

# M O Y a

## POUR DÉBUTER -TO START

Salade de tomates Cœur de bœuf, véritable Burrata <i>Beef Heart tomatoes with Burrata</i>	18€
Sauté gourmand de Sot l'y Laisse lié au jus de viande <i>Sauted chicken Oyster with meat jus</i>	19€
Petits Farcis à la Niçoise, mélange de jeunes pousses <i>Baby vegetables stuffed Niçoise Style</i>	22€
Salade de poulpe à la provençale <i>Octopus salad Provençale style</i>	22€
Foie Gras poêlé, melon rôti à la vanille Bourbon <i>Panseared duck liver served with roasted melon and Bourbon vanilla</i>	26€
Céviche de loup au vieux parmesan, fine Roquette au vinaigre de framboise <i>Seabass Ceviche served with aged parmesan cheese and aragula green</i>	26€
Risotto crémeux aux légumes de l'arrière-pays <i>Creamy Risotto with local vegetables</i>	29€

# M O Y a

## POISSONS (SELON ARRIVAGE) - CATCH OF THE DAY (UP TO THE MARKE)

La sélection de poissons entiers de la pêche du jour et selon le cours du jour

(Nos poissons entiers sont accompagnés d'une poêlée de courgette à la sarriette, de riz pilaf et d'une sauce Vierge)

*The selection of whole fish, Price and availability per daily market, (served with rice, zucchini and Virgin sauce)*

Calamars sautés à la Plancha, artichauts farcis d'une polenta à la meule de pierre. <i>Our own Style sautéed Calamari's served with Polenta stuffed artichoke</i>	28€
Thon rôti façon Rossini, fine tartelette comme une Pissaladière <i>Red Tuna "Rossini Style", served with an onion tart.</i>	40€
Homard Bleu grillé façon Thermidor, asperges vertes à la Provençale <i>Brittany blue Lobster "Thermidor style" served with green asparagus</i>	85€

## LES VIANDES CUITES AU CHARBON DE BOIS – CHARCOAL GRILLED MEATS

La sélection de viandes maturées

(Nos viandes mures sont accompagnées de Pommes Pont neuf, Ratatouille et sauce Béarnaise.

*Selection of Matured meat (our matured meat are served with Big French fries, Ratatouille and Béarnaise sauce)*

Le Filet de Bœuf - <i>Aged Tenderloin of Beef</i>	45 €
La Côte de Bœuf (servie pour 2) - <i>Aged Rib of Beef (serving 2)</i>	98 €
Le Carré d'Agneau (servi pour 2) – <i>Rack of Lamb (serving 2)</i>	80€
La Côte de Veau- <i>The rack of veal</i>	40€
Filet Mignon, Bayaldi de légumes confits aux aromates <i>Filet of veal served with preserved vegetables</i>	38€
Brochettes d'Agneau marinées à la sauge, gnocchi de pommes de terre liés au jus <i>Lamb skewers marinated with sage and served with potato gnocchi</i>	35 €

## LES PÂTES - PASTA

Linguini Arrabiata- <i>Linguini Arrabiata</i>	18€
Spaghetti Tomato Basilic - <i>Linguini with fresh Basil and Tomato</i>	17€
Linguini à la Bolognaise - <i>Linguini "Bolognese Style"</i>	22€
Linguini de Homard en persillade – <i>Lobster Liguini</i>	60€

# M O Y a

## PLATEAU DE FROMAGES DE LA REGION – LOCAL CHEESES TRAY

Assortiment de trois Fromages - 3 assorted Cheeses

17€

## LES PLAISIRS GOURMANDS - SWEETS AND DESERTS.....

Notre Chef Pâtissier réalise chaque jour une sélection de desserts au gré des meilleurs produits du marché

Gourmandise de Gauffres Vanillée et sorbet fraise <i>Vanilla flavored Waffles and strawberry sorbet</i>	12€
La Dame blanche revisitée façon Moya <i>Our "Dame Blanche", Crispy chocolate biscuit, Chantilly and vanilla ice cream</i>	12€
Le Pavlova Exotique, sorbet mangue et meringue coco <i>Exotic Pavlova, mango sorbet and coconut meringue</i>	12€
Le Chou praliné, glace vanille et sauce chocolat Jivara <i>Praline flavored Puff pastry, vanilla Ice cream and Jivara chocolate Sauce</i>	12€
Glaces et sorbets <i>Ice-cream and sorbet</i>	12€
Le café gourmand <i>Assortment of small portions served with coffee</i>	14€

**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (PENSEZ À LE RÉSERVER 48 H À L'AVANCE)**

**BIRTHDAYCAKE (DON'T FORGET TO RESERVE YOUR BIRTHDAY CAKE 48 HOURS IN ADVANCE)**

Carte servie de 19h30 à 22h30 - Menu served from 7.30pm to 10.30pm

MOYA Restaurant, Lounge & Plage - Réservation au 04 93 75 05 05 - [www.tiara-hotels.com](http://www.tiara-hotels.com)

Prix Nets / Net prices