

LA CARTE LE MOON BAR

Notre Chef Stéphane FURLAN et notre Pâtissier vous proposent

Nos Entrées

L'ARTICHAUT



12 €

Artichauts en Barigoule, Lard de Colonata et Chips de Parmesan
Barigoule Artichokes, Colonata Bacon and Parmesan Chips
Carciofi Barigoule, Pancetta di Colonata e Chips di Parmigiano

LA DORADE

13 €

Ceviche de Dorade et Jus de Citron Vert, Coriandre et Gingembre
Dorade Ceviche with Lime Juice, Coriander and Ginger
Ceviche di Dorado con Succo di Lime, Coriandolo e Zenzero

L'ASPERGE

15 €

Asperges Vertes de Provence Sauce Gribiche, Œuf Poché et Pousses d'Épinard
Green Asparagus from Provence with Gribiche Sauce, Poached Egg and Spinach Shoots
Asparagi Verdi di Provenza con salsa Gribiche, Uovo in Camicia e Germogli di Spinaci

Nos salades

LA PROVENCALE



13 €

Sous le Soleil de Provence (Mescun de Jeunes Pousses, Burrata et Pesto, Vinaigrette Moutardée)
Under the Sun of Provence (Mescun of Young Shoots and Breaded Chavignol, Mustard Vinaigrette)
Sotto il Sole della Provenza (Miscuglio di Giovani Germogli e Chavignol Impanato, Vinaigrette alla Senape)

LA NIÇOISE

15 €

L'Authentique Niçoise (Thon snacké mi-cuit, Anchois, Mescun, Tomate, Concombre, Œuf Dur, Radis, Céleri Branche, Poivron, Olives, Cébettes)
Authentic Niçoise (Seared Tuna, Anchovies, Mescun Salad, Tomato, Cucumber, Hard-Boiled Egg, Radish, Celery, bell Pepper, Olives, Spring Onions)
Autentica Nizzarda (Tonno Scottato e Semicotto, Acciughe, Misticanza, Pomodoro, Cetriolo, Uovo Sodo, Ravanello, Sedano, Peperone, Olive, Cipollotti)

LA CAESAR

16 €

L'Incontournable Caesar (Salade Romaine, Tenders de Poulet, Croûtons de Focaccia, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar)
The Unmissable Caesar (Romaine Salad, Chicken Tenders, Focaccia Croutons, Parmesan Shavings, Caesar Sauce)
La Caesar Essenziale (Insalata Romana, Bocconcini di Pollo, Crostini di Focaccia, Scaglie di Parmigiano, Salsa Caesar)

Nos Pâtes

GAMBAS

17 €

Linguines aux Gambas et Pesto Génois
Linguine with Prawns and Genoese Pesto
Linguine con Gamberi e Pesto Genovese

BOLOGNAISE

18 €

Spaghetts Bolognaise au Basilic
Spaghetti Bolognese with Basil
Spaghetti alla Bolognese al Basilico

Nos poissons

LA GAMBAS

15 €

Brochette de Gambas Flambées à l'Anis, Risotto aux Pousses d'Épinards
Skewered Prawns Flambéed with Anise, Risotto with Baby Spinach
Gamberi allo Spiedo Alambé all'Anice, Risotto agli Spinacini

LE SAUMON

18 €

Dos de Saumon à l'Unilatéral, Beurre Blanc et Légumes Vapeur
One-Sided Salmon Back with White Butter and Steamed Vegetables
Schiena di Salmone con Burro Bianco e Verdure al Vapore

LE LOUP

26 €

Filet de loup snacké Sauce Soja et Coriandre, Wok de Nouilles Chinoises
Seared Sea Bass fillet with Soy and Coriander Sauce, Wok-fried Chinese Noodles
Filetto di Branzino Scottato in Padella con Salsa di Soia e Coriandolo, Noodles Cinesi Saltati in Wok

Nos viandes

LE BOEUF*

36 €

Brochette de Bœuf Simmenthal Sauce Porto Rouge, Ecrasé de Spunta
Simmenthal Beef Skewer with Port Wine Sauce and Crushed Spunta
Spiedino di manzo Simmenthal in Padella con Salsa al Porto Rosso e Spunta Schiacciata

L'AGNEAU*

27 €

Filet d'Agneau à la plancha et jus de Panouffles, Panisses frites
Grilled Lamb Fillet with Panouffles Jus, Fried Panisses
Filetto di agnello alla griglia con Salsa di Panouffles e Panisse Fritte

LA VOLAILLE*

23 €

Picadillos de Volaille Marinée à la Niçoise, Purée de Carottes des Sables
Marinated Chicken Picadillos Niçoise Style, Sand Carrot Purée
Picadillos di pollo marinato alla nizzarda, Pura di Carote e Sabbia

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

Fromage:

Les affinés du terroir : Beaufort, Tête de Moine, Camembert, Picodon, Confiture de Figues

15 €

Nos Desserts

LE ZANZIBAR

9 €

Le Zanzibar, Ananas Flambé et Sorbet Coco

Zanzibar, Flambé Pineapple and Coconut Sorbet

Zanzibar, Ananas Flambé e Sorbetto al Cocco

FRAICHEUR FRAMBOISE

10 €

Fraicheur Framboise, Framboises Fraiches et Crème Fleur de Sureau, Biscuit Pavot

Raspberry Freshness, Fresh Raspberries and Elderflower Cream, Poppy seed Biscuit

Freschezza di Lamponi, Crema di Lamponi Freschi e Fiori di Sambuco, Biscotto ai Semi di Papavero

L'INTENSE CHOCOLAT

11 €

L'Intense Chocolat, Biscuit, Crémeux et Glace chocolat

Intense Chocolate, Biscuit, Creamy and Chocolate Ice Cream

Cioccolato Intenso, Gelato al Biscotto, Cremoso e al Cioccolato

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

11 €

Salade de Fruits Exotiques, Ananas, Mangue, Fruit de la passion, Citron Vert en Zestes

Exotic Fruit Salad, Pineapple, Mango, Passion Fruit, Lime Zest

Macedonia di Frutta Esotica, Ananas, Mango, Frutto della Passione, Scorza di Lime

DOUCEUR ACCIDULÉE

11 €

Douceur Acidulée, Abricots Rôtis au Romarin et Focaccia,

Tangy Sweetness, Roasted Apricots with Rosemary and Focaccia,

Dolcezza Acidula, Albicocche Arrostate con Focaccia al Rosmarino,

CAFÉ GOURMAND

10 €

Café Gourmand, Macaron, Mini Intense Chocolat, Mini Salade de Fruits Exotiques,

Cannelé, Tarte Citron Meringuée

Gourmet Coffee, Macaron, Mini Intense Chocolate, Mini Exotic Fruit Salad,

Cannelé, Lemon meringue Pie,

Caffè Gourmet, Macaron, Mini Cioccolato Intenso, Mini Macedonia di Frutta Esotica,

Cannelé, torta meringata al limone

GLACES/SORBETS

1 Boule/2 Boules/ 3 Boules

3 €/6 €/9€

Formule Express 19 €

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)
Plat du jour et café*

Menu Affaire 25 € - entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

L'ASPERGE

*Asperges Vertes de Provence Sauce Gribiche, Oeuf Poché et Pousses d'Épinard
Green Asparagus from Provence with Gribiche Sauce, Poached Egg and Spinach Shoots
Asparagi Verdi di Provenza con salsa Gribiche, Uovo in Camicia e Germogli di Spinaci*

Ou

LA DORADE

*Ceviche de Dorade et Jus de Citron Vert, Coriandre et Gingembre
Dorade Ceviche with Lime Juice, Coriander and Ginger
Ceviche di Dorado con Succo di Lime, Coriandolo e Zenzero*

LA GAMBAS

*Brochette de Gambas Flambées à l'Anis, Risotto aux Pousses d'Épinards
Skewered Prawns Flambéed with Anise, Risotto with Baby Spinach
Gamberi allo Spiedo Alambé all'Anice, Risotto agli Spinacini*

Ou

LA VOLAILLE*

*Picadillos de Volaille Marinée à la Niçoise, Purée de Carottes des Sables
Marinated Chicken Picadillos Niçoise Style, Sand Carrot Purée
Picadillos di pollo marinato alla nizzarda, Parea di Carote e Sabbia*

SOUS LES PÊCHERS

*Sous les Pêchers, Carpaccio de Pêches Jaunes et Blanches, Espuma Verveine
Under the Peach Trees, Carpaccio of Yellow and White Peaches, Verbena Espuma
Sotto i Peschi, Carpaccio di Pesche Gialle e Bianche, Verbena Espuma*

Ou

PÂTISSERIE DU JOUR

Pastry of the day/Pasticcini del giorno

Menu Enfant / Children's menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

*Chicken Tenders et frites/ « Kid's » Croque et Salade / Spaghettis à la Bolognaise
Chicken Tenders and Fries / Kid's Croque and Salad / Spaghetti Bolognese
Bocconcini di Pollo e Patatine fritte / Croque e Insalata per Bambini / Spaghetti alla Bolognese*

Glace 2 boules / Ice cream 2 scoops / Gelato 2 palline

Carte des boissons

Les « Spritz » du Moon Bar

L'Aperol – 22 cl	17 €
Aperol, Prosecco, soda	
Le Limoncello – 22 cl	17 €
Limoncello, Prosecco, soda	
Le Balico – 22 cl	17 €
Gin, sirop de basilic, Prosecco, soda	
Le Moon – 22 cl	17 €
Curaçao bleu, Liqueur de bergamote Itallicus, jus de citron, Prosecco, soda	
Le Southern Pleasures – 22 cl	17 €
Southern Confort, liqueur de melon vert, jus de citron, Prosecco, soda	
La Madeleine – 22 cl	17 €
Amaretto, Cointreau, jus d'abricot, Prosecco, soda	
L'Eden Garden – 22 cl	17 €
Chambord, jus de cranberry, sirop d'hibiscus, Prosecco, soda	

Cocktails au Champagne

Rossini – 15 cl	18 €
Nectar de fraise, liqueur de fraise, Champagne	
Bellini – 15 cl	18 €
Nectar de pêche, crème de pêche, Champagne	
Royal Saint Germain – 15 cl	18 €
Saint Germain, menthe fraîche, Champagne	

Cocktails Classiques

Moscow Mule – 16 cl	17 €
Vodka, jus de citron vert, ginger beer	
Mojito – 16 cl	17 €
Rhum, citron vert, sucre, menthe fraîche, soda, Angostura bitters	
Basil Smash – 16 cl	17 €
Gin, jus de citron, sirop de sucre, basilic frais	
Cucumber Tonic – 16 cl	17 €
Gin Hendrick's, tonic, concombre frais	

Shots

Smoky Cucaracha – 3 cl	6 €
Liqueur de café, Mezcal	
Kamikaze – 3 cl	6 €
Vodka, jus de citron, Cointreau	

Mocktails (sans alcool)

<i>Sweet Star Martini – 16 cl</i>	13 €
<i>Sirop de gingembre, nectar de passion, jus d'ananas, vanille, shot de ginger beer</i>	
<i>Tendre Enfance – 16 cl</i>	13 €
<i>Nectar de banane, nectar de fraise, sirop de vanille, jus de citron</i>	
<i>Thé glacé maison – 16 cl</i>	13 €
<i>Jus de citron, sirop de vanille et hibiscus, thé noir</i>	

Gins 5 cl

<i>Bombay Sapphire - Angleterre</i>	13 €
<i>Tanqueray Ten - Angleterre</i>	13 €
<i>Hendrick's - Ecosse</i>	15 €
<i>Gin XII - France</i>	14 €
<i>Citadelle - France</i>	14 €
<i>Gin Mare – Espagne</i>	14 €
<i>44°N - France</i>	20 €

Vodkas 5 cl

<i>Zubrowka Biala - Pologne</i>	13 €
<i>Grey Goose - France</i>	15 €
<i>Belvedere - Pologne</i>	15 €

Rhums 5 cl

<i>Havana Club 3 ans - Cuba</i>	13 €
<i>Bacardi carta oro– Porto Rico</i>	13 €
<i>Havana Club Especial - Cuba</i>	14 €
<i>Diplomatico - Venezuela</i>	15 €
<i>Zacapa 23 - Guatemala</i>	15 €

Tequilas & Mezcal 5 cl

<i>Milagro Silver - Mexique</i>	15 €
<i>Mezcal Del Maguey - Mexique</i>	15 €

Whiskies 5 cl

<i>Johnnie Walker Black Label – Scotch blend</i>	15 €
<i>Glenmorangie 10 ans – Ecosse Highlands</i>	15 €
<i>Oban 14 ans – Ecosse Highlands</i>	15 €
<i>Ailsa Bay – Ecosse Lowlands</i>	15 €
<i>Glenfiddich 12 ans – Ecosse Speyside</i>	16 €
<i>Balvenie 12 ans – Ecosse Speyside</i>	16 €
<i>Talisker 10 ans – Ecosse Isle of Skye</i>	19 €
<i>Lagavulin 16 ans – Ecosse Islay</i>	21 €
<i>Tulamore Dew – Irlande</i>	13 €
<i>Nikka from the Barrel – Japon</i>	16 €
<i>Jack Daniel's - USA</i>	13 €
<i>Four Roses - USA</i>	16 €
<i>Canadian Club</i>	16 €
<i>Woodford Reserve - USA</i>	17 €

<i>Vins au verre</i>	<i>15 cl</i>
<i>Pinot noir – Bourgogne - Rouge</i>	<i>10 €</i>
<i>Minuty Prestige - Côtes de Provence - Rouge</i>	<i>11 €</i>
<i>Chardonnay – Savoie - Blanc</i>	<i>9 €</i>
<i>Chablis Louis Jadot – Bourgogne - Blanc</i>	<i>15 €</i>
<i>Minuty Prestige - Côtes de Provence - Rosé</i>	<i>11 €</i>
<i>Domaine de Frégate - AOC Bandol - Rosé</i>	<i>10 €</i>
<i>Vins blancs</i>	<i>75 cl</i>
<i>Chardonnay – Savoie</i>	<i>39 €</i>
<i>Sancerre Elégance J. Godon - Loire</i>	<i>55 €</i>
<i>Pouilly-Fumé – Loire</i>	<i>65 €</i>
<i>Chablis Louis Jadot - Bourgogne</i>	<i>72 €</i>
<i>Pouilly-Fuissé Louis Jadot - Bourgogne</i>	<i>80 €</i>
<i>Vins rosés</i>	<i>75 cl</i>
<i>Château Margilière - Côtes de Provence</i>	<i>39 €</i>
<i>Domaine de Frégate - AOC Bandol</i>	<i>48 €</i>
<i>Roubine La Vie en Rose - Côtes de Provence</i>	<i>45 €</i>
<i>Minuty Prestige - Côtes de Provence</i>	<i>52 €</i>
<i>Pétale de Rose - Côtes de Provence</i>	<i>75 €</i>
<i>Vins rouges</i>	<i>75 cl</i>
<i>Pinot noir – Bourgogne</i>	<i>46 €</i>
<i>Minuty Prestige - Côtes de Provence</i>	<i>52 €</i>
<i>Pommard Louis Jadot - Bourgogne</i>	<i>80 €</i>
<i>Côte Rôtie Guy Bernard – Vallée du Rhône</i>	<i>165 €</i>

Champagne à la flûte

<i>Cuvée 3A – 15 cl</i>	<i>15 €</i>
<i>Taittinger Brut Prestige – 15 cl</i>	<i>18 €</i>
<i>Taittinger Brut Prestige Rosé – 15 cl</i>	<i>22 €</i>

Champagne

<i>Cuvée 3A – 75 cl</i>	<i>85 €</i>
<i>Taittinger Brut Prestige – 75 cl</i>	<i>110 €</i>
<i>Taittinger Brut Prestige Rosé – 75 cl</i>	<i>130 €</i>
<i>Taittinger Comte de Champagne – 75 cl</i>	<i>190 €</i>
<i>Ruinart Blanc de Blancs – 75 cl</i>	<i>220 €</i>
<i>Taittinger Brut Prestige – 150 cl</i>	<i>230 €</i>

Apéritifs

<i>Martini rouge ou blanc, Campari,</i>	
<i>Porto, Suze – 5 cl</i>	9 €

Bières

<i>Corona – 33 cl (Bouteille)</i>	9 €
<i>Bière du Comté blanche – 33 cl (Bouteille)</i>	9 €
<i>Bière du Comté IPA – 33 cl (Bouteille)</i>	9 €
<i>1664 – 25 cl (pression)</i>	9 €
<i>1664 – 50 cl (pression)</i>	13 €

Sodas & jus de fruits

<i>Coca-Cola, Coca-Cola zero – 33 cl</i>	9 €
<i>Ginger ale, ginger beer ou tonic – 25 cl</i>	9 €
<i>Bitter San Pellegrino – 10 cl</i>	9 €
<i>Jus d'orange, pamplemousse,</i>	
<i>abricot, ACE– 20</i>	9 €
<i>Jus de tomate, fraise, ananas,</i>	
<i>pomme – 20 cl</i>	9 €

Caféterie

<i>Espresso</i>	4 €
<i>Café au lait, Cappuccino</i>	6 €
<i>Thé, infusion</i>	6 €
<i>Latte Machiattio</i>	8 €

Cognacs

	5 cl	
<i>Hennessy VSOP</i>		16 €
<i>Remy Martin XO</i>		25 €

Liqueurs

	6 cl	
<i>Limoncello, Amaretto, Bailey's,</i>		13 €
<i>Anisette, Sambuca</i>		13 €
<i>Get 27, Liqueur de café, Cointreau</i>		13 €