

M
O
Y
a

Notre carte signature
à partager... ou pas

Imaginée pour le partage... ou, pour les plus gourmands, pour être gardée pour soi.

Une invitation à savourer chaque assiette selon vos envies.

To share... or not! Made for sharing — or, if you simply can't resist, to keep for yourself.

Each plate, an invitation to eat exactly as you please.

Le menu du Chef
79€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

En 3 services au choix de notre Chef.

Déjeuner & dîner

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

3 courses elaborated by our Chef.

Lunch & dinner

Les entrées

STARTERS

Lomo De Vaca de boeuf – 22€

Lomo de Vaca beef

Houmous, chips de socca, parfumé au zaatar – 14€

Hummus, socca chips, zaatar

Sardines à l'huile d'olive – 16€

Sardines in olive oil

Carpaccio de gambas rouges – 32€

Assaisonnement aux agrumes, jeunes pousses de roquette

Red prawn carpaccio, Citrus dressing, baby rocket leaves

Huîtres spéciales n°5 (6 pièces), servies sur glace pilée – 29€

Special oysters no. 5 (6 pieces), served on crushed ice

Stracciatella italienne – 25€

Légumes de saison, crus et délicatement marinés au citron de pays

Smoked Italian stracciatella, raw seasonal vegetables, delicately marinated in local lemon

Fraîcheur pastèque et feta AOP mentholée – 21€

Chilled Watermelon & PDO Feta Salad with Fresh Mint

Ceviche de daurade royale au lait de coco, parfumé mangue coriandre – 28€

Royal Sea Bream Ceviche with Coconut Milk, Mango & Coriander

Les salades

SALADS

La salade « Tiara » – 35€

Gambas, salade, avocat, oignons rouges, tomates cerises, boulghour et huile de sésame

The « Tiara » salad, prawns, lettuce, avocado, red onion, cherry tomatoes, bulgur wheat and sesame oil

Salade Théoulienne – 30€

Salade romaine, tomates, croutons, parmesan, vinaigrette balsamique

*Théoulienne salad, romaine lettuce, tomatoes, croutons,
parmesan, balsamic vinaigrette*

Supplément protéine - Blanc de poulet / Chicken breast – 5€

Gambas / Prawns – 8€

Les plats
DISHES

Tacos avocat et thon – 35€
Avocado and tuna tacos

Tomahawk Irlandais au Jospier pour deux convives – 150€
Irish Tomahawk Steak, Jospier-Grilled, for Two

Vitello Tonnato, fines tranches de veau, sauce tonnata maison, câpres de Pantelleria, roquette fraîche – 42€
Thinly sliced veal with homemade tonnato sauce, Pantelleria capers and fresh arugula

Tagliata de bœuf Black Angus (USA) – 51€
Roquette, copeaux de grana
Black Angus beef tagliata (USA), Rocket, grana shavings

Coquelet à la marocaine – 48€
Grillé au Jospier, Moroccan-style poussin, Jospier-grilled

Filet de loup, saisi à la plancha, jus de roche – 41€
Sea bass fillet, seared on the plancha, rock juice

Daurade royale entière, rôtie aux aromates de la région – 45€
Whole gilt-head bream roasted with local aromatics

«MoYa» Smashburger – 40€
Bœuf haché, cheddar, tomate, salade, oignons rouges, cornichon, bacon de dinde, sauce parfaite
Minced beef, cheddar cheese, tomato, lettuce, red onion, pickles, turkey bacon, signature sauce

Rigatoni, sauce tomate – 23€
Rigatoni, tomato sauce

Risotto aux gambas – 43€
Prawn risotto

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.
Served with your choice of one side.

Les accompagnements

SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre – 9€

Mashed potatoes

Mesclun de saison – 9€

Seasonal mesclun

Légumes du moment – 9€

Vegetables of the moment

Pommes frites – 9€

French fries

Les sauces

SAUCES

Poivre vert

Green pepper

Tartare

Tartar

Vierge

Vierge

Les fromages

CHESES

Assiette de fromage – 18€
Cheese board
Comté - Saint-Maure - Reblochon

Les desserts

DESSERTS

Cheesecake au citron, crème de yuzu, poivre de Timut – 22€
Lemon cheesecake, yuzu cream, Timut pepper

Riz au lait vanille – 22€
Caramel au beurre salée, sorbet chocolat noir, fève de tonka râpée
Vanilla rice pudding, salted butter caramel, dark chocolate sorbet, freshly grated tonka bean

Pavlova exotique – 22€
Meringue noix de coco, gelée au fruit de la passion, crémeux vanille, fruits exotique, sorbet noix de coco
Exotic Pavlova, Coconut meringue, passion fruit jelly, vanilla crémeux, exotic fruits, coconut sorbet

Chocolat menthe – 22€
Mousse chocolat noir intense, crémeux à la menthe fraîche, biscuit chocolat menthe
Chocolate & Mint, intense dark chocolate mousse, fresh mint crémeux, chocolate-mint sponge

Fruits frais découpés – 22€
Fresh cut fruit

Pastèque coupée minute – 22€
Freshly cut watermelon

Fraises, chantilly légère, meringue – 22€
Strawberries, light chantilly, meringue

Glaces & sorbets – 6€ / boule
Vanille fraise, chocolat, citron, framboise, fruit de la passion, fleur d'oranger, mangue, café
Ice creams & sorbets : Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, raspberry, passion fruit, orange blossom, mango, coffee

Nous vous invitons à sélectionner vos desserts au début de votre repas.
We kindly invite you to select your desserts at the beginning of your meal.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

Les verres de vins

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES

Moët Vintage 2016 Brut - 28€

Moët Vintage 2016 Rosé - 32€

LES VINS ROSÉS

Whispering Angel - 18€

LES VINS BLANCS

Domaine de Toasc 2022 - 14€

Forum Julii 2024 Château Paquette - 12€

Attitude Pascal Jolivet - 19€

Chablis Scritch - 18€

LES VINS ROUGES

Roches Noires 2023 Château Paquette - 12€

Chinon les joueurs 2023 Domaine de la chapelle - 12€

Bourgogne Côte d'Or Auguste 2023 Comte Sénard - 15€

Margaux La Sirène de Giscours 2017 - 26€

Boissons sans alcool

SOFT DRINKS

LES SODAS - 8€

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl

Limonade, Red Bull - 25cl

Ice Tea Maison

FEVER TREE - 8€

Tonic, Ginger beer, Ginger Ale - 20cl

LES JUS FRAIS - 8€

Pomme, Orange, Pamplemousse - 20cl

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 12CL

Virgin Colada - Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne - 14€

Virgin Mojito - Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier - 4€

Virgin Spritz - Casa Amera, French Bloom, eau pétillante - 14€

LES EAUX & CAFÉS

Evian, San Pellegrino - 10€

Expresso, Noisette, Décaféiné - 5€

Double Expresso, Capuccino, Latte Macchiato, Chocolat Chaud - 7€

Thé (Thé vert Darjeeling, Earl grey, Thé noir de Siki, Thé à la lavande) - 6€

Infusion (Camomille, Bleuet, Rose) - 6€