



M  
O  
Y  
a



# M O Y a

## **LE MENU « TOUTE LIBERTE »**

Dégustez une Entrée, un Plat et un Dessert au choix de notre Chef Alain Montigny MOF 2004  
*ENJOY A STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT, PREPARED BY ALAIN MONTIGNY*

65€

## **LES ENTREES – STARTERS**

### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

*Mariné au vin doux et son chutney Ananas*

*FOIE GRAS MARINATED WITH SWEET WINE, SEASONAL CHUTNEY*

29€

### **LE POULPE DE MEDITERRANÉE**

*En terrine, crémeux d'avocat, radis blanc et vinaigrette aux agrumes*

*LOCAL OCTOPUS TERRINE WITH AVOCADO CREAM, WHITE RADISH & CITRUS VINAIGRETTE*

28€

### **THON SAKU MARINÉ CORIANDRE**

*Croustille, Thon au Soja, Pickles d'Oignons*

*MARINATED TUNA WITH CORIANDER, AVOCADO & TOASTED SESAME OIL*

25€

### **CEVICHE DE DAURADE**

*Mariné au Citron, lait de coco, salade de coriandre, haricots de Mango, carottes*

*DOARDE MARINATED WITH LEMON, CORIANDER, MANGOBEANS AND CAROTTS*

24€

### **SOUPE DE COURGETTE JAUNE**

*Parfumée à la menthe*

*YELLOW ZUCCHINI SOUP WITH MINT*

15€

### **VIANDE SECHÉE DE BŒUF CECINA**

*Viande séchée de bœuf Cecina 100gr*

*CECINA DRIED BEEF PLATTER*

18€

### **HUÎTRES “SPÉCIALE N°5”**

*Assiette de 6 huîtres « spéciale n°5 »*

*SPECIAL N°5 OYSTER PLATTER*

18€

# M O Y a

## **DE LA MER – FROM THE SEA**

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX  
*EVERY DISH COMES WITH A SIDE OF YOUR CHOICE*

<b>LE LOUP</b>	33€
Le filet cuit à la plancha & son jus de poisson de roche <i>SEABASS FILET COOKED A LA PLANCHA, REDUCED ROCKFISH JUICE</i>	
<b>DOS DE CABILLAUD</b>	34€
Rôti à l'huile d'olive, poivrons confits, olives <i>ROASTED COD FILET, CANDIED PEPPERS AND OLIVES</i>	
<b>LE HOMARD BLEU ENTIER</b>	56€
Rôti au Jospier <i>CHARCOAL GRILLED BLUE LOBSTER</i>	
<b>LES GAMBAS</b>	29€
Juste sautées, jus de carapace piri-piri <i>SAUTEED PRAWNS WITH PIRIPIRI SAUCE</i>	

## **DE LA TERRE – MEATS**

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX  
*EVERY DISH COMES WITH A SIDE OF YOUR CHOICE*

<b>LA VOLAILLE FERMIÈRE</b>	27€
Le filet à la plancha & son jus de grenade <i>FREE RANGE POULTRY BREAST COOKED A LA PLANCHA WITH POMEGRANATE SAUCE</i>	
<b>LE CANARD</b>	31€
Le magret snacké à la plancha & sa sauce arabica <i>DUCK MAGRET A LA PLANCHA &amp; ARABICA COFFEE SAUCE</i>	
<b>LE BŒUF SIMMENTAL</b>	42€
En filet, condiments coriandre & oignons rouges <i>DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER &amp; RED ONION SEASONING</i>	
<b>CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK POUR 2 PERSONNES</b>	120€
Grillée au Jospier, sauce tartare <i>DRY AGED BEEF TOMAHAWK, TARTAR SAUCE</i>	

# MOYA

## LES À-CÔTÉS – SOMETHING ON THE SIDE

LA RATATOUILLE – RATATOUILLE

LE MESCLUN NIÇOIS – LOCAL MIXED SALAD

LA FRITE – FRENCH FRIES

LES LÉGUMES DU MOMENT – SEASONAL VEGETABLES

LA PUREE DE POMME DE TERRE – MASHED POTATOES

Citronnée – LEMON

Au jus de viande – MEAT JUICE

Truffe d'été (supplément 12€) – SUMMER TRUFFLE (12€)

## LES DESSERTS – DESSERTS

### TARTE CHOCOLAT

15€

Tarte sablée au Cacao, Crèmeux chocolat intense, Crème onctueuse lactée, Glace chocolat  
*COCOA SHOTBREAD TART, CHOCOLATE CREAM, MILK CREAM, CHOCOLATE ICE CREAM*

### PAVLOVA EXOTIQUE

15€

Meringues crème Vanille bio, Confit exotique, Chips Ananas, Sorbet fruit de la passion  
*ORGANIC VANILLA MERINGUES, EXOTIC FRUITS CONFIT, PINEAPPLE CRISPS, PASSION FRUIT SORBET*

### PECHE VERVEINE

15€

Sablé breton, pêche pochée à la Verveine, Confit de pêche blanche, Sorbet Framboise  
*SHORTBREAD, POACHED PEACH WITH VERBENA, WHITE PEACH CONFIT, RASPBERRY SORBET*

### TIRAMISU

15€

Crème Mascarpone, Ganache chocolat et café, Biscuit cuillère, Streusel noisette  
*TIRAMISU*

### LES FRUITS FRAIS

15€

*MIXED FRESH FRUIT SALAD*

### LES GLACES & SORBETS

15€

*ICE CREAM & SORBET SELECTION*

*Vanille, chocolat, Café, Fraise, Mangue, Citron, Fruit de la Passion*

*VANILLE, CHOCOLATE, COFFEE, STRAWBERRY, MANGO, LEMON, PASSION FRUIT*

*Tous nos prix s'entendent taxes et service compris*

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

De 19h30 à 22h00