

*Bine ati venit*

EST



2020

**MOLDOVA**

*Restaurant · Bar*

*Menu*

LES MENUS SONT ÉLABORÉS PAR LE CHEF ET CUISINÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON.



# Carte des Boissons



## Eaux

ABATILLES (Plate/Pétillante)	50 cl	4 €	1 L	6 €
PERRIER	33 cl	4 €		

## Softs

Coca Cola, Coca Cola Cherry, Coca Cola Zéro,	33 cl	4 €		
FuzeTea Pêche, Orangina	25 cl	4 €		
Limonade by Mira, Tonic by Mira	25 cl	5 €		
Red Bull	25 cl	5 €		

## Jus de Fruits

PAGO	20 cl	4 €		
(Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate)				

## Sirops

MONIN	2 cl	2 €		
(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Orgeat, Pêche)				
DIABOLO	33 cl	3 €		

## Bières (pression)

Bière Blonde	25 cl	4 €	50 cl	7 €
Bière Du Moment	25 cl	4.50 €	50 cl	8 €
Bière IPA	33 cl	5 €	50 cl	9 €
Bière Picon	25 cl	6 €	50 cl	9 €

## Bières (bouteille)

Desperados	33 cl	6 €		
Bière du Moment	33 cl	6 €		
Sans Alcool	33 cl	5 €		
Supplément sirop				0.40 €

## Café & Thé

Expresso / Double Expresso	7 cl	2 €	15 cl	3.80 €
Expresso Noisette / Double Expresso Noisette	7 cl	2,50 €	15 cl	4,50 €
Décaféiné / Double Décaféiné	7 cl	2,50 €	15 cl	4 €
Cappucino			15 cl	4 €
Thé artisanal (Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey, Infusion Verveine)			15 cl	4 €





## Carte des Apéritifs

<b>PUNCH Maison</b>			7 €
<b>RICARD</b>	2 cl		4 €
<b>MARTINI BLANC / ROUGE</b>			7 €
<b>LILLET BLANC</b>			6 €
<b>KIR</b> (Mure, Framboise, Cassis, Pêche)			7 €
<b>LILLET BLANC TONIC</b>			8 €
<b>WHISKY COCA</b>			8 €
<b>RHUM COCA</b>			8 €

## Carte des Cocktails

<b>MOJITO</b> (Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier)			10 €
<b>MOJITO ROYAL / FRUITS ROUGES / PÊCHE / COCO</b>			12 €
<b>SPRITZ</b> (Aperol, orange, Prosecco, Perrier)			10 €
<b>BASILIC SMASH</b> (Gin, basilic, citron, sucre de canne)			11 €
<b>CAÏPIRINHA</b> (Cachaça, citron vert, sucre de canne)			9 €
<b>MOLDOVA</b> (Cognac moldave, clémentine, Champagne moldave)			10 €
<b>TI PUNCH</b> (Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, sucre de canne)			8 €
<b>GIN TONIC</b> (Gin Bombay, citron vert, citron jaune, tonic)			12 €
<b>PIÑA COLADA</b> (Rhum Cachàça, coco, ananas, lait)			11 €
<b>SEX ON THE BEACH</b> (Jus de cranberry, ananas, vodka, liqueur de pêche, sirope de grenadine)			10 €
<b>AMERICANO BORDELAIS</b> (Lillet rouge, campari, perrier, orange)			10 €
<b>AMARETTO SOUR</b> (Amaretto, citron, blanc d'oeuf)			10 €
<b>BLOODY MARY</b> (Vodka, Jus de tomate, citron, Tabasco, céleri)			10 €
<b>NEGRONI</b> (Gin, Campari, Martini, orange)			12 €
<b>CUBA LIBRE</b> (Rhum Havana 7 ans, citron vert, sucre de canne)			9 €
<b>VIRGIN COCKTAILS</b> (Mojito, Piña Colada, Sex on the beach, basilic smash)			7 €

## Carte des Digestifs

<b>BAILEY</b>		4 cl		6 €
<b>MANZANA</b>		4 cl		6 €
<b>GET 27</b>		4 cl		6 €
<b>MENTHE PASTILLE</b>		4 cl		7 €
<b>RHUM ARRANGÉ</b>		4 cl		4 €
<b>ABSINTHE</b>		4 cl		6 €
<b>DIVIN</b> (Bardar 5/10/20)	4 cl	6/8/15 €	50 cl	60/80/150 €
<b>GIN</b>	4 cl	7 €	70 cl	70 €
<b>RHUM</b>	4 cl	8 €	70 cl	90 €
<b>VODKA</b>	4 cl	6 €	70 cl	70 €
<b>WHISKY</b> (Ballantine's, Jack Daniels)	4 cl	6/8 €	70 cl	70/90 €
<b>MOLDAVIAN COFFEE</b> (Cognac / Whisky / Rhum, / Gin)				10 €





## *Nos Entrées et Salades*

### **OEUF DURS FERMIER**

Sauce tartare

9€

### **STRACIATELLA**

Abricots secs, pistaches, huile de roquette,  
fleur de sel, gressins

13€

### **CEVICHE DE SAUMON**

Echalotes, gingembre, coriandre, huile d'olive,  
radis, mangue et vinaigrette asiatique

14€

### **SALADE CESAR**

Poulet crunchy, trio de tomates, parmesan, croûtons  
et sauce César maison

Petite 11€

Grande 19€

### **SALADE ESTIVALE**

Tomates, fêta, basilic, échalottes, vinaigrette,  
concombres et radis

Petite 9€

Grande 17€





## *Nos Plats & Poissons*

### **MAMALIGA** 🇲🇩

Plat phare de la cuisine moldave, à base de polenta, viande de porc ou de poulet semi-confite et grillée, fêta, crème fraîche, œuf et cornichons  
22€

### **TABAKA** 🇲🇩

Demi-poulet cuit pressé à la plancha, beurre maître d'hôtel ail-persil, frites fraîches et salade  
21€

### **PELMENI** 🇲🇩

Ravioles maison farcies à la viande de porc, crème fraîche et brisures de lard croustillant  
19€

### **CARPACCIO DE BOEUF**

Parmesan, roquette, échalottes, truffade, et huile d'olives et balsamique  
19€

### **MOLDOVA'S BURGER**

Steak de boeuf de galice ou poulet roquette, tomate snackée, pesto de roquette, lard, crème de balsamique  
23€

### **POULPE GRILLE**

Mousseline de carottes jaunes, chips de riz, pistaches, et vinaigrette aux agrumes  
26€





## *Nos Viandes*

**PIECE DU BOUCHER ~ 200G**

18€

**BROCHETTE DE PORC MARINEE ~ 400G**

21€

**BROCHETTE DE POULET MARINEE ~ 400G**

23€

**T-BONE DE VEAU ~ 300G**

27€

**ENTRECÔTE DE GALICE MATUREE ~ 300G**

32€

**CÔTE DE BOEUF DE GALICE MATUREE ~ 1KG**

95€

---

GARNITURES AU CHOIX :

Frites, salade, pois gourmands  
purée de pomme de terre truffée  
Supplément garniture 5€.





## *Nos Desserts*

### **CARPACCIO D'ANANAS**

Mousse coco, crumble, menthe fraîches  
citronnelle et gingembre

8€

### **CREME BRULEE VANILLE**

9€

### **CHOU PROFITEROLLE**

11€

### **CHARLOTTE AUX FRAISES**

12€

### **CHOCOLAT LIEGEOIS**

9€

### **DAME BLANCHE**

9€

### **CAFE, DECA OU THE GOURMAND**

Déclinaison de mignardises

11€

### **AFFOGATO**

Café, glace à la vanille, crumble et chantilly

7€

### **ASSIETTE DE FROMAGES**

12€

### **BOULES DE GLACES**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, praliné,  
nougat, citron vert, mangue, cassis

1 boule 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Supp chantilly : 0,50€ / Supp chocolat, caramel : 1€

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON.**