à l'orange, Mousseline de carottes, Choux au confit de clementine, Pommes Dauphines, Pickles de carottes

Le Citron & Popcorn

Ganache montée au yuzu, Confit de citron, Tartelette citron-amande, Espuma de maïs, Sorbet citron

La Banane & Baies roses

Mousse banane, Crème de banane et baie rose, Biscuit banoffee, Sablé Breton, Glace banane, Sauce caramel

Le Chocolat CacaHuète

Ganache chocolat noir, Crème de cacahuète, Sphérisation crème vanille, Mousse chocolat blanc, Croustillant chocolat au lait, Glace chocolat blanc

Suggestion Poisson du MOÏA

Gravlax de Daurade 27€00
Daurade Royale en gravlax puis grillée, Risotto au riz Vénéré, Coques à l'ail des ours,
Jus à l'orange & pickles de carottes

Poulpe & Gambas 28€50
Sauce au citron vert et gingembre, Concassée de tomate, Sablé au satay,
compotée de Butternut, Olives noires & kumquat

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...

Suggestion Viande du MOÏA

Noix d'Entrecôte d'Argentine Les 350g 31€50

Onglet de boeuf Simmental Les 220g 27€50
«De Bavière»

Côte de Boeuf « 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

Pluma de Porc 25€50
Tortilla croustillante à l'avocat, Pommes Dauphines,
Coulis de pomme & poivron, Jus de viande au romarin

Carré d'Agneau 4 côtes 38€50
Jus de viande au romarin, Harissa douce,
Houmous de pois chiche au citron confit, Croustillant à la pistache & abricot

A PARTAGER

Le « Cordon Bleu » du MOÏA 49€90
Ballotine de Volaille, Jambon à la Truffe, Taleggio,
Pommes grenailles et champignons poêlés, Sauce 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 :

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

«Formule du Marché»

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20€50

Entrée+Plat+Dessert 23€50

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Menu Enfant 12€00

- Minis Burgers du Moïa,
Pain de notre boulanger, Sucrine, Frites Maison
ou Risotto de Bar, Jeunes Légumes
- &
- Moelleux chocolat maison, Glace Vanille
ou Tartare de Fruits exotiques frais, Sorbet Mangue

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 »

Le Citron & Popcorn 12€50
Ganache montée au yuzu, Confit de citron, Tartelette citron-amande, Espuma de maïs, Sorbet citron

La Banane & Baies roses 12€50
Mousse banane, Crème de banane et baies roses, Biscuit banoffee, Sablé Breton, Glace banane, Sauce caramel

Le Chocolat Cacaahuète 12€50
Ganache chocolat noir, Crème de cacaahuète, Sphérification crème vanille, Mousse chocolat blanc, Croustillant chocolat au lait, Glace chocolat blanc

Le Coco Concombre 12€50
Tartelette Amande et noix de coco, Concombre à la vanille, Mousse vanillée, Glace noix de coco

La Pomme Cannelle 12€50
Mousse au miel & Mascarpone, Compotée de Pommes et cannelle, Pressé de pommes Granny-Smith, Biscuit spéculos, Sorbet pomme verte

Café Gourmand 9€90

A PARTAGER

Mille-Feuille aux 2 chocolats à Partager (2 personnes) 23€50
Mousse chocolat blanc, Grué de cacao, Sauce au chocolat noir, Glace chocolat au lait

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



Paiements acceptés
Espèces, CB, Ticket restaurant,
Chèques vacances.

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

