

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)
PERRIER

50 cl 4 €
33 cl 4,50 €



1 L 6 €

Softs

Coca Cola, Coca Cola Cherry, Coca Cola Zéro,
FuzeTea Pêche, Orangina
Limonade by Mira, Tonic by Mira
Red Bull

33 cl 4,50 €
25 cl 4,50 €
25 cl 5 €
25 cl 5 €

Jus de Fruits

PAGO
(Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate)

20 cl 4 €

Sirops

MONIN
(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Orgeat, Pêche)
DIABOLO

2 cl 2,50 €
33 cl 3 €

Bières (pression)

Bière Blonde
Bière Du Moment
Bière IPA
Bière Picon

25 cl	4 €	50 cl	7 €
25 cl	4.50 €	50 cl	8 €
33 cl	5€	50 cl	9 €
25 cl	6€	50 cl	9 €

Bières (bouteille)

Desperados
Bière du Moment
Sans Alcool
Supplément sirop

33 cl	7 €
33 cl	7 €
33 cl	6 €
	0.40 €

Café & Thé

Expresso / Double Expresso
Expresso Noisette / Double Expresso Noisette
Décaféiné / Double Décaféiné
Cappucino
Thé artisanal (Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey, Infusion Verveine)

7 cl	2 €	15 cl	3.80 €
7 cl	2,50 €	15 cl	4,50 €
7 cl	2,50 €	15 cl	4 €
		15 cl	4 €
		15 cl	4 €



Carte des Apéritifs

PUNCH Maison		8 €
RICARD	2 cl	4 €
MARTINI BLANC / ROUGE		8 €
LILLET BLANC		7 €
KIR (Mure, Framboise, Cassis, Pêche)		7 €
LILLET BLANC TONIC		8 €
WHISKY COCA		8 €
RHUM COCA		8 €
TI PUNCH (Rhum Havana Especial Sans, citron vert, sucre de canne)		8 €
CUBA LIBRE (Rhum Havana 7 ans, citron vert, sucre de canne)		9 €

Carte des Cocktails

MOJITO (Rhum Havana Especial 5 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier)	10 €
MOJITO ROYAL / FRUITS ROUGES / PÊCHE / COCO	12 €
SPRITZ (Aperol, orange, Prosecco, Perrier)	10 €
BASILIC SMASH (Gin, basilic, citron, sucre de canne)	11 €
CAÏPIRINHA (Cachaça, citron vert, sucre de canne)	9 €
MOLDOVA (Cognac moldave, clémentine, Champagne moldave)	10 €
BABY PINK (Gin, jus de citron, liqueur de violette, sucre de canne)	9 €
GIN TONIC (Gin Bombay, citron vert, citron jaune, tonic)	12 €
PIÑA COLADA (Rhum Cachàça, coco, ananas, lait)	11 €
SEX ON THE BEACH (Jus de cranberry, ananas, vodka, liqueur de pêche, sirope de grenadine)	10 €
AMERICANO (Martini rouge, campari, perrier, orange)	10 €
SUNRISE MIMOSA MARGARITA (Téquila, jus d'ananas, jus d'orange, prosecco, grenadine)	10 €
MARTINI EXPRESSO (Vodka, vanille, baileys, kahlúa, café)	11 €
NEGRONI (Gin, Campari, Martini, orange)	12 €
PASSIONATE VICE (Vodka, jus de citron, jus d'ananas, apérol, fruit de la passion)	10 €
VIRGIN COCKTAILS (Mojito, Piña Colada, Sex on the beach, basilic smash)	7 €

Carte des Digestifs

BAILEY	4 cl	7 €	70 cl	60 €
MANZANA	4 cl	7 €		
GET 27	4 cl	7 €	70 cl	60 €
MENTHE PASTILLE	4 cl	8 €	70 cl	70 €
RHUM ARRANGÉ	4 cl	6 €		
ABSINTHE	4 cl	7 €		
DIVIN (Bardar 5/10/20)	4 cl	7/9/17 €	50 cl	60/80/160 €
GIN	4 cl	8 €	70 cl	80 €
RHUM	4 cl	10 €	70 cl	90 €
VODKA	4 cl	8 €	70 cl	80 €
WHISKY (Ballantine's, Jack Daniels)	4 cl	8/10 €	70 cl	70/90 €
MOLDAVIAN COFFEE (Cognac / Whisky / Rhum / Gin)				10 €



Nos Entrées et Salades

OEUFS DURS FERMIER

Mâche et sauce tartare

9€

HOUMOUS ET FALAFELS

A la betterave

8€

CARPACCIO DE FILET MIGNON DE PORC

Pickels de graines de moutarde

mousse à l'ail noir

vinaigrette balsamique

12€

SALADE DE LA MER

Mesclun, saumon fumé, crevettes persillées, duo de tomates

vinaigrette citronnée

Petite 10€

Grande 18€

SALADE CESAR

Poulet crunchy, trio de tomates, parmesan, croûtons

et sauce césar maison

Petite 11€

Grande 19€



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
23€

TABAKA 🇲🇩

Demi-poulet cuit pressé à la plancha, beurre maître d'hôtel ail-persil, frites fraîches et salade
23€

PELMENI 🇲🇩

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

MOLDOVA'S BURGER

Steak 150g black angus ou poulet, cheddar, lard, salade, oignons confits et sauce maison
22€

POKE BOWL THON PANÉ

Riz parfumé 5A, radis, concombre, cébette
Chou rouge, mayo sauce soja
24€



Nos Viandes

ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS ~ 200G

21€

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS ~ 300G

33€

BROCHETTE DE POULET ~ 400G

23€

MAGRET ENTIER ~ 300G

27€

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS ~ 1KG

89€

GARNITURES AU CHOIX :

Frites, salade, pommes de terre au four
à la crème ciboulette, piperade

Supplément garniture 5€.



Nos Desserts

CRÈME BRULÉE

A la vanille bourbon
9€

TARTE CITRON VERT MERINGUÉE

13€

VACHERIN

Coque Meringue, glace vanille Mövenpick
ananas, kiwi, menthe

11€

COEUR COULANT À LA PISTACHE

Glace vanille Mövenpick

13€

CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND

Déclinaison de mignardises

11€

AFFOGATO

Café, glace à la vanille, crumble et chantilly

7€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

12€

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON.

