

RESTAURANT

LOUNGE & PLAGÉ

aYOMM

MOYA RESTAURANT

LOUNGE & PLAGE

	Entrée	Plat
BAR À SALADE / SALAD BAR	<i>Starter</i>	<i>Main</i>
A composer soi-même selon vos envies - <i>Do it yourself</i>	26€	32€

LES INCONTOURNABLES / CLASSICS

L'originale Salade César au Poulet - <i>Our famous original Caesar Salad</i>	15€	26€
La traditionnelle Salade Niçoise - <i>The traditional Niçoise' Salad</i>	16€	29€
La Salade TIARA - <i>TIARA Salad</i>	17€	35€
Tartare de Bœuf - <i>Home made Beef Tartar</i>	19€	31€
Tartare de Loup à la Provençale- <i>Sea Bass Tartar, Provençal style</i>	22€	35€
Le Burger Végétarien aux Légumes confits, Cheddar, Tomate, Oignon, Laitue Iceberg, Pommes Frites, sauce Moya <i>Veggie Burger, Cheddar Cheese, Tomato, Onion, Iceberg Salad, French Fries, Home made sauce</i>		25€
Le Moya Burger au Bœuf 200g, Cheddar, Tomate, Oignon, Laitue Iceberg, Pommes Frites, sauce Moya <i>Moya Beef Burger 7oz, Cheddar Cheese, Tomato, Onion, Iceberg lettuce, French Fries, Home made sauce</i>		29€
Le Burger au Homard, Avocat, Salade Sucrine, Tomate, Pommes Frites, sauce Moya <i>Our famous Lobster Burger, Avocado, Baby Lettuce, Tomato, French Fries, Home made sauce</i>		32€
Salade de Tomates Cœur de Bœuf, véritable Burrata - <i>Tomatoes and Burrata Salad</i>		35€

POISSONS (SELON ARRIVAGE) / CATCH OF THE DAY (UP TO MARKET)

Filet de Dorade rôti, Ratatouille à la Provençale, sauce Vierge <i>Roasted Seabream with Ratatouille and Virgin sauce</i>		28€
Calamars sautés en Persillade, poêlée de légumes de saison <i>Plancha seared Calamari served with seasonal vegetables</i>		28€
Filet de Loup rôti, Haricots vert sautés, sauce Vierge <i>Roasted filet of Seabass served with string Beans and Virgin sauce</i>		30€
Brochette de Gambas au Citron Vert, Riz pilaf, beurre citronné <i>Lime flavored Giant Prawns skewer served with Rice and lemon butter sauce</i>		35€
Sole rôtie entière, Pommes de Terre Grenaille en Persillade, beurre Meunière (servie pour 2) <i>Roasted Dover sole served with garlic flavored baby Potatoes and Meuniere butter sauce (serving 2)</i>		80€

LES VIANDES CUITES AU CHARBON DE BOIS / CHARCOAL GRILLED MEATS

Brochette de Bœuf marinée aux aromates, Pommes Frites <i>Marinated Beef skewer with French Fries</i>		32€
Brochette d'Agneau aux Poivrons, Panisse frit <i>Lamb and Bell Pepper Skewers</i>		35€
Côtelettes d'Agneau, poêlée de légumes de saison <i>Lamb chop served with seasonal vegetables</i>		35€
Entrecôte, Pommes de Terre Grenaille sautées en Persillade <i>NY Strip served with garlic flavored baby Potatoes</i>		36€
Côte de Veau, Haricots vert et Pommes de Terre sautées en Persillade <i>Veal chop served with string Beans and garlic flavored Potatoes</i>		40€
Filet de Bœuf, poêlée de légumes de saison <i>Tenderloin of Beef served with seasonal vegetables</i>		45€
Côte de Bœuf, Pommes Frites, Ratatouille à la Provençale (servie pour 2) <i>Porter House steak served with Ratatouille and French Fries (serving 2)</i>		98€

A LA BROCHE / ON THE SPIT

Poulet à la broche <i>Farm raised roasted chicken</i>		29€
Coquelet servi entier <i>Whole roasted baby chicken</i>		29€

ASSORTIMENTS DE SAUCES AU CHOIX POUR TOUTES NOS VIANDES / YOUR CHOICE OF SAUCES FOR ALL OUR MEATS

Vierge, Béarnaise, Forestière, Poivre
Virgin, Béarnaise, Mushroom, Pepper corn

LES PATES / PASTA

Pennes Tomate Basilic - <i>Penne with Tomato Basil sauce</i>		18€
Raviolis de Bœuf à la Niçoise- <i>Nicoise Beef stew ravioli</i>		20€
Spaghettis bolognaise - <i>Spagetti Bolognaise Style</i>		22€
Linguines aux fruits de mer - <i>Linguini with seafood</i>		25€
Linguines aux Gambas - <i>Linguini with Prawns</i>		26€
Risotto crémeux à la Truffe de saison - <i>Creamy Risotto with seasonal Truffle</i>		28€

GARNITURES / SIDE DISHES

Ratatouille, Haricots vert, Riz pilaf, Pommes frites, Légumes de saison <i>Ratatouille, String beans, Steamed Rice, French Fries, Seasonal vegetables</i>		8€
Pommes de Terre Grenaille en Persillade <i>Garlic flavored baby Potatoes</i>		8€

Carte servie de 12h30 à 16h - Menu served from 12.30pm to 4pm

Prix Nets / Net prices

