

## ANTIPASTI & CARPACCIO

**Focaccia fine** huile d'olive & romarin 8  
**Garlic Bread** pain à l'ail & mozzarella fondue 9

**Salade César** poulet, romaine, parmesan, croûtons 15  
**Tomates Datterino & Stracciatella** huile d'olive 14.5  
**Burrata & légumes grillés** tomates, olives, crème de balsamique 16

**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

## PIZZE

Cuisson au four à bois - Pâte fine, légère et croustillante  
Matteo, Francesco & Tonio font le reste...

### 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, sauce épice Spianata, oignons rouges, roquette

**PARMA 17**  
tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

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

**MELANZANE 14.5**  
tomate, mozzarella, aubergines confites, pignons de pin, menthe

**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

**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

**FUNGHI PORCINI 20**  
mozzarella, marmelade de champignons, cèpes, roquette, bresaola crispy

## LES JUS FRAIS 6€

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

### ROSSO 25cl

grenade, raisin, pastèque, citron, menthe et açai

### ARANCIO 25cl

carotte, orange, ananas, curcuma et gingembre

## BIÈRES

### Pressions | Bouteilles 6€

Nastro Azzuro blonde		Abbaye de Leffe brune
Grimbergen blanche		La Chouffe
		Bud
25cl 5€		Le Titi parisien
50cl 9€		Corona

## HAMBURGERIA !

Merci Thierry, Axel & l'équipe des boulangers Mokus pour les buns 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 18**  
bœuf Aubrac, Comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette & sauce béarnaise

**AMERICANO 17**  
bœuf Aubrac, Cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade & sauce ketchup maison

**L'Auvergnat 17**  
bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, & sauce miel moutarde

## MOKUS MOKÉ BOWLS

**MOKÉ 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

**MOKÉ VEGGIE 17**  
courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté

## PASTA FRESCA

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

**RAVIOLI BŒUF AUBRAC 15.5**  
bœuf « extra » en direct de la Ferme Montagnes d'Aubrac ®, sauce tomate et parmesan DOP

**RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 16**  
crème de sauge et parmesan DOP

## PASTA AL FORNO

**LASAGNES TRADITIONNELLES 14.5**  
tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac ®

**LASAGNES VÉGÉTARIENNES 15.5**  
courgettes & aubergines fondantes, sauce tomate & mozzarella fumée

**GRATIN DE MACARONIS 14.5**  
lardons de jambon de Parme, roquette

## DOLCI

**Brownie noisettes & Gelato vanille 8**

**Crème brûlée à la pistache 7**

**Tiramisù 6.5**

**Tarte citron meringuée 7**

**Pizza Nutella 10**  
amandes & noisettes grillées

**Caffè Gourmand 5**  
panna cotta ou tiramisù

## GELATO

CRÈME GLACÉE  
À L'ITALIENNE  
TURBINÉE MINUTE

Vanille 6

Chocolat 6

Mixte 6  
Vanille & Chocolat

**Topping au choix :**  
noisettes torréfiées  
sauce chocolat / noisettes  
coulis de fruits rouges

## COPPA DI GELATO

**Gianduja** SINGLE / XXL  
9 / 18  
Gelato Vanille, nutella, brownie,  
noisettes caramélisées, pépites de chocolat

**Caramello** 9 / 18  
Gelato Vanille, sauce caramel,  
cookies chocolat, meringue

**Fragoloso** 9 / 18  
Gelato Vanille, fraises fraîches, biscuit,  
coulis de fraises, amandes effilées grillées

= VERSION XXL POUR 4 PERSONNES =

# BIRRE

## Bières Pressions

Nastro Azzuro *blonde* 25cl 5 50cl 9  
Grimbergen *blanche* 25cl 5 50cl 9




## Bières Bouteilles 6

Abbaye de Leffe *brune* - Corona  
La Chouffe - Bud - Le Titi Parisien

# VINI




## ROUGE

■

			
	10cl	50cl	75cl
<b>Primitivo IGT Salento</b> "Borgo Sanleo" <i>souple et charnu, nez de pruneau</i>	4	18	26
<b>Pinot Noir IGP Pays d'Oc</b> "Le versant Foncalieu" <i>souple, frais et rond, nez de fraise</i>	4.5	19	28
<b>Gamay VDF</b> "Les Copains d'abord" <i>gourmand, frais et fruité, notes de baies rouges</i>	4.5	20	29
<b>Côtes de Bourg AOP</b> "Hipster de Barbe" <i>élégant, tanins carressants, notes boisées de tabac anglais</i>	4.5	22	31
<b>Pessac Leognan AOP</b> Château Tour Léognan <i>second vin de Carbonneux, superbe et velouté, bouquet d'épices et de cèdre</i>	8.5	39	57




## BLANC

■

			
	10cl	50cl	75cl
<b>Pinot Grigio IGT Verona</b> "Terre di Verona" <i>souple et rond, nez de fleurs et de poire</i>	3.5	16	23
<b>Chardonnay IGP Pays d'Oc</b> "Le Sudiste" <i>tendre et frais, nez de tilleul et d'acacia</i>	4	18	26
<b>Sauvignon IGP Côtes de Gascogne</b> "Fumées Blanches Lurton" <i>sec, frais et bien tendu sur des notes de pamplemousse</i>	4	18	27
<b>Petit Chablis AOP (Savary)</b> <i>minéral et racé, au nez de silex</i>	7	32	42

## ROSÉ

■

			
	10cl	50cl	75cl
<b>Ponton n°7 IGP Méditerranée</b> <i>léger, croquant, une gourmandise, au nez de bonbon</i>	4	19	27
<b>Puiattino Pinot Grigio Ramato IGT</b> Venezia Giulia <i>un vin frais et ciselé, minéral et fruité</i>	4.5	21	30
<b>Côtes de Provence AOP</b> "Le Titi" - bio <i>pâle et lumineux, frais et harmonieux, notes fruitées de poire</i>	4.5	21	30

# BEVANDE

## SOFTS

Coca Cola	4.5
Coca Zéro	4.5
Fuzz Tea	4.5
Fanta	4.5
Finley Tonic	4.5
Sprite	4.5
Perrier 33cl	5
Jus & Nectars de fruits	4.5
Jus de tomate	4.5

## EAUX

Vittel	25cl 4	50cl 4.5	100cl 6.5
San Pellegrino	50cl 4.5	100cl 6.5	

## CAFÈTERIE

Caffè	2.5
Caffè crème	4
Cappuccino	4.5
Chocolat chaud	5
Thés	5.5

## APÉRITIFS

Ricard	4
Pastis	4
Martini rouge - blanc	6
Campari	6
Kir au vin blanc	6.5
Verre de bulles italiennes	7

## 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

## ALCOOLS

Vodka Absolut <i>bleue</i>	8
Vodka Grey Goose	10
Gin Bombay Sapphire	9
Tequila	8
Whisky J&B	7
Whisky Jack Daniel's	8
Chivas	8
Whisky Glenfiddich	9

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 alcools 25cl

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

## NOS SPRITZ

<b>Apérol Spritz 9</b> <i>apérol, bulles italiennes, tranche d'orange fraîche</i>
<b>St Germain Spritz 9</b> <i>liqueur St Germain, bulles italiennes, feuilles de menthe fraîche</i>
<b>Limoncello Spritz 9</b> <i>limoncello infusé au romarin, bulles italiennes, citron jaune, romarin</i>
<b>Pesca Spritz 9</b> <i>martini bianco infusé au basilic, bulles italiennes, crème de pêche, feuilles de basilic</i>

## COCKTAILS

<b>Amaretto Sour 9</b> <i>amaretto, jus de citron, sucre de canne</i>
<b>Whiskey Sour 9</b> <i>whiskey, jus de citron, sucre de canne</i>
<b>Moscow Mule 9</b> <i>vodka, ginger beer, citron vert</i>
<b>Mojito 9</b> <i>comme vous voulez: nature, passion ou fruits rouges</i>
<b>Sky &amp; Sand 9</b> <i>vodka, crème de pêche, crème de mûre, cranberry</i>
<b>Margarita 9</b> <i>tequila, triple-sec, jus de citron vert frais</i>
<b>Piña Colada 9</b> <i>rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>
<b>Honey Moon 11</b> <i>rhum, basilic, miel, ginger beer, jus de citron</i>
<b>Billie Gin 11</b> <i>gin, liqueur St-Germain, basilic, jus de citron, eau pétillante</i>

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Caffe Frappé 8</b> <i>espresso allongé, sucre de canne, eau fraîche, sirop de vanille, graines de café</i>
<b>Latte Frappé 8</b> <i>espresso allongé, sucre de canne, lait, sirop de vanille, graines de café</i>
<b>Perfect Sunset 8</b> <i>ananas, passion, crème de coco</i>
<b>Virgin Mojito 8</b> <i>limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>
<b>Virgin Margarita 8</b> <i>jus de citron, sucre de canne, finley tonic</i>



# MOKUS L'ÉCUREUIL

116 AVENUE KLEBER, 75116 PARIS  
01 42 56 23 56



FREE WIFI

ssid : Mokus L'Écureuil  
mot de passe : mokus



@mokusparis