

Le chef Jean Baptiste Orieux vous propose du Lundi au Vendredi uniquement le midi
The chief Jean Baptiste Orieux proposes you from Monday to Friday only at lunch time

Formule express Mocca : Le plat du jour + café gourmand 19,50€
Mocca Express Formula: - Dish of the day + gourmet coffee

Formule classique : Entrée + plat ou plat + dessert 27€
Classic formula: Starter + main course or main course + dessert

Formule complète : Entrée + plat + dessert 35€
Complete formula: Starter + main course + dessert

A PARTAGER – TO SHARE

Calamaretti fritti, sauce tartare - <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	24€
Houmous aux citrons confits et Zaatar, pain Pita	17€
<i>Hummus with confit lemons and Zaatar, Pita bread</i>	
Assortiment de crostinis - <i>Assortment of crostini</i>	15€
Assortiment de taramas à la truffe et saumon aneth, blinis tiède	26€
<i>Assortment of taramas with truffle and salmon & dill, warm blinis</i>	
Plateau de sashimis 18 pièces (Thon, daurade, saumon)	57€
Mélange d'algues Wakamé, Daikon, Wasabi, feuilles de Shiso et gingembre mariné	
<i>Sashimi platter 18 pieces (Tuna, sea bream, salmon)</i>	
<i>Wakame seaweed mix, Daikon, Wasabi, Shiso leaves and marinated ginger</i>	
Burrata 500g, tomates cerises de collection, basilic frais	36€
<i>Burrata 500g, cherry tomatoes, fresh basil</i>	

ENTRÉES – STARTERS

Pannacotta de burrata, pesto de roquette, tomates acidulées	21€
<i>Burrata pannacotta, rocket pesto, acidulated tomatoes</i>	
Ceviche de daurade, mangue fraîche et avocat grillé	24€
<i>Ceviche of sea bream, fresh mango and grilled avocado</i>	
Tartare de saumon parfumé au citron vert, mélange d'algues wakamé au sésame	22€
<i>Salmon tartar perfumed with lime, wakame seaweed mix with sesame seeds</i>	
Fraîcheur de pastèque, fêta AOP et menthe - <i>Fresh watermelon, feta AOP and mint</i>	16€
Sashimis 6 pièces (au choix saumon, thon, daurade)	20€
mélange wakamé, Daikon, Wasabi, feuilles de Shiso et gingembre mariné	
<i>(choose salmon, tuna, sea bream) wakame mix, Daikon, Wasabi, Shiso leaves and marinated ginger</i>	
Salade de roquette, pécorino, noisettes concassées et truffe de saison	25€
<i>Rocket salad, pecorino cheese, crushed hazelnuts and seasonal truffle</i>	
Cœur de saumon fumé, tzaziki, blinis tièdes	26€
<i>Heart of smoked salmon, tzaziki, warm blinis</i>	
Salade Niçoise Mocca - <i>Niçoise Mocca Salad</i>	18€

Prix nets service compris et Mocca Restaurant n'accepte pas les chèques.
Prices are net including service and Mocca Restaurant does not accept cheques.

PÂTES/ RISOTTO / POKÉ - PASTA/RISOTTO/POKÉ

Fusilli à la Puttanesca - <i>Fusilli with Puttanesca sauce</i>	22€
Rigatoni à la truffe fraîche de saison et parmesan	36€
<i>Rigatoni with fresh seasonal truffle and parmesan cheese</i>	
Linguine au pesto, roquette et copeaux de parmesan	25€
<i>Linguine with pesto, rocket and parmesan shavings</i>	
Linguine à la Poutargue - <i>Poutargue Linguine</i>	30€
Risotto crémeux aux Gambas, sauce au saté	32€
<i>Creamy Risotto with Prawns and Satay Sauce</i>	
Risotto végétarien aux tomates confites,	28€
olives taggiasche, roquette et parmesan	
<i>Vegetarian risotto with tomato confit, taggiasche olives, rocket and parmesan cheese</i>	
Poké bowl thon mariné, mangue, avocat,	28€
quinoa, choux rouges marinés, fèves	
<i>Poké bowl marinated tuna, mango, avocado, quinoa, marinated red cabbage, broad beans</i>	
Poké bowl veggie tzaziki, mangue, avocat,	24€
quinoa, choux rouges marinés, fèves	
<i>Poké bowl veggie, tzaziki, mango, avocado, quinoa, marinated red cabbage, broad beans</i>	

POISSONS - FISHES

Thon comme un tataki, condiment gingembre,	29€
crème d'avocat et sauce vierge - <i>Tuna like tataki, condiment ginger, avocado cream, virgin sauce</i>	
Aïoli de Cabillaud, légumes de saison - <i>Aïoli of cod, seasonal vegetables</i>	28€
Poulpe à la Provençale - <i>Provençale Octopus</i>	26€
Filet de bar nacré à la plancha, artichaut poivrade en barigoule	36€
<i>Fillet of sea bass a la plancha, poivrade barigoule artichokes</i>	
Belle Sole meunière à la fleur de sel de Guérande	45€
<i>Beautiful Sole meunière with Guérande salt</i>	

Prix nets service compris et Mocca Restaurant n'accepte pas les chèques.
Prices are net including service and Mocca Restaurant does not accept cheques.

VIANDES – MEATS

Suprême de volaille élevée en France en ballotine croustillante 27€
à la Bufala, concassé de tomates et crème basilic
*Breast of poultry raised in France in a crispy ballotine
with Bufala, and tomato crushed and basil cream*

Tartare de bœuf à la méditerranéenne 24€
(pécorino, éclats d'amandes, tomates confites, roquette et olives taggiasche)
*Mediterranean beef tartar
(pecorino, almond slivers, confit tomatoes, rocket and taggiasche olives)*

Côte de veau Française rôtie à l'ail et au romarin 42€
Roasted French veal chop with garlic and rosemary

Belle noix de cœur d'entrecôte d'Argentine 38€
Beautiful heart of entrecote from Argentina

Carré d'agneau rôti à la Sarriette, jus court 36€
Roast rack of lamb with Sarriette sauce, court juice

GARNITURES AU CHOIX – SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

(Une garniture au choix par plat) - (One side dish of your choice per dish)

Frites maison - Home-made fries

Purée - Mashed potatoes

Ratatouille au basilic frais et piment d'Espelette - Ratatouille with fresh basil and Espelette chili

Rigatoni à l'huile d'olive - Rigatoni with olive oil

Riz basmati - Basmati rice

Salade de roquette - Rocket salad

Purée à la truffe fraîche - Fresh truffle purée

(supplément 6€) - (supplement 6€)

Supplément garniture 7€ - Extra garnish 7€

Prix nets service compris et Mocca Restaurant n'accepte pas les chèques.
Prices are net including service and Mocca Restaurant does not accept cheques.

FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

Sélection de fromages - <i>Selection of cheeses</i>	15€
Tiramisu Mocca	12€
Mi cuit au chocolat, fruits rouges et glace vanille	12€
<i>Mi cuit with chocolate, red fruits and vanilla ice cream 12€.</i>	
Cloud cake framboise - <i>Raspberry cloud cake</i>	12€
Baba Mocca aux fruits exotiques - <i>Baba Mocca with exotic fruits</i>	12€
Nage de fruits frais de saison - <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	12€
Glaces et sorbets	La boule 4€
(Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron et fruits de la passion)	
<i>Ice creams and sorbets</i>	<i>The scoop 4€</i>
<i>(Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, lemon and passion fruit)</i>	

