

*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)	50 cl	4 €	1 L	6 €
PERRIER	33 cl	4 €		

## Softs

Coca Cola, Coca Cola Cherry, Coca Cola Zéro,	33 cl	4 €		
FuzeTea Pêche, Orangina	25 cl	4 €		
Limonade by Mira, Tonic by Mira	25 cl	5 €		
Red Bull	25 cl	5 €		

## Jus de Fruits

PAGO	20 cl	4 €		
(Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate)				

## Sirops

MONIN	2 cl	2 €		
(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Orgeat, Pêche)				
DIABOLO	33 cl	3 €		

## Bières (pression)

Bière Blonde	25 cl	4 €	50 cl	7 €
Bière Du Moment	25 cl	4.50 €	50 cl	8 €
Bière IPA	33 cl	5 €	50 cl	9 €
Bière Picon	25 cl	6 €	50 cl	9 €

## Bières (bouteille)

Desperados	33 cl	6 €		
Bière du Moment	33 cl	6 €		
Sans Alcool	33 cl	5 €		
Supplément sirop				0.40 €

## Café & Thé

Expresso / Double Expresso	7 cl	2 €	15 cl	3.80 €
Expresso Noisette / Double Expresso Noisette	7 cl	2,50 €	15 cl	4,50 €
Décaféiné / Double Décaféiné	7 cl	2,50 €	15 cl	4 €
Cappucino			15 cl	4 €
Thé artisanal (Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey, Infusion Verveine)			15 cl	4 €





## Carte des Apéritifs

<b>PUNCH Maison</b>				7 €
<b>RICARD</b>	2 cl			4 €
<b>MARTINI BLANC / ROUGE</b>				7 €
<b>LILLET BLANC</b>				6 €
<b>KIR</b> (Mure, Framboise, Cassis, Pêche)				7 €
<b>LILLET BLANC TONIC</b>				8 €
<b>WHISKY COCA</b>				8 €
<b>RHUM COCA</b>				8 €
<b>TI PUNCH</b> (Rhum Havana Especial Sans, citron vert, sucre de canne)				8 €
<b>CUBA LIBRE</b> (Rhum Havana 7 ans, citron vert, sucre de canne)				9 €

## Carte des Cocktails

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

## Carte des Digestifs

<b>BAILEY</b>		4 cl			6 €
<b>MANZANA</b>		4 cl			6 €
<b>GET 27</b>		4 cl			6 €
<b>MENTHE PASTILLE</b>		4 cl			7 €
<b>RHUM ARRANGÉ</b>		4 cl			4 €
<b>ABSINTHE</b>		4 cl			6 €
<b>DIVIN</b> (Bardar 5/10/20)	4 cl	6/8/15 €	50 cl	60/80/150 €	
<b>GIN</b>	4 cl	7 €	70 cl		70 €
<b>RHUM</b>	4 cl	8 €	70 cl		90 €
<b>VODKA</b>	4 cl	6 €	70 cl		70 €
<b>WHISKY</b> (Ballantine's, Jack Daniels)	4 cl	6/8 €	70 cl		70/90 €
<b>MOLDAVIAN COFFEE</b> (Cognac / Whisky / Rhum / Gin)					10 €





## *Nos Entrées et Salades*

### **OEUF PARFAIT**

A la crème de chou fleur et lardons

9€

### **GRAVLAX DE SAUMON**

Au gin et baies roses, salade d'herbes  
et mousse wasabi

15€

### **FOIE GRAS**

5 baies, pain d'épice toasté  
et fleur de sel

17€

### **SALADE DE COEURS DE CANARDS**

Oignons frits et rouges, tomates confites et xérès

Petite 9€

Grande 17€

### **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  
22€

### **TABAKA** 🇲🇩

Demi-poulet cuit pressé à la plancha, beurre maître d'hôtel ail-persil, frites fraîches et salade  
21€

### **PELMENI** 🇲🇩

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

### **SARMALE** 🇲🇩

Feuilles de chou et vigne marinées, viande de porc riz et petits légumes  
19€

### **MOLDOVA'S BURGER**

Steak 150g black angus ou poulet, cheddar, lard, salade, oignons confits et sauce maison  
21€

### **PAVE DE SAUMON**

Asperges vertes et sauce vignard  
19€

### **LOTTE FONDANTE**

Lentilles vertes AOP, chips de lard et crémeux de crustacés  
24€





## *Nos Viandes*

**JARRET DE PORC CONFIT ~ 600G**

19€

**SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE ~ 230G**

22€

**ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS ~ 200G**

19€

**NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS ~ 300G**

32€

**CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS ~ 1KG**

85€

---

GARNITURES AU CHOIX :

Frites, salade, mousseline de pommes de terre,  
asperges vertes

Supplément garniture 5€.





## *Nos Desserts*

### **TATIN DE POMMES**

Crème fraîche vanillée

8€

### **PAVLOVA AUX MYRTILLES**

9€

### **TIRAMISU NUTELLA**

10€

### **FONDANT AU CHOCOLAT**

Chantilly et glace vanille

11€

### **FINANCIER**

Coeur praliné, framboises et glace framboise

12€

### **CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS**

9€

### **DAME BLANCHE**

9€

### **CAFE, DECA OU THE GOURMAND**

Déclinaison de mignardises

11€

### **AFFOGATO**

Café, glace à la vanille, crumble et chantilly

7€

### **ASSIETTE DE FROMAGES**

12€

### **BOULES DE GLACES**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, praliné,  
nougat, citron vert, mangue, cassis

1 boule 3€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Supp chantilly : 0,50€ / Supp chocolat, caramel : 1€

**TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON.**



