

ANTIPASTI & CARPACCIO

Focaccia fine huile d'olive et romarin 9

Garlic Bread pain à l'ail et mozzarella fondue 10

Salade Cæsar 18

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

Tomates Datterino & Stracciatella 14.5

huile d'olive

Burrata & Légumes grillés 16.5

tomates, olives, crème de balsamique

Carpaccio de bœuf, champignons de Paris, roquette 16.5

Carpaccio de bœuf, mozzarella "di bufala", roquette 17.5

Carpaccio de bœuf, légumes marinés, pignons de pin 18.5

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

PEPPERONI 16

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

DIAVOLA 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée spianata, oignons rouges, roquette

PARMA 18

tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic

TONNO 19

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

BRESAOLA 18

tomate, mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan

CALZONE 18

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

RICOTTA 17

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

BURRATA 19

(avec du jambon de parme +5€)
tomates nature & confites, burrata, roquette, crème de balsamique

BIANCHE

CAPRESE 15

mozzarella "di Bufala", tomates confites, basilic

RUSTICA 15.5

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

STRACCIATELLA VERDE 18

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

BASILICO MEATBALLS 17.5

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 17.5

(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



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

FRESH BOWLS

FRESH BOWL Saumon mariné 18

tartare de saumon, riz vénéré/quinoa, chutney de mangue, avocat, chou rouge, 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, chutney de mangue, avocat, chou rouge, 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 19.5

bœuf aubrac, comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette et sauce béarnaise

AMERICANO 18.5

bœuf aubrac, cheddar vintage, sweet vegetables mix, salade et sauce ketchup maison

L'AUVERGNAT 18

bœuf aubrac, bleu d'auvergne, oignons caramélisés et sauce miel moutarde

LE BRITISH 19

bœuf aubrac, cheddar coulant, chutney oignons, mâche et sauce savora aux graines de 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 9.5

Crème brûlée à la pistache 7.5

Cheesecake au citron vert et coulis de mangue 8

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

Le Capitaine 13
vodka française bio Fair, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison

Le Sergent 13
rhum brun et rhum blanc Flor de Caña, liqueur d'abricot du Roussillon, Triple sec, jus citron vert, sirop cannelle maison, bitters

Le Colonel 13
bourbon Buffalo Trace, Amaretto, jus de citron vert, Angostura bitters, citron sauvage, sirop de romarin maison

Le Soldat 13
gin français Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus citron jaune bio, concombre pressé et menthe fraîche

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

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

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

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

BIÈRES

PRESSIONS 🍺

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

BOUTEILLES 🍷

Abbaye de Leffe brune	7
Corona • La Chouffe • 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	25cl	4	50cl	4.5	100cl	6.5
San Pellegrino			50cl	4.5	100cl	6.5

VINS

10cl 50cl 75cl

ROUGE

Merlot IGP - Bouches du Rhône	3.5	16	-
Pinot Noir IGP - Pays d'Oc - "Le versant Foncalieu"	4	19	29
Côtes de Bourg AOP - "Hipster de Barbe"	4.5	20	30
Pessac Leognan AOP - Château Tour Léognan second vin de Carbonnieux	9	39.5	59

BLANC

Chardonnay IGP - Gascogne	3.5	16	-
Sauvignon IGP - Côtes de Gascogne "Fumées Blanches Lurton"	4.5	20	30
Chablis AOP - (Savary)	7.5	33	49

ROSÉ

St Barthélémy IGP - Var	3.5	16	-
Ponton n°7 IGP - Méditerranée	4.5	19.5	29
Minuty Côté Presqu'île AOP - Côtes de Provence	6	26	39

VIN À BULLES

Prosecco DOC - Roca dei Forti	7	-	40
-------------------------------	----------	----------	-----------

CAFÈTERIE

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



@mokusparis



MOKUS L'ÉCUREUIL

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



FREE WIFI
Mokus l'Écureuil
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.