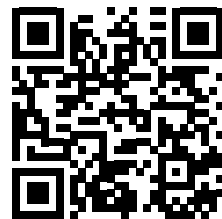


LEAVE A REVIEW



EAT, DRINK & VIBRATE

Moloko is all about a unique experience, exceptional cuisine and bringing different worlds together.

The selection of plates to share takes diners on an exquisite journey through Asian specialities and international ports of call. Asian and Mediterranean fusion cuisine, accompanied by signature cocktails with Japanese influences.



## STARTERS

TO SHARE	€
<b>SMOKED CLAMS IN PERSILLADE STYLE</b> Palourdes fumées en persillade	18
<b>SPIDER CRAB &amp; CRAB, AROMATIC HERBS, CREAMY AVOCADO WITH LEMON FINGER</b> Effiloché d'araignée de mer et de crabe aux herbes, crémeux d'avocat, citron caviar	32
<b>HALF-COOKED RED TUNA PASTILLA, APRICOTS AND SPICES</b> Pastilla de Thon rouge mi-cuit, abricots et épices	22
<b>VEAL TARTAR WITH COMTÉ CHEESE, CAPERS, SERVED ON A ROASTED BONE MARROW</b> Tartare de veau au couteau, comté et câpres, servi sur son os à moelle rôti	32
<b>CRISPY FRIED OCTOPUS, GARLIC AÏOLI, CANDIED POTATOES</b> Poulpe frit croustillant, sauce aioli, pommes de terre confites	24

## MAIN COURSES

SEA	€
<b>FILET OF JOHN DORY, CARROTS &amp; CHAMOMILE PUREE, ROASTED CARROTS, OSILLARY &amp; BASIL SAUCE</b> Filet de Saint-Pierre, mousseline de carotte à la camomille, carottes rôties, sauce oseille basilic	48
<b>SEABASS FILET, FENNEL CANDIED WITH ORANGE, BOUILLABAISSE SAUCE</b> Filet de Loup, fenouil confit à l'orange, sauce bouillabaisse	44
<b>RISOTTO WITH GAMBERO ROSSO RED PRAWNS, SHELLFISH BISQUE AND GREEN OIL</b> Risotto, Gambero Rosso, bisque de crustacé & huile perlée	46
<b>FISH OF THE DAY</b> Pêche du jour	16/100g
MEAT	
<b>YELLOW LANDES POULTRY BALLOTTINE, POULTRY JUICE</b> Volaille jaune des Landes cuite à basse température, jus de volaille corsé	42
<b>PLUMA IBERICO SERVED WITH ROASTED POTATOES &amp; ANISEED AND PARSLEY BUTTER</b> Pluma Ibérique servie avec des pommes grenaille au beurre anisé et persil	46
<b>BEEF TENDERLION FILET SERVED WITH MASHED POTATOES AND MEAT STOCK</b> Filet de bœuf servi avec une mousseline de pomme de terre, jus de viande corsé	52
<b>MEAT OF THE DAY (FOR 2)</b> Viande du jour – servi pour deux	75/pers

## SIDES

<b>FRENCH FRIES</b> Classic - Classique 10 With Parmesan cheese & Truffle - Parmesan & truffe 22
<b>SPINACH SALAD</b> Classic - Classique 10 With Truffle - Truffe 22
<b>MASHED POTATOES</b> Classic - Classique 10 With Truffle - Truffe 22
<b>CARROT &amp; CHAMOMILE PURÉE 12</b> Purée de carotte infusée à la camomille

**ROASTED FENNEL 12**  
Fenouil rôti

**SMOKED EFFPLANT CAVIAR 12**  
Caviar d'aubergine fumé

**STEAMED GREEN VEGETABLES 12**  
Légumes verts à la vapeur

## DESSERTS

TO SHARE (OR NOT)	€
<b>GIANT COOKIE, VANILLA WHIPPED CREAM, RED BERRIES, HAZELNUTS</b> Cookie XXL, crème fouettée à la vanille, fruits rouges, noisettes	26
<b>REVISITED LEMON TART - LEMON VERBENA CREAM PUFFS, LEMON PUREE, ITALIEN MERINGUE</b> Tarte au citron revisitée - choux craquelin, crémeux citron verveine, meringue Italienne, purée de citron	30
<b>EXOTIC PAVLOVA - FRENCH MERINGUE, EXOTIC FRUITS, WHIPPED CREAM</b> Meringue française, fruits frais exotiques, crème fouettée	32
<b>PLATE OF SEASONAL FRUITS</b> Assiette de fruits de saison	34
<b>CHOCOLATE MOUSSE, VANILLA CRUMBLE</b> Mousse au chocolat, crumble vanille	17
<b>ICE CREAM &amp; SORBET (3 scoops)</b> Vanilla – dark chocolate – Coffee – Lemon – black sesame – matcha – coconut	12

## MOLOKO

TO SHARE	€
<b>WAKAMOLE</b> Sea Lettuces, avocado, lime, nori chips Laitues de mer, avocat, citron vert, chips de nori	16
<b>SALMON TACOS</b> Cilantro, miso, red onions Coriandre, miso, oignons rouges	24
<b>SPICY TUNA TACOS</b> Wakame, chili garlic Wakame, sauce épicée	24
<b>VEGGIE TACOS</b> Candied onions, cucumber, tomato, carrot, veggie sauce Oignons confits, concombre, tomate, carotte, sauce végétarienne	24
<b>CHICKEN BAO</b> Coleslaw, red hot chili sauce, cilantro Coleslaw, sauce chili rouge, coriandre	26
<b>ROCK SHRIMP TEMPURA</b> Rock shrimp tempura, spicy mayo, yuzu juice Crevettes en tempura, mayonnaise épicée, jus de yuzu	28
<b>CHICKEN SANDO</b> Red hot sauce, coleslaw, buttered bread Poulet pané, sauce épicée, coleslaw, pain beurré	28

## DESSERTS

INDIVIDUAL PORTION	€
<b>MOLOKOKO</b> Compressed pineapple, brown butter crumble, coconut textures Compressé d'ananas, crumble au beurre noisette, copeaux de noix de coco	22
<b>MOCHI ICE CREAM</b> Seasonal flavours Parfums de saison	18