

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 *blond* 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
Primitivo IGT Salento "Borgo Sanleo" <i>souple et charnu, nez de pruneau</i>	4	18	26
Pinot Noir IGP Pays d'Oc "Le versant Foncalieu" <i>souple, frais et rond, nez de fraise</i>	4.5	19	28
Gamay VDF "Les Copains d'abord" <i>gourmand, frais et fruité, notes de baies rouges</i>	4.5	20	29
Côtes de Bourg AOP "Hipster de Barbe" <i>élégant, tanins carressants, notes boisées de tabac anglais</i>	4.5	22	31
Pessac Leognan AOP 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
Pinot Grigio IGT Verona "Terre di Verona" <i>souple et rond, nez de fleurs et de poire</i>	3.5	16	23
Chardonnay IGP Pays d'Oc "Le Sudiste" <i>tendre et frais, nez de tilleul et d'acacia</i>	4	18	26
Sauvignon IGP Côtes de Gascogne "Fumées Blanches Lurton" <i>sec, frais et bien tendu sur des notes de pamplemousse</i>	4	18	27
Petit Chablis AOP (Savary) <i>minéral et racé, au nez de silex</i>	7	32	42

ROSÉ

■



	10cl	50cl	75cl
Ponton n°7 IGP Méditerranée <i>léger, croquant, une gourmandise, au nez de bonbon</i>	4	19	27
Puiattino Pinot Grigio Ramato IGT Venezia Giulia <i>un vin frais et ciselé, minéral et fruité</i>	4.5	21	30
Côtes de Provence AOP "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 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 et 100cl, sodas 25cl et 33cl, jus de fruits 25cl, alcool servi dans les cocktails 4cl.

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

NOS SPRITZ

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

COCKTAILS

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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