

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

29€

Mariné au vin doux et son chutney Ananas
FOIE GRAS MARINATED WITH SWEET WINE, SEASONAL CHUTNEY

LE POULPE DE MEDITERRANÉE

28€

En terrine, crémeux d'avocat, radis blanc et vinaigrette aux agrumes
LOCAL OCTOPUS TERRINE WITH AVOCADO CREAM, WHITE RADISH & CITRUS VINAIGRETTE

THON SAKU MARINÉ CORIANDRE

25€

Croustille, Thon au Soja, Pickles d'Oignons
MARINATED TUNA WITH CORIANDER, AVOCADO & TOASTED SESAME OIL

VIANDE SECHÉE DE BŒUF CECINA

18€

Viande séchée de bœuf Cecina 100gr
CECINA DRIED BEEF PLATTER

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

LE LOUP

Le filet cuit à la plancha & son jus de poisson de roche
SEABASS FILET COOKED A LA PLANCHA, REDUCED ROCKFISH JUICE

33€

LES GAMBAS

Juste sautées, jus de carapace piri-piri
SAUTEED PRAWNS WITH PIRIPIRI SAUCE

29€

DE LA TERRE – MEATS

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

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Le filet à la plancha & son jus de grenade
FREE RANGE POULTRY BREAST COOKED A LA PLANCHA WITH POMEGRANATE SAUCE

27€

LE CANARD

Le magret snacké à la plancha & sa sauce arabica
DUCK MAGRET A LA PLANCHA & ARABICA COFFEE SAUCE

31€

LE BŒUF SIMMENTAL

En filet, condiments coriandre & oignons rouges
DRY AGED BEEF TENDERLOIN WITH CORIANDER & RED ONION SEASONING

42€

CÔTE DE BŒUF TOMAHAWK POUR 2 PERSONNES

Grillée au Jospé, sauce tartare
DRY AGED BEEF TOMAHAWK, TARTAR SAUCE

120€

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

MILLEFEUILLE ORANGE VERVEINE

15€

Crèmeux Orange verveine, confit d'orange, Sorbet Orange sanguine, Crèmeux agrumes

MILLE FEUILLE, ORANGE AND VERBENA

PAVLOVA CITRON MENTHE

15€

Meringues croustillantes, Crèmeux Citron, Confit de citron, Crème légère mentholée

LEMON, MINT MERINGUE

POIRE, MARRON AUX EPICES

15€

Crème de marron, biscuit aux épices, confit poire, Sorbet Poire

CHESTNUT CREAM, PEAR CONFIT, PEAR 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

De 19h30 à 22h00