

# ANTIPASTI & CARPACCIO

**Focaccia fine** huile d'olive et romarin 9

**Garlic Bread** pain à l'ail et mozzarella fondue 10

**Salade César** 18

blanc de poulet croustillant, romaine, parmesan, sauce César, croûtons

**Tomates Datterino & Stracciatella** 14.5

huile d'olive

**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

# 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

# PIZZA

## ROSSE

**MARGHERITA** 13.5

(avec des champignons de Paris +1€)  
tomate, mozzarella, basilic

**BUFALINA** 15.5

tomate, mozzarella "di Bufala", origan, basilic

**REGINA CLASSICA** 17 (avec un œuf +1€)

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 (avec du jambon de Parme +3€)

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 (avec du speck +3€)

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

# 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 (avec une burrata +6€)

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

# HAMBURGERIA

Viande de bœuf de l'élevage du patron, en Aubrac.

Animaux 100% bien nourris, 100% tracés.

Buns maison.



**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

# 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

### L'Écureuil Capitaine 13

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

### L'Écureuil Sergent 13

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

### L'Écureuil Colonel 13

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

### L'Écureuil Soldat 13

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

## 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

### Le Santu 12.5

vodka, liqueur saint-germain, jus de citron, eau pétillante

### Honey Moon 13

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

### Billie Gin 13

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

## 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

## SANS ALCOOL

### Virgin Mojito 9

limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

### Perfect Sunset 9

ananas, passion, crème de coco

### Virgin Margarita 9

jus de citron, sucre de canne, finley tonic

### Virgin Spritz 9.5

sirop orange spritz monin, eau pétillante, rondelle d'orange

### Bora Bora 9

jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, grenadine

# LES JUS FRAIS

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

**ROSSO** grenade, raisin, pastèque, citron, menthe et açai 25cl 6

**ARANCIO** carotte, orange, ananas, curcuma et gingembre 25cl 6

# BIÈRES

## PRESSIONS 🍺

Blonde **25cl 5 50cl 9**  
Blanche **25cl 5 50cl 9**

## BOUTEILLES 🍷

Tripick non filtrée  
n°5 - blonde Dry Hopping 7  
n°6 - blonde haute fermentation 7  
"World Beer Awards : Belgium Winner"

Abbaye de Leffe brune 7  
Corona - La Chouffé - Bud 7

# SODAS - EAUX

Coca Cola - Zéro 4.5	Jus de fruit 4.5
Fuzz Tea 4.5	Ananas
Fanta 4.5	Orange
Finley Tonic 4.5	Pomme
Sprite 4.5	Tomate
Perrier 33cl 5	Nectar de fruit 4.5
	Cranberry
	Fruit de la Passion

Vittel <b>25cl 4 50cl 5 100cl 7</b>
San Pellegrino <b>50cl 5 100cl 7</b>

# CAFÈTERIE

Café 2.5	Thé 5.5
Café crème 4	menthe fraîche - ceylan - jasmin - darjeeling - breakfast - fruits rouges
Cappuccino 4.5	Infusion 5.5
Chocolat chaud 5	camomille - verveine

# VINS

10cl 50cl 75cl

## ROUGE

Primitivo IGT - Salento - "Borgo Sanleo" 4.5	19.5	29
Pinot Noir IGP - Pays d'Oc - "Le versant Foncalieu" 4.5	20	30
Gamay VDF - "Les Copains d'abord" 4.5	20	30
Côtes de Bourg AOP - "Hipster de Barbe" 4.5	20	30
Pessac Leognan AOP - Château Tour Léognan 9	39.5	59

second vin de Carbonnieux

## BLANC

Pinot Grigio IGT - Verona - "Cantina di Verona" 4	19	28
Chardonnay IGP - Pays d'Oc - "Le Sudiste" 4.5	19.5	29
Sauvignon IGP - Côtes de Gascogne "Fumées Blanches Lurton" 4.5	20	30
Chablis AOP - (Savary) 6.5	29	43

## ROSÉ

Ponton n°7 IGP - Méditerranée 4	19	28
Le Titi BIO Cinsault - IGP du Pays d'Oc 4.5	19	28
Puiattino IGT - Pinot Grigio Ramato Venezia Giulia 4.5	20	30
Minuty Côté Presqu'île AOP - Côtes de Provence 5.5	24	36



@mokusparis



**MOKUS  
L'ÉCUREUIL**

116, AVENUE KLÉBER - 75116 PARIS  
01 42 56 23 56



**FREE WIFI**

ssid : Mokus l'Écureuil  
mot de passe : mokus

### Contenance des verres :

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.**