









HORS D'OEUVRE

- Burrata, tomates et basilic 23€** 
- Fromages, Gouda Truffé, Brie de Meaux fermier, St Nectaire 26€** 
- Tarama au corail d'oursin 'Maison Kaviari', blinis 18€**  
- Charcuterie Bellota, Terrine de porc noir de Bigorre, Chistera, pickles 32€** 

LES ENTRÉES

- Soupe fraîche de tomates** 
shiso rouge, burrata, olives taggiasche
- 21€ -
- Ceviche de dorade** 
guacamole fumé et grenade
- 23€ -
- Tataki de boeuf mariné au Ponzu**  
pickles d'oignons rouges, pastèque en fraîcheur, oignons frits
- 25€ -

LES SALADES

- Salade Landaise** 
sucrine, magret fumé, gésiers de canard, croûtons et tomates cerises
- 34€ -
- Salade Estivale** 
tomates anciennes, burrata, olives taggiasche et basilic
- 29€ -
- Salade Homard**
1/2 homard breton, haricots verts, herbes fraîches, nectarines et amandes
- 56€ -

LES PLATS

- servis sans accompagnements -

- Légumes maraîchers en textures, risotto aux herbes, condiments acidulés 34€** 

- Linguine au Homard Breton, bisque émulsionnée à l'estragon 65€**

- Ceviche de dorade, guacamole fumé et grenade 36€** 

- Cabillaud sauvage à la plancha, sauce vierge 36€** 

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES À LA BRAISE AU BARBECUE BIG GREEN EGG

À PARTAGER POUR DEUX

- Côte de Boeuf "Holstein" maturée 35 jours 1,2kg**
- une garniture au choix par personne - 180€

- Filet de boeuf français, sauce au poivre 65€**
façon Rossini, avec une escalope de foie gras du sud-ouest +25€

- Entrecôte de Boeuf Normande, sauce béarnaise 55€**

- Tataki de boeuf Normand mariné au Ponzu, pickles de girolles, pastèque en fraîcheur, oignons frits 36€**  

- Magret de canard du Sud-Ouest IGP, nectarines rôties, jus corsé 36€**

- Puntilla de cochon Bellota, poudre de lard, jus corsé 36€**

(plat enfant sur demande)

ACCOMPAGNEMENTS

- Poêlée de légumes maraîchers** 
condiments acidulés
- 7€ -

- Pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard**
ail noir et poudre de lard
- 7€ -

- Salade de sucrine d'Ile de France**  
herbes fraîches et sarrasin
- 7€ -

LES DESSERTS

- Chou pécan, glace et chantilly vanille, pékans caramélisés 16€** 

- Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 16€**

- Cheesecake passion, coulis exotique 16€**

- Fruits des bois, meringue et chantilly 16€**



CHEF DE CUISINE
Baptiste Gournay

Mojo

RESTAURANT

CHEF PÂTISSIER
Oscar Lancmann

APPETIZERS

- Burrata, tomatoes and basil** 23€
- Cheeses, Truffled Gouda, Farmhouse Brie de Meaux, Saint-Nectaire** 26€
- Sea urchin roe tarama 'Maison Kaviari', blinis** 18€
- Bellota Charcuterie, Black Bigorre pork terrine, Chistera, pickles, pickles** 32€

STARTERS

- Fresh tomato soup**
red shiso, burrata, Taggiasca olives
- 21€ -
- Sea bream ceviche**
smoked guacamole and pomegranate
- 23€ -
- Ponzu-marinated beef tataki**
pickled red onions, refreshing watermelon,
fried onions
- 25€ -

SALADS

- Landes Salad**
little gem lettuce, smoked duck breast, duck gizzards,
croutons, and cherry tomatoes
- 34€ -
- Summer Salad**
heirloom tomatoes, burrata, Taggiasca olives,
and basil
- 29€ -
- Breton Salad**
Breton lobster, green beans, fresh herbs,
nectarines, and almonds
- 56€ -

MAIN COURSES

- served without sides -

- Market vegetables in various textures, herb risotto, tangy condiments** 34€
- Linguine with Breton lobster, bisque emulsified with tarragon** 65€
- Sea bream ceviche, smoked guacamole and pomegranate** 36€
- Grilled wild cod, sauce vierge** 36€

ALL OUR MEATS ARE CHARCOAL-GRILLED ON THE BIG GREEN EGG BBQ

TO SHARE FOR TWO

Dry-aged "Holstein" Ribeye 35 days 1.2kg
- one side dish of your choice per person - 180€

French beef tenderloin, pepper sauce 65€

Rossini style, with a slice of foie gras from the southwest +25€

Normandy beef ribeye, béarnaise sauce 55€

Ponzu-marinated Normandy beef tataki, pickled chanterelles, refreshing watermelon, fried onions 36€

Southwest IGP duck breast, roasted nectarines, rich jus 36€

Bellota pork puntilla, bacon powder, rich jus 36€

(kids option available)

SIDES

Sautéed market vegetables
Tangy condiments
- 7€ -

Baby potatoes roasted in duck fat
with black garlic and bacon powder
- 7€ -

Little gem lettuce salad from Ile de France
Fresh herbs and buckwheat
- 7€ -

DESSERTS

- Pecan chou pastry, vanilla ice cream and chantilly, caramelized pecans** 16€
- Chocolate mousse, caramelized hazelnuts** 16€
- Passion fruit cheesecake, exotic coulis** 16€
- Wild berries, meringue and whipped cream** 16€

Lactose Free

Vegetarian

With Gluten

Origin of meats: France, Spain, and United Kingdom | Prices all taxes included, service included

Open 7 days a week, all day service from 12:00 to 22:30

APERITIVOS

- Burrata, tomate y albahaca 23€**
- Quesos de regiones franceses, Gouda Trufado, Brie de Meaux fermier, St Nectaire 26€**
- Tarama de coral de erizo de mar 'Maison Kaviari', blinis 18€**
- Surtido de carcinera Bellota, Terrina de cerdo negro de Bigorre, queso de cabra pepinillos 32€**

ENTRANTES

- Sopa fresco de tomates**
shiso rojo, burrata, aceitunas taggiasche
- 21€ -
- Ceviche de dorada**
guacamole y granada
- 23€ -
- Tataki de carne de res marinada al Punzu**
pepinillos de cebollas rojas, sandía y cebollas
- 25€ -

ENSALADAS

- Ensalada Landaise**
corazones de cogollos, pechuga de pato,
mollejas de pato, picatostes y tomates
- 34€ -
- Ensalada de Verano**
tomates a la antigua, burrata,
aceitunas taggiasche y albahaca
- 29€ -
- Ensalada Bretón**
langosta bretón, judías verdes, herbias frescas,
nectarinas, y almendras
- 56€ -

PLATOS

- se sirve sin acompañamientos -

- Mercado de verduras, risotto con hierbas, condimentos picantes 34€**
- Linguine al langostino bretón, salsa de estragón 65€**
- Ceviche de dorada, guacamole y granada 36€**
- Bacalao a la plancha, salsa virgen 36€**

TODAS NUESTRAS CARNES SE ASAN A LA PARRILLA DE CARBÓN EN LA BARBACOA BIG GREEN EGG.

PARA COMPARTIR PARA 2

Costilla de ternera "Holstein" madurada de 35 días, 1.2kg
- una guarnición por persona - 180€

Filete de vacuno francés, salsa de pimienta 65€
Rossini, con escalope de foie gras del suroeste +25€

Entrecot de ternera Normanda, salsa bearnesa 55€

Tataki de ternera Normanda marinada en Ponzu, chantarelas en vinagre, sandía refrescante, cebollas fritas 36€

Pechuga de pato del sudoeste con IGP, nectarinas asadas, zumo fuerte 36€

Puntilla de cerdo Bellota, polvo de tocino, zumo fuerte 36€

(Platos por niños disponible)

INGREDIENTES DE OPCION

Salteado de verduras de mercado
condimentos agri dulces
- 7€ -

Papas horneadas con grasa de pato
con ajo negro y polvo de tocino
- 7€ -

Corazon de cogollos de Francia
Hierbas frescas y alforfon
- 7€ -

POSTRES

- Repollo de vainilla/nuez, helado y crema batida de vainilla, nuez de caramelo 16€**
- Mousse de chocolate, caramelized hazelnuts 16€**
- Cheesecake pasion, coulis exotico 16€**
- Frutas rojas, merengue y creme batida casera 16€**



Sin Lactosa



Vegetariano



Con Gluten



APERITIVOS

Burrata, tomate e manjeriço 23€

Queijos de regiões francesas, Gouda Trufado, Brie de Meaux fermier, St Nectaire 26€

Tarama de coral de ouriço do mar 'Maison Kaviari', blinis 18€

Sortido de carne de Bellota, Terrina de porco preto de Bigorre, queijo de cabra (Chistera), pickles 32€

ENTRADAS

Sopa fresca de tomates

shiso vermelho, burrata, azeitonas taggiasche

- 21€ -

Ceviche de dourada

guacamole fume e romã

- 23€ -

Tataki de carne marinada em Ponzu

pickles de cebolas vermelho, melancia refrescante, cebolas fritas

- 25€ -

SALADAS

Salada Landaise

sucrine, peito de pato defumado, moelas de pato, croutons e tomates cereja

- 34€ -

Salada Estivale

tomates antigas, burrata, azeitonas taggiasche e manjeriço

- 29€ -

Salada Bretã

lagosta bretã, feijão verde, ervas frescas, nectarinas e amêndoas

- 56€ -

PRATOS PRINCIPAIS

- servidos sem acompanhamentos -

Legumes de hortas em texturas, risoto de ervas, condimentos acidulados 34€

Linguine com Lagosta Bretã, bisque emulsionada com estragão 65€

Ceviche de dourada, guacamole fume e romã 36€

Bacalhau selvagem na chapa, molho vierge 36€

TODAS AS NOSSAS CARNES SÃO GRELHADAS NO CHURRASQUEIRA BIG GREEN EGG

PARA COMPARTILHAR PARA DOIS

Costela de Boi "Holstein" maturada 35 dias 1,2kg

- um acompanhamento à escolha por pessoa - 180€

Filé de carne francesa, molho de pimenta 66€

estilo Rossini, com uma escalope de foie gras do sudoeste +25€

Entrecôte de boi Normando, molho béarnaise 55€

Tataki de boi Normando marinado em Ponzu, pickles cogumelos girolles, melancia refrescante, cebolas fritas 36€

Magret de pato do Sudoeste IGP, nectarinas assadas, sumo forte 36€

Ponta de porco Bellota, pó de bacon, sumo forte 36€

(Prato infantil disponível)

ACOMPANHAMENTOS

Legumes salteados
de horta

com condimentos acidulados

- 7€ -

Batatas grenaille assadas
na gordura de pato

alho negro e pó de bacon

- 7€ -

Salada de sucrine
da Ilha de França

ervas frescas e trigo sarraceno

- 7€ -

SOBREMESAS

Choux de nozes-pecã, gelado e chantilly de baunilha, nozes-pecã caramelizadas 16€

Mousse de chocolate, avelãs caramelizadas 16€

Cheesecake de maracujá, calda exótica 16€

Frutos silvestres, merengue e chantilly 16€



Sem Lactose



Vegetariano



Com Glúten