

Mojo
RESTAURANT

cuisine de saison inspirée

TABLE BISTRONOMIQUE

Baptiste Gournay, *Chef de Cuisine*
Oscar Lancmann, *Chef Pâtissier*

VINS AU VERRE

15cl

VINS BLANCS

BEAUJOLAIS BLANC	Dom. Cheysson 2022	10€
CHENIN <i>Vin de France</i>	Dom. Terre de l'Élu 2022 BIO	12€
SAINT VÉРАН	Dom. de Pouilly 2022	12€
SANCERRE	Dom. Girard 2022 BIO	14€
POUILLY FUMÉ	Maison Foucher 2023	14€
ST JOSEPH	Dom. Guy Farge 2021	14€
GEWURZTRAMINER	Vieilles Vignes 2021 BIO	14€
CHABLIS 1ER CRU « Mont du Milieu »	Dom. Goulley 2022	18€

VINS ROUGES

MENETOU SALON	Dom. Gilbert 2022 BIO	10€
MORGON « Côte de Py »	Dom. du Petit Pérou 2021	10€
PIC ST LOUP « Les Calcaires »	Dom. Cazeneuve 2021	12€
MERCUREY « Au pied du Mont Morin »	Ch. de Chamilly 2022	14€
ST JOSEPH « Terre de Granit »	Dom. Guy Farge 2021	14€
SANCERRE	Dom. Girard 2022	14€
ST EMILION GD CRU	Ch. Pindefleurs 2018	14€
LALANDE-DE-POMEROL	Ch. les Annereaux 2019	14€
SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru	Dom. Orgeval 2021	18€
ST ESTÈPHE	Ch. l'Argilus du Roi 2014	18€
ST JULIEN	La Réserve Léoville Barton 2017	24€

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE	Love By Léoube 2023 BIO	8€
-------------------	--------------------------------	----

À PARTAGER

Houmous de maïs

huile pimentée, caramel de tomate,
pain libanais croustillant

- 14€ -

Tarama au corail d'oursin

« Maison Kaviari »
blinis

- 16€ -

Sélection de Charcuteries Bellota

« Maison Casalba »

Chorizo, Saucisson, Morcilla

- 19€ -

Sélection de Fromages de Ludovic Bisot, MOF fromager

salade de pousses de moutarde et
roquette, pâtes de fruits artisanales

- 19€ -

Origine des viandes : France, Espagne et Australie
Tarifs toutes taxes comprises, service inclus

Mojo

Mojo

FORMULES DU MIDI

Entrée, Plat **ou**
Plat, Dessert

39€

Entrée, Plat **et**
Dessert

52€

HORS SUPPLÉMENTS

LES PLATS

Plat du jour
suggestion du chef

**Pêche du jour de « petit bateau »,
suc de cuisson tomate**
mini-courgettes farcies végétales

LES ENTRÉES

Entrée du jour
suggestion du chef

**Aubergine à la braise,
burrata, olives taggiasche**
tuile croustillante à l'olive

**Sashimi de thon rouge,
vinaigrette aux mûres acidulées**
concombre en fraîcheur, mûres, riz soufflé

**Tartare de bœuf au couteau,
souvenir du Vietnam**
*Banh xeo croustillante, huile de piment oiseau,
basilic thaï*
- SUPPLÉMENT +4€ -

**Fricassée de girolles, origan frais,
jaune d'œuf confit**
siphon d'une hollandaise à l'origan

- 20€ -

ENTRÉE SEULE

HORS FORMULE MIDI ET HORS SUPPLÉMENT

À PARTAGER POUR DEUX

Homard Bleu Breton grillé pour 2
*beurre coraillé citron, noisettes et sésame
noir, mayo curry vert, cebette et brocoletti à la
flamme*

- 80€ / PERSONNE -

HORS FORMULE

**Paleron de bœuf laitier aux herbes,
bouillon corsé**
poireaux crayons grillés, condiment du vert

**Poulpe à la braise,
Coco de Paimpol en textures**
*vinaigrette tomate green zebra et jalapeno vert,
tomates cerises en fraîcheur*
- SUPPLÉMENT +6€ -

Légumes « Maraîchers » en textures
*lentilles Béluga de Seine et Marne cuisinées,
condiments acidulés*

- 34€ -

PLAT SEUL

HORS FORMULE MIDI ET HORS SUPPLÉMENT

Mojo

Mojo

NOTRE SÉLECTION DE VIANDE D'EXCEPTION

CUISSON À LA BRAISE
BARBECUE BIG GREEN EGG

- HORS FORMULE MIDI -

À PARTAGER POUR DEUX

Côte de bœuf maturée race « Holstein »
minimum 1,2kg

- 150€ -

Bœuf Wagyu
tarif selon pièce

Onglet de bœuf "Normand"
minimum 180g

- 36€ -

Puntilla de cochon Bellota
minimum 180g

- 36€ -

Magret de canard du Sud-Ouest IGP
minimum 180g

- 36€ -

UNE SAUCE AU CHOIX :

(LA SAUCE SUPPLÉMENTAIRE + 6€) :

JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE VIN PEDRO XIMÉNEZ

SAUCE AU POIVRE

BÉARNAISE EN SIPHON

UNE GARNITURE AU CHOIX

(LA GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE + 10€) :

LÉGUMES MARAÎCHERS EN DIFFÉRENTES CUISSONS
ET TEXTURES, CONDIMENT ACIDULÉ

POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES
À LA GRAISSE DE CANARD, AIL NOIR,
POUDRE DE LARD FUMÉ

CEBETTE ET BROCCOLETTI À LA FLAMME,
MAYO CURRY VERT, SÉSAME NOIR

NOS FROMAGES

La sélection des INCROYABLES fromages
de Ludovic Bisot
Meilleur Ouvrier de France (MOF)

Salade de pousses de moutarde et roquette,
pâtes de fruits artisanales

- SUPPLÉMENT +6€ FORMULE MIDI -

Mojo

Mojo

LES DESSERTS

Dessert du jour
suggestion du chef

À PARTAGER POUR DEUX

Brioche perdue caramélisée
servie tiède

émulsion au miel d'Acacia

QUANTITÉ LIMITÉE

- 26€ -

DESSERT SEUL

(SUPPLÉMENT +3€/PERS FORMULE MIDI)

Figues de Solliès rôties

sorbet cassis, namelaka vanille

Pêches blanches en textures

*émulsion au muguet des bois,
sorbet pêche et hibiscus*

Finger chocolat et cacahuètes

*caramel à la fleur de sel, mousse au chocolat,
cacahuètes*

- 15€ -

DESSERT SEUL

HORS FORMULE MIDI ET HORS SUPPLÉMENT

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

CAFÉ EXPRESSO 100% ARABICA	4€
DOUBLE EXPRESSO	6€
CAPUCCINO / LATTE	6€
THÉ / INFUSION DAMMANN	6€

Mojo