

moïa

RESTAURANT

l'histoire continue...

Pour l'apéritif

Kir vin blanc ^(10 cl) <i>(Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise)</i>	5€50
Kir Royal	10€50
Porto rouge ou blanc ^(8 cl)	5€50
Sangria Maison ^(12 cl)	7€00
Suze ^(4cl)	5€00
Anisés ^(2cl)	4€00
Martini rouge ou blanc ^(4cl)	5€50

Bières Pression

	25 cl	50cl
Pelfort Blonde	4€20	6€50
Ciney	4€50	7€50
Lagunitas IPA	4€50	7€50
Mort Subite White	4€50	7€50

Bières Bouteilles ^(33 cl)

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

Cocktails classiques

Negroni ^(16cl) <i>Gin Beefeater, Vermouth rouge, Campari.</i>	10€50
Ti Punch ambré ^(7cl) <i>Rhum agricole ambré, Citron vert, Cassonade.</i>	9€50
Basil Smash ^(16cl) <i>Gin infusé au basilic, Jus de citron vert, Sirop agave.</i>	10€50
Mai Tai ^(16cl) <i>Rhum blanc et ambré, Cointreau, Jus de citron vert, Sirop orgeat.</i>	9€50
Cosmopolitan ^(16cl) <i>Vodka Wyborova, Cointreau, Jus de citron vert, Jus cranberry.</i>	9€50
Pina du MOÏA ^(16cl) <i>Rhum blanc et ambré, Jus ananas, Jus de citron vert, Purée coco.</i>	10€50

Cocktails Créations

MOÏA Spritz ^(16cl) <i>Grand Marnier, Sirop de figue, Prosecco, Eau pétillante.</i>	9€50
Red Jalisco ^(16 cl) <i>Tequila, Purée de framboise, Jus de kiwi, Jus de gingembre, Jus de citron vert.</i>	10€50
Gabriel ^(16 cl) <i>Gin Beefeater, Crème de mûre, Jus de goyave, Jus de cranberries, Jus de pamplemousse, Jus de citron vert.</i>	10€50
Smokey ^(16 cl) <i>Mezcal, Lillet, Jus citron vert, Jus de fraise, Purée de fraise, fumée au thym.</i>	10€50
Roussillon ^(16 cl) <i>Vodka infusée au romarin, Liqueur abricot du roussillon, Jus d'abricot, Jus citron vert, Sirop d'agave, fumé au romarin.</i>	12€00
Fraise Melba ^(16 cl) <i>Vodka, Liqueur de vanille de madagascar, Jus fraise, Purée fraise, lait.</i>	10€50

Mocktails

Rosita ^(16cl) <i>Purée de framboise, Jus d'Aloe Si, Jus de gingembre, Jus de citron vert, Eau pétillante.</i>	9€20
Gilberto ^(16 cl) <i>Purée de coco, Sirop de Fruit de la passion, Menthe, Citron vert, Limonade.</i>	9€20
Salsa ^(16 cl) <i>Jus tomate, Jus fraise, Jus citron vert, Concombre, Tabasco.</i>	9€20

Sans Alcool

Coca, Coca Zéro (33 cl)	4€20
Orangina, Schweppes (25 cl)	4€20
Diabolo (25 cl)	4€20
Ice-Tea (25cl)	4€20
Perrier (33 cl)	4€50
Nectar de Fruits (33cl) (Orange, Ananas, Abricot)	4€90
Jus de Fruits (Pomme, Tomate) (25 cl)	4€20
Limonade (25 cl)	4€20

Les Eaux Minérales

	50 cl	1 litre
Vittel	5€10	6€10
San Pellegrino	5€10	6€10
Eau de Perrier	5€10	6€10

Whiskys

Ecosse :

Lagavulin 16 ans	12€00
Ardbeg Corryvreckan	17€00
Glendronach Revival 15 ans	15€00
Aberlour 10 ans	9€50
Glenlivet 21 ans	13€00
Chivas 18 ans	10€50
Royal Salute	15€00
Aberlour A'bunadh Alba	12€50

Irlande:

Teeling Single Grain	9€50
Green Spot single pot still	10€00
Yellox Spot single pot still 12 ans	13€00
Connemara Peated Original	8€00

Etats-Unis :

Jack Daniel's	8€00
Marker's Mark	8€50

Japon :

Nikka from the Barel	8€00
Tokinoka	8€50
The Chita Single Grain	9€50

Les Rhums

Diplomatico	9€00
La Hechicera	10€50
Abuelo 15 ans Napoléon Cognac Cask	11€50
Zacapa	9€50
Centenario Gran Reserva 25 ans	13€00
Mezan XO	10€50
Plantation Barbados XO	11€00

Les Gins (Accompagnés de 20cl de Tonic)

1924	9€00
Sorgin	9€00
Malfy pamplemousse	9€00
Monkey 47	9€00
Kinobi	10€50

Les Vodkas

Absolut Elyx	9€00
Mamont	9€00
Guillotine	11€00

moïa

Prix TTC / Service compris

Seul ou à Partager...

LES TAPAS DU

moïa

Croustillants de Langoustines 12€50

Imprimés de Basilic, Pesto & Piment d'Espelette

Moïa Croq's 12€90

Focaccia, Jambon Italien, Scamorza, Concassé de tomates et pesto

Planche de Charcuteries 12€50

Mozzarella Burrata des Pouilles 12€50

Pesto et piment d'Espelette

Guacamole au pilon 11€90

Pain batbout

(Seulement le soir ou le week-end)

Hors D'Oeuvres

Marbré de Foie Gras 14€50

*Condiment à la framboise, Pain d'épices au sésame,
Chutney betterave & framboise, Petits pois et Framboises Fraîches*

Langoustines sur galet 14€50

*Ratatouille, Focaccia à la tomate, Raviole à la volaille,
Bisque de langoustine & coulis de livèche*

Homard en 3 façons 16€00

*- Flambé sur galet, Pain brioché, Tartare avocat & pomme
- En raviole, Bouillon Dashi & champignons marinés
- En tempura, Feuille de romaine & mayonnaise épicée*

Thon au Nori & Escalope de Foie Gras 13€50

*Tomate & ananas, tartare de fraise à la coriandre,
Avocat et brioche à la confiture de framboise, Feuille d'Azyme flambée*

Veau et Poulpe 13€50

*Tartare de veau aux olives, Poulpe en deux façons, Focaccia à la scarroza et pesto,
Sauce aux câpres*

Fruits de Mer

Huitres Fines de Cancale

Les six 15€50

Les neuf 21€50

Les douze 27€00

moïa

Les Classiques

Ceviche de Daurade Royale

Leche de Tigre, Fruit de la passion & grenade, Pickles d'oignon & coriandre

Risotto au Pecorino Truffé

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

Tartare de Boeuf « Black Angus » Classique

Pommes frites maison

Avocado Toast

Avocat, Focaccia, Grenade, Saumon fumé, Oeuf parfait

Langoustine Roll façon Street Food

Sauce Crémeuse au combava, Pomme Granny Smith, Pommes frites maison

Pour Nos Végétariens

Sélection de Mezzes

- Gaspacho de tomate, Oeuf parfait et Pickels concombre

- Chèvre au sésame, Pain Badbout et Tzatziki

- Felfel poivron, aubergine, tomate, Croustille de pain

- Gyoza aux légumes, Champignons marinés

Risotto au Pecorino Truffé

Burrata des Pouilles, Focaccia à la tomate & pesto, Champignons marinés

22€50

23€50

18€50

19€00

19€00

19€50

21€00

Sur Terre...

Escalope de Foie Gras poéé

Risotto de pomme de terre aux algues, Pastèque, Petits pois, Brioche à la confiture de fraise

Boeuf & Homard

Paleron de Boeuf «Black Angus», Homard & Boeuf braisés, Artichauts poivrade, courgettes marinées & Risotto de pomme de terre à la tomate, Sauce pecorino Truffé

Le burger du **MOÏA**

Steack haché, Courgette Snackée et Mimosa d'oeuf, Poitrine fumée, Taleggio, Cromesquis sauce Tartare, Fraîcheur de Tomates

La Criée...

Lotte en basse température

Emulsion au citron vert, Petits pois & Carotte, Tuile de pain à la framboise, Chouchou de petits pois & Pomme de terre aux algues

Homard & Ris de veau

Bisque aux câpres, Barigoule d'artichauts & tomates gratinés, Tartare de Homard mariné au citron

Thon mi-cuit aux sésames

Mousseline de patate douce, Sablés au sésame, Tartare de fraise, Tomato ananas & avocat marinés

25€50

26€50

19€00

23€50

25€50

22€50

Menu à 36€50 Entrée, plat & dessert

Huitres Fines de Cancale x6

Ou

Foie Gras

Condiment framboise, Pain d'épices au sésame

Ou

Thon & Escalope de Foie gras

Tomate & ananas, Tartare de fraise & avocat

Lotte en basse température

Risotto de pomme de terre aux algues, Framboise & petits pois, émulsion au citron vert

Paleron « Black Angus »

(Supplément Homard +4,5€)

Artichauts poivrade, courgettes marinées, caviar d'aubergine & sauce Pecorino à la Truffe

La Fraise

Fraise Glacée, Sablé Breton, Caramel fraise & sésame, Praliné au sésame, Tuile amande, Sorbet fraise

La Framboise

Ganache montée chocolat blanc litchi, Insert framboise pépin, Crème pistache, Tarte Amandine, Sorbet framboise

Le Chocolat

Ganache montée chocolat noir, Crème de chocolat blanc, Grué de cacao, Ganache chocolat au lait, Crumble cacao, Glace yaourt

Suggestions Poisson du MOÏA

St Pierre au Josper **24€50**
Fregola aux petits pois, Mitonnée de Coquillages, Tomates et Artichauts

Saumon mi-cuit aux herbes **22€50**
Avocat et fraises en Tacos, Ketchup japonais

Sur la Braise...

Suggestions Viande du MOÏA

Noix d'Entrecôte d'Argentine **Les 350g 28€50**

Faux Filet Maturé AOP Maine Anjou 30 jours **Les 250g 24€50**

Bavette Aloyau Angus de Castille,
Finition au grain à 300 jours **Les 180g 21€50**

Cochon Cabecero 100% Ibérique Bellota **Les 300g 23€50**

Onglet Angus de Castille
Finition au grain à 300 jours **Les 180g 21€50**

Tomahawk de Cochon Français **Les 500g 32€00**
Blanc des Monts du Cantal élevé à la châtaigne

Côte de Bœuf «VBF» 1 kg pour 2 personnes **63€00**

Côte de Veau de Galice pour 2 personnes **66€00**

Tomahawk de Boeuf «Black Angus» pour 2 personnes **84€00**

Garniture au choix :

Ecrasé de Pomme de terre Bio
Tartelette primeur
Poêlée de Champignons
Artichaut
Pommes frites Maison
Fusillone à la Truffe, *Champignons & Tuile parmesan*

Supplément Garniture : 4€00

Supplément Escalope de Foie gras : 5€00

Sauce au choix :

Aïoli
Béarnaise
Poivre
Fourme D'Ambert
Crème de truffe au pecorino

Menu Homard 48€00

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

Et pour finir nos Pâtisseries Boutique

Formule du Midi

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : **19€50**

Entrée+Plat+Dessert : **22€50**

(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Menu Enfant 10€50

- Mini Burger, Frites Maison
Pavé de Saumon, Jeunes Légumes

&

- Moelleux chocolat, Glace Vanille
Salade de fruits, Glace Vanille

Notre Plateau de fromage

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

Gaperon au lait cru	Ossau-iraty affiné 9 mois
Bleu d'Auvergne	Poulligny Saint Pierre
Camembert au lait cru	Comté affiné 4 mois
Cantal entre deux	Appenzeller
Morbier affiné 60 jours	

• **4 Fromages** 12€00

• **6 Fromages** 15€50

Glaces Artisanales

Colonel «*Sorbet citron vert et Vodka*» 9€20

Coupe Gourmande (*Vanille, Fraise, Fraises fraîches chantilly*) 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 »

La Fraise 10€00

Fraise Glacée, Sablé Breton, Caramel fraise & sésame, Praliné au sésame, Tuile amande, Sorbet fraise

La Grenade 10€00

Ganache exotique & chocolat blanc, Insert grenade & marmelade framboise, Vierge grenade & framboise, Sorbet passion framboise

La Framboise 10€00

Ganache montée chocolat blanc litchi, Insert framboise pépin, Crème pistache, Tarte Amandine, Sorbet Framboise

Le Chocolat 10€00

Ganache montée chocolat noir, Crème de chocolat blanc, Grué de cacao, Ganache chocolat au lait, Crumble cacao, Glace yaourt

Le Millefeuille 12€50

Pâte feuilletée caramélisée, Crème mousseline vanille, Cacahuètes caramélisées, Caramel au beurre salé, Glace vanille

Café Gourmand 9€50

À PARTAGER

Tarte Citron à partager 19€50

Pâte sablée, Confit de citron jaune, Crèmeux yuzu, Mousse Citron jaune, meringue, Gel & sorbet mandarine, Caramel au beurre salé

Boissons Chaudes

Café expresso 2€00

Café allongé 2€50

Décaféiné 2€30

Café crème 3€80

Double café 3€80

Cappuccino 4€00

Café Latte 5€50

Ice Latte 5€50







Infusion - Thé Sélection « *Kusmi Tea* » 3€90

Irish Coffee 8€90


moïa

VINS BLANCS

•Loire

	12cl	50cl	75cl
Muscadet SM/Lie, <i>Tour Gallus, Damien Rineau</i>	5€50	16€00	25€00
 Muscadet Sèvre & Maine, <i>Fief Seigneur, Vincent Caille</i>	-	-	27€00
 Muscadet/Lie Côtes De GrandLieu, <i>Les Parcelles, Juliane & Jean-Gabriel Tridon</i>	-	-	27€00
 Muscadet Cru Communal Clisson, <i>Domaine des Cognettes</i>	-	-	35€00
 Muscadet Cru Communal Goulaine, <i>Gula Ana, Domaine Luneau-Papin</i>	-	-	55€00
 Côteaux de L'Aubance, <i>Domaine Lebreton, Les Rochelles</i>	7€00	-	33€00
 Savennières, <i>Sables & Schistes, Loïc Mahé</i>	-	-	38€00
 Savennières, <i>Coulée de Serrant, Nicolas Joly</i>	-	-	130€00
 Menetou-Salon, <i>Clos des Treilles, Domaine Philippe Gilbert</i>	-	-	42€00
 Pouilly Fumé, <i>Terres Blanches, Domaine du Bouchot</i>	-	-	37€00
Sancerre, <i>La Poussie</i>	-	-	38€00
Quincy, <i>Jacques Rouzé</i>	7€00	22€00	33€00
Montlouis-sur-Loire, <i>Facétieuse, Laura David</i>	-	-	45€00
 Touraine, <i>Zeus, Domaine Divin Loire</i>	-	-	33€00

•L'Alsace

 Riesling, <i>Domaine Camille Braun</i>	-	-	33€00
 Gewurztraminer, <i>Les natures, Jean Baptiste Adam</i>	-	-	38€00

•La Bourgogne

Bourgogne Vézelay, <i>Cuvée des Ducs, Domaine Camu Frères</i>	6€50	18€00	28€00
Chablis, <i>Grand Régnard</i>	-	-	45€00
Chassagne Montrachet, <i>Les Blanchots Dessous, D. Coffinet-Duvernay</i>	-	-	85€00
Meursault, <i>Les Clous, Pascal Prunier-Bonheur</i>	-	-	70€00
Marsannay, <i>Le Clos, René Bouvier</i>	-	-	42€00
Pouilly Loché, <i>Les Mûres, Geoffrey Chevalier</i>	-	-	38€00
Rully, <i>Chapuis & Chapuis</i>	-	-	45€00
Mâcon Villages, <i>Le Loup, Domaine Perraud</i>	7€00	-	29€00
Saint Véran, <i>Le Pavillon, Régnard</i>	-	-	38€00

VINS ROUGES


•La Loire

 Saumur, <i>Sarrandières, Maunoury</i>	-	-	40€00
Saumur Champigny, <i>Beauregard, Baron de Briard</i>	6€50	18€00	27€00
 Saint Nicolas de Bourgueil, <i>Les Quarterons, Agnès & Xavier Amirault</i>	-	-	32€00
Chinon, <i>Réserve Privée, Marc Brédif</i>	-	-	45€00
 Menetou-Salon, <i>Domaine Philippe Gilbert</i>	10€00	-	38€00
 Menetou-Salon, <i>Clos de Treilles, Domaine Philippe Gilbert</i>	-	-	45€00
Sancerre, <i>La Poussie</i>	-	-	42€00


•La Bourgogne

Marsannay, <i>Le Finage, René Bouvier</i>	-	-	44€00
Nuits-Saint-Georges, <i>Régnard</i>	-	-	95€00
Aloxe Corton, <i>Régnard</i>	-	-	69€00
Beaune 1er Cru, <i>Les Sizies, Pascal Prunier-Bonheur</i>	-	-	60€00
Pommard, <i>Trois Follots, Pascal Prunier-Bonheur</i>	-	-	90€00
Saint Romain, <i>Sous le Château, Pascal Prunier-Bonheur</i>	-	-	44€00
Auxey-Duresses, <i>Les Deux Vignes, Régnard</i>	10€00	-	45€00
Givry 1er Cru, <i>Domaine du Clos Salomon</i>	-	-	60€00
Bourgogne, <i>L'œuvre de Perraud, D. Perraud</i>	7€50	24€00	36€00

•Le Beaujolais

Fleurie, <i>Régnard</i>	-	-	37€00
 Morgon, <i>Corcelette, Domaine Chasselay</i>	-	-	45€00
Brouilly, <i>La Folie, Domaine des Cadoles</i>	-	-	38€00

•La Vallée du Rhône

Côte Rôtie, <i>François & Fils</i>	-	-	90€00
 Crozes-Hermitage, <i>Georges, David Reynaud</i>	-	-	48€00
 Côtes du Rhône, <i>Roc-Epine, Domaine Lafond</i>	6€50	-	28€00
Vaucluse, <i>Scipio, Chêne Bleu</i>	-	-	47€00
Château Neuf Du Pape, <i>Domaine Font de Courtedune</i>	-	-	65€00
 Côstières de Nimes, <i>Château Saint Cyrgues</i>	-	-	25€00

• La Vallée du Rhône

 Crozes-Hermitage, <i>Nathan, Domaine de la Ville Rouge</i>	-	-	46€00
Condrieu, <i>Veauvignère, François & Fils</i>	-	-	75€00
 Châteauneuf-du-Pape, <i>Château de Beaucastel, Famille Perrin</i>	-	-	120€00

• Le Languedoc-Roussillon

Viognier, <i>Domaine St Roch</i>	6€50	-	27€00
 Oc, <i>Vermentino, Domaine Salitis</i>	-	-	24€00

• Le Sud-Ouest

Côtes de Gascogne, <i>Surprise, Domaine Haut Marin</i>	4€50	-	21€00
 Pacherenc du Vic, <i>Domaine Labranche Laffont</i>	-	-	37€00

VINS ROSÉS

Corse Figari, <i>Clos Canarelli</i>	-	-	50€00
Côtes Catalanes, <i>L'Infini, Domaine du Paradis</i>	5€50	-	21€00
 Coteaux d'Aix en Provence, <i>Domaine Tour Campanets</i>	6€50	17€00	28€00
 Côtes de Provence, <i>Cru classé, Château Roubine</i>	-	-	38€00
Côtes de Provence, <i>Domaine Ott, Château de Selle</i>	-	-	60€00

VINS DU MONDE (Rouges)

ITALIE - Salento, <i>Primitivo, Vallone</i>	-	-	33€00
MAROC - Zenata, <i>Tandem, Domaine des Ouled Thaleb</i>	-	-	38€00
ARGENTINE - <i>Mendoza, Garganta del diablo</i>	6€00	16€00	26€00

• La Provence/Corse

Bandol, <i>Pour Lulu, Domaine Tempier</i>	-	-	70€00
Corse Figari, <i>Clos canarelli</i>	-	-	52€00
Côtes de Provence, <i>Les Terrasses, Villa Vallombrosa</i>	-	-	38€00

• Le Sud-Ouest

 Madiran, <i>Vieilles Vignes, Labanche Laffont</i>	-	-	38€00
---	---	---	-------

• Le Bordelais

Bordeaux Supérieur, <i>Bras d'Argent</i>	5€50	16€00	23€00
Lalande Pomerol, <i>Château Tournefeuille</i>	-	-	52€00
Pomerol, <i>Clos René</i>	-	-	95€00
 Saint Emilion, <i>Baies de Bernateau, Château Bernateau</i>	-	-	38€00
Castillon-Côtes de Bordeaux, <i>L'Aurage, Caroline et Loulou Mitjaville</i>	-	-	95€00
Graves, <i>Château Peyrat</i>	-	-	33€00
Pessac Léognan, <i>Château d'Alix</i>	10€00	-	45€00
Pauillac, <i>Cru Bourgeois, Château Fonbadet</i>	-	-	110€00
Margaux, <i>Prieuré Lichine</i>	-	-	140€00
Saint-Estèphe, <i>Château de Pez</i>	-	-	95€00
 Haut Médoc, <i>Cru artisan, Château Micalet</i>	-	-	41€00

• Le Languedoc-Roussillon

Pays d'Oc, <i>Les Creisses, Domaine Les Creisses</i>	-	-	38,00
Pays d'Oc, <i>Les Brunes, Domaine Les Creisses</i>	-	-	70€00
Cabardes, <i>Comme Autrefois, Domaine Salitis</i>	-	-	42€00
 Terrasses du Larzac, <i>Les Carlines, Mas Haut Buis</i>	7€00	-	38€00
 Pic Saint-Loup, <i>Carra, Château de Lascaux</i>	-	-	33€00

Le Champagne

	La flûte ^{12 cl}	Bouteille ^{75 cl}
Perrier-Jouët, <i>Sélection Brut</i>	10€50	90€00
Laurent Perrier, <i>La Cuvée</i>	-	90€00
Laurent Perrier, <i>Cuvée Grand Siècle</i>	-	230€00
Ruinart, <i>Sélection Rosé</i>	-	120€00
Ruinart, <i>Blanc de Blanc</i>	-	150€00
Dom Pérignon, <i>Vintage 2008 Sélection Brut</i>	-	230€00

Les Digestifs (4 cl)

Get 27/Get 31 - Menthe Pastille	8€00
Baileys	8€00
Amaretto	8€00
Limoncello	8€00
Cognac aux amandes	8€00
Armagnac	8€00
Calvados	8€00
Cognac Martell VSOP	9€00
Cognac Martell XO	14€00
Cognac Cohiba	25€00
Cognac Hennessy VSOP	9€00
Cognac Hennessy XO	14€00

**Paiements acceptés
 Especes, CB, Tickets restaurant,
 chèques vacances.**

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

contact@lemoia.fr

moïa

Prix TTC / Service compris

