

ANTIPASTI & CARPACCIO



Focaccia fine 9
huile d'olive et romarin

Garlic Bread 10
pain à l'ail et mozzarella fondue

Salade Cæsar 18
blanc de poulet croustillant, romaine, parmesan, sauce Cæsar, croûtons

Tomates Datterino & Stracciatella *huile d'olive* 14.5

Burrata & Légumes grillés 16
tomates, olives, crème de balsamique

Carpaccio de bœuf, champignons de Paris, roquette 16

Carpaccio de bœuf, mozzarella "di Bufala", roquette 17

Carpaccio de bœuf, légumes marinés, pignons de pin 18

HAMBURGERIA

Merci Thierry, Axel & l'équipe des boulangers Mokus pour les bun's maison, dorés, briochés & moelleux.

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron, sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

LE FRENCHY 19
bœuf Aubrac, Comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette et sauce béarnaise

AMERICANO 18
bœuf Aubrac, Cheddar vintage, sweet vegetables mix, salade et sauce ketchup maison

L'AUVERGNAT 17.5
bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés et sauce miel moutarde

PIZZA

ROSSE

MARGHERITA 13.5
tomate, mozzarella, basilic

BUFALINA 15.5
tomate, mozzarella "di Bufala", origan, basilic

REGINA CLASSICA 17
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

DIAVOLA 16
tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette

PARMA 17
tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

TONNO 19
tomate, mozzarella, thon frais mariné, olives, câpres, oignons rouges

PEPPERONI 15.5
tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

BRESAOLA 18
tomate, mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan

CALZONE 18
tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

RICOTTA 16
tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

BURRATA 19
tomates nature & confites, burrata, roquette, crème de balsamique



BIANCHE

STRACCIATELLA VERDE 17
crème de basilic, jambon speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème de balsamique

CAPRESE 15
mozzarella "di Bufala", tomates confites, basilic

RUSTICA 15
mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

BASILICO MEATBALLS 17
mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

PICCANTE 17
crème fraîche et nduja, mozzarella, saucisse piquante, ricotta au citron, roquette, piment rouge frais

QUATTRO FORMAGGI 17
mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges

RICCHISSIMA 18
mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan, huile saveur de truffe

VERDURA 17
mozzarella, légumes grillés, roquette

GRAZIA 16
mozzarella, courgettes, crème 0%, blanc de volaille mariné, piment doux, herbes fraîches

TARTUFFO 24
mozzarella, crème de truffe, roquette, truffe noire fraîche, parmesan

FRESH BOWLS

FRESH BOWL Saumon mariné 18
tartare de saumon, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja / huile sésame toasté, piment doux / gingembre

FRESH BOWL Veggie 17
courgettes et aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja / huile sésame toasté

PASTA FRESCA - AL FORNO

Pâtes fraîches farcies de bons produits, d'après les recettes du chef

RAVIOLI Bœuf Aubrac 18
bœuf "extra" en direct de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate et parmesan DOP

RAVIOLI Ricotta & Épinards 18.5
crème de sauge et parmesan DOP

LASAGNES Traditionnelles 16.5
tomates, sauce béchamel et viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

LASAGNES Végétariennes 16.5
courgettes et aubergines fondantes, sauce tomate et mozzarella fumée

GRATIN de Macaronis 15.5
lardons de jambon de Parme, roquette



DOLCI

Notre équipe de pâtisseries aux fourneaux chaque matin pour préparer tous les desserts ainsi réalisés et montés fraîchement pour vous.

Brownie noisettes et Gelato vanille 8.5

Tiramisù au café et à l'Amaretto 6.5

Tarte au citron meringuée 7.5

Grosse Profiterole glace à l'italienne et sauce chocolat 9

Crème brûlée à la pistache 7.5

Pizza Nutella, amandes et noisettes grillées 10

Café ou Thé Gourmand panna cotta ou tiramisù 5 / 7.5

GELATO CRÈME GLACÉE À L'ITALIENNE TURBINÉE MINUTE

Vanille 6

Chocolat 6

Vanille & Chocolat 6

Topping au choix :
noisettes torréfiées,
coulis de fruits rouges,
sauce chocolat.

COPPA DI GELATO

Gianduja
gelato vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat

Caramello
gelato vanille, sauce caramel, cookies chocolat, meringue

Fragoloso
gelato vanille, fraises fraîches, biscuit, coulis de fraises, amandes effilées



NOS COCKTAILS SIGNATURES

Sky & Sand 13

vodka française bio Fair, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison

Le Béguin 13

rhum brun & rhum blanc Flor de Caña, liqueur d'abricot du Roussillon, Triple sec, jus citron vert, sirop cannelle maison, bitters

L'Amerloque 13

bourbon Buffalo Trace, Amaretto, jus de citron vert, Angostura bitters, citron sauvage, sirop de romarin maison

À la Fraîche 13

gin français Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus citron jaune bio, concombre pressé et menthe fraîche

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

Moscow Mule 11

vodka, ginger beer, citron vert

Mojito 11

nature, passion ou fruits rouges

Margarita 11

tequila, triple-sec, jus de citron vert frais

Piña Colada 11

rhum, jus d'ananas, crème de coco

Honey Moon 13

rhum, basilic, miel, ginger beer, jus de citron

Billie Gin 13

gin, liqueur St-Germain, basilic, jus de citron, eau pétillante

NOS COCKTAILS SPRITZ

Apérol Spritz 12

apérol, Prosecco, tranche d'orange fraîche

St Germain Spritz 12.5

liqueur St Germain, Prosecco, feuilles de menthe fraîche

Limoncello Spritz 12

limoncello infusé au romarin, Prosecco, citron jaune, romarin

Pesca Spritz 12

martini bianco infusé au basilic, Prosecco, crème de pêche, feuilles de basilic

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Lattè Frappé 9

espresso allongé, sucre de canne, lait, sirop de vanille, graines de café

Perfect Sunset 9

ananas, passion, crème de coco

Virgin Mojito 9

limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

Virgin Margarita 9

jus de citron, sucre de canne, finley tonic

LES JUS FRAIS

100% fruits et légumes frais, pressés à froid, pour des jus hyper vitaminés

ROSSO 25CL 6

grenade, raisin, pastèque, citron, menthe et açai

ARANCIO 25CL 6

carotte, orange, ananas, curcuma et gingembre

SOFTS

Coca Cola - Zéro 4.5

Fuzz Tea 4.5

Fanta 4.5

Finley Tonic 4.5

Sprite 4.5

Perrier 33cl 5

Jus de fruit 4.5

Ananas - Orange - Pomme - Tomate

Nectar de fruit 4.5

Cranberry - Fruit de la Passion

BIÈRES

PRESSIONS

25cl

50cl

Blonde 5

9

Blanche 5

9

BOUTEILLES

Tripick non filtrée

n°5 - blonde Dry Hopping 7

n°6 - blonde haute fermentation 7

"World Beer Awards : Belgium Winner"

n°7 - ambrée haute fermentation 7

Abbaye de Leffe brune 7

Corona - La Chouffe - Bud 7

APÉRITIFS

Ricard 4

Pastis 4

Martini rouge - blanc 6

Campari 6

Kir au vin blanc 6.5

Verre de Prosecco 7

ALCOOLS

Vodka Absolut bleue 9

Vodka Grey Goose 11

Gin Bombay Sapphire 9

Tequila 8

Whisky J&B 8

Whisky Jack Daniel's 9

Chivas 9

DIGESTIFS

Amaretto 8

Limoncello 8

Get 27 8

Baileys 8

Grand Marnier 8

Armagnac 13

Cognac Rémy Martin VSOP 11

Poire Williamine Morand 12

Calvados 10

VINS

ROUGE

 10cl  50cl  75cl

Primitivo IGT 4.5 19.5 29

Salento - "Borgo Sanleo"

Pinot Noir IGP 4.5 20 30

Pays d'Oc - "Le versant Foncalieu"

Gamay VDF 4.5 20 30

"Les Copains d'abord"

Côtes de Bourg AOP 4.5 20 30

"Hipster de Barbe"

Pessac Leognan AOP 9 39.5 59

Château Tour Léognan
second vin de Carbonnieux

BLANC

Pinot Grigio IGT 4 19 28

Verona - "Cantina di Verona"

Chardonnay IGP 4.5 19.5 29

Pays d'Oc - "Le Sudiste"

Sauvignon IGP 4.5 20 30

Côtes de Gascogne

"Fumées Blanches Lurton"

Chablis AOP (Savary) 6.5 29 43

ROSÉ

Ponton n°7 4 19 28

IGP Méditerranée

Le Titi BIO Cinsault 4.5 19 28

IGP du Pays d'Oc

Puiattino IGT 4.5 20 30

Pinot Grigio Ramato - Venezia Giulia

Minuty Côté Presqu'île 5.5 24 36

AOP - Côtes de Provence

EAUX

 25cl  50cl  100cl

Vittel 4 5 7

San Pellegrino - 5 7

CAFÉTERIE

Café 2.5

Café crème 4

Cappuccino 4.5

Chocolat chaud 5

Thé 5.5

menthe fraîche - ceylan - darjeeling -
breakfast - jasmin - fruits rouges

Infusion 5.5

camomille - verveine



@mokusparis



FREE WIFI

ssid : Mokus l'Écureuil
mot de passe : mokus

Contenance des verres : apéritifs 8cl, whiskies 4cl, alcools 4cl, liqueurs 4cl, vins 10cl, champagne 12cl, eaux 25cl, 50cl & 100cl, sodas 25cl & 33cl, jus de fruits 25cl, bières en bouteilles 33cl & 35.5cl, alcool servi dans les cocktails 4cl, cocktails sans alcool 25cl

Prix nets en euros. Les chèques ne sont pas acceptés.