

- Sélection de Fromages de Ludovic Bisot, Meilleur Ouvrier Français Fromager 19€
- Houmous de Maïs, huile pimentée, caramel de tomate, pain libanais croustillant 14€
- Tarama au corail d'oursin "Maison Kaviari" 16€
- Sélection de Charcuteries Bellota "Maison Casalba" 19€

## LES ENTRÉES

- Aubergine à la braise, burrata, olives taggiasche** 18€  
*tuile croustillante à l'olive*
- Maquereau à la flamme, carottes en textures** 23€  
*agrumes, sarrasin soufflé, aneth*
- Tartare de bœuf au couteau, souvenir du Vietnam** 24€  
*Bánh xèo croustillante, huile de piment oiseau, basilic thai*
- Fricassée de girolles, origan frais, jaune d'oeuf confit** 22€  
*siphon d'une hollandaise à l'origan*

## LES PLATS

- Pêche du jour de « petit bateau », suc de cuisson tomate** 36€  
*mini-courgettes farcies végétales*
- Paleron de bœuf laitier aux herbes, bouillon corsé** 34€  
*poireaux crayons grillés, condiment du vert*
- Légumes « Maraîchers » en textures** 29€  
*lentilles Béluga de Seine et Marne cuisinées, condiments acidulés*
- Poulpe à la braise, Coco de Paimpol en textures** 39€  
*vinaigrette tomate green zebra et jalapeño vert, tomates cerises en fraîcheur*

### À PARTAGER POUR DEUX

**Homard Bleu Breton grillé**  
*beurre corallé citron, noisettes et sésame noir, mayo curry vert, cebette et brocoletti à la flammes 80€ / PERS*

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDE D'EXCEPTION

BARBECUE BIG GREEN EGG

### À PARTAGER POUR DEUX

**Côte de bœuf maturée race « Holstein » minim. 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€

### SAUCE AU CHOIX :

JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE VIN PEDRO XIMÉNEZ, SAUCE AU POIVRE, BÉARNAISE EN SIPHON

### GARNITURE AU CHOIX :

LÉGUMES MARAÎCHERS EN DIFFÉRENTES CUISSONS ET TEXTURES, CONDIMENT ACIDULÉ  
POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD, AIL NOIR, POUDDRE DE LARD FUMÉ  
CEBETTE ET BROCOLETTI À LA FLAMME, MAYO CURRY VERT, SÉSAME NOIR

## LES DESSERTS

### Brioche Perdue

#### À PARTAGER POUR 2

*servie tiède,  
émulsion au miel d'Acacia*

QUANTITÉ LIMITÉE

26€

### Figues de Solliès rôties

*sorbet cassis, namelaka  
vanille*

15€

### Comme un Mont-blanc poire et châtaigne

*sorbet poire,  
chantilly onctueuse à la châtaigne*

15€

### Finger chocolat et cacahuètes

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

15€

# Mojo

RESTAURANT

TO SHARE

- Selection of Fine Cheese, by Ludovic Bisot, Best Cheesemonger of France** 19€
- Corn Hummus Spicy Oil, Tomato Caramel, Crispy Lebanese Bread** 14€
- 'Maison Kaviari' Sea urchin tarama blinis** 16€
- Selection of Bellota Charcuterie 'Maison Casalba' Chorizo, Saucisson, Murcilla** 19€

## STARTERS

- Charred Eggplant, Burrata, Taggiasca Olives,** 18€  
*Crispy Olive Tuile*
- Flame-grilled Mackerel, Carrots in various textures,** 23€  
*Citrus, Puffed buckwheat, and Dill*
- Beef tartare, knife-cut, souvenir from Vietnam** 24€  
*Crispy Bánh xèo, bird's eye chili oil, thai basil*
- Chanterelle Fricassée, Fresh Oregano, Confit Egg Yolk,** 22€  
*Oregano Hollandaise Foam*

## MAIN COURSES

- Daily catch from 'petit bateau,' Tomato-Infused Juices** 36€  
*Vegetable-Stuffed Baby Zucchini*
- Herb-Crusted Dairy Beef Chuck** 34€  
*Rich Broth, Grilled Baby Leeks, Green Condiment*
- Market garden vegetables** 29€  
*Seine-et-Marne Beluga Lentils, Tangy Condiments*
- Charred Octopus, Paimpol Beans in textures** 39€  
*Green Zebra Tomato and Jalapeño Vinaigrette, Fresh Cherry Tomatoes*

TO SHARE FOR TWO

### Grilled Breton Blue Lobster

*Coral Butter with Lemon, Hazelnuts, and Black Sesame, Green Curry Mayo, Flame-Grilled Spring Onions and Broccoletti* 80€ / PERS

GRILLED ON THE BIG GREEN EGG

## CHEF 'S SELECTED CUTS GRILLED

### BIG GREEN EGG BARBECUE

TO SHARE FOR TWO

**Dry aged Bone-in « Holstein » Ribeye minim. 1,2kg** 150€

**Wagyu beef** Market price based on cut and weight

**Butcher's steak (hanger) from 'Normandy' minim. 180g/6,5oz** 36€

**'Bellota' pork puntilla minim. minim. 180g/6,5oz** 36€

**Southwest duck breast minim. minim. 180g/6,5oz** 36€

CHOICE OF SAUCE:

RICH VEAL JUS, PEDRO XIMÉNEZ WINE VINEGAR, PEPPER SAUCE, TANGY MARIGOLD-BEARNAISE

CHOICE OF SIDE:

MARKET VEGETABLES IN VARIOUS PREPARATIONS AND TEXTURES  
BABY POTATOES IN DUCK FAT, BLACK GARLIC, SMOKED BACON POWDER  
FLAME-GRILLED SPRING ONIONS AND BROCCOLETTI, GREEN CURRY MAYO, BLACK SESAME

## DESSERTS

### French Toast Brioche

TO SHARE FOR TWO

*Served Warm,  
Acacia Honey Emulsion*

LIMITED QUANTITY

26€

### Roasted Solliès Figs

*Blackcurrant Sorbet,  
Vanilla Namelaka*

15€

### Mont Blanc-style Pear and Chestnut

*Pear Sorbet,  
Smooth Chestnut  
Whipped cream.*

15€

### Chocolate and Peanut Finger

*Salted Caramel, Chocolate  
Mousse, Peanuts*

15€

## シェアして楽しみいただける料理 À partager

フランス最優秀チーズ職人、リュドヴィック・ビゾによるチーズセレクション 19€ Fromage  
トウモロコシのフムス、チリオイル、トマトのカaramel、クリスピーなレバノンパン 14€ Houmous  
「メゾン・キャヴィアリ」のウニ入りタラマ（魚卵ペースト） 16€ Tarama  
「メゾン・カサルバ」のベジョータ豚の加工肉セレクション19€ Charcuterie

## 前菜 Entrées

ナスの炭火焼き、ブーラッタチーズ、タジャスカ種オリーブ 18€ Aubergines  
クリスピーなオリーブ風味のデュイル  
炙りサバ、様々な食感のニンジン 23€ Maquereau  
柑橘類、膨化そば、ディル  
洋梨のソルベ、なめらかな栗のシャンティイ 24€ Tartare  
洋梨のソルベ、なめらかな栗のシャンティイ  
アンズタケのクリーム煮、フレッシュオレガノ、卵黄の漬け 22€ Girolles  
泡状のオレガノ風味のオランダースソース

## メイン料理 Plats

「プティバトー」の本日の鮮魚、トマト風味の煮汁 36€ Pêche du jour  
ミニズッキーニの野菜詰め  
ハーブ風味の乳牛の肩肉、コクのあるブイヨン 34€ Paleron  
ポロネギのグリル、薬味  
さまざまな食感の産地直送野菜 29€ Légumes  
セーヌ=エ=マルヌ県産ペルーガレンズ豆、酸味のある調味料  
タコの炭火焼き、さまざまな食感の白インゲン豆 39€ Poulpe  
グリーンゼブラトマトとグリーンハラペーニョのドレッシング、フレッシュなミニトマト

## ブルターニュ産ブルーロブスターのグリル Homard

レモン、ヘーゼルナッツ、黒ゴマ風味のコライユバター、グリーンカレーマヨネーズ、  
直火焼きのワケギと茎ブロッコリー 80€ / お1人様

当店の極上肉セレクション Cuissons à la braise  
BBQグリル「ビッググリーンエッグ」使用

## お2人でシェアして楽しみください CDB

「ホルスタイン」種牛の熟成リブステーキ 最低1.2kg 150€

和牛 提供される肉によって価格が異なります

「ノルマン」種牛のオングレ（サガリ） 最低180g 36€ Onglet  
「ベジョータ」豚のブルマ（カプリ） 最低180g 36€ Puntilla  
フランス南西部産IGP鴨胸肉（マグレ） 最低180g 36€ Magret

## お好みのソース SAUCE

ペドロヒメネス ワインビネガー風味のグレイビーソース (JUS CORSE), ベッパーソース (SAUCE AU POIVRE), 泡状のペアルネーズソース (BÉARNAISE)

(ソースの追加: 6€)

## お好みのサイドディッシュ GARNITURE

さまざまな調理法および食感の産地直送野菜、酸味のある調味料 - LEGUMES  
鴨脂でローストした小粒の新ジャガイモ、黒ニンニク&燻製ペーコンパウダー - PDT  
直火焼きのワケギと茎ブロッコリー、グリーンカレーマヨネーズ、黒ゴマ CÉBETTE & BROCO

(サイドディッシュの追加: 10€)

## デザート Desserts

ブリオッシュのフレンチトースト 温かい状態でお出しします、アカシアはちみつのエマルジョンソース

数量限定 26€ Brioche

ソリエスいちじくのロースト カシスのシャーベット、バニラの「ナメラカ」クリーム 15€ Figues

洋梨と栗のモンブラン風 洋梨のソルベ、なめらかな栗のシャンティイ 15€ Mont Blanc

チョコレートとピーナッツのフィンガー フルール・ド・セル（高級天日塩）のキャラメル、チョコレートムース、ピーナッツ 15€ Finger

肉の原産地: フランス、スペインおよびオーストラリア | 料金はすべて税・サービス料込み