

CHAMPAGNE

	12 CL	75 CL
DEUTZ BRUT	24€	110€
DEUTZ ROSÉ	32€	220€
RUINART BLANC DE BLANCS		250€
DOM PÉRIGNON 2013		780€

BLANC

	12 CL	75 CL
DOMAINE DE LA CROIX Cuvée Éloge	16€	80€
CHABLIS 1 ^{ER} CRU MONTÉE DE TONNERRE Jean-Marc Brocard 2021	24€	130€
LAGRAVE MARTILLAC, 2 ND VIN DE CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC Pessac Léognan 2022	19€	110€

ROUGE

	12 CL	75 CL
DOMAINE DE LA CROIX Cuvée Éloge	16€	80€
CHÂTEAU CLARKE, EDMOND DE ROTSCCHILD Lustrac-Médoc 2016	25€	110€

ROSÉ

	12 CL	75 CL
DOMAINE DE LA CROIX Cuvée Éloge	14€	55€
MINUTY ROSÉ OR	15€	65€



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.

LEAVE
A REVIEW



STARTERS

	€
BURRATA 125g, BEEF HEART TOMATO, CANDIED CHERRY TOMATOES, PESTO SAUCE Burrata 125g, tomate cœur de bœuf, tomates cerises confites, sauce pesto	28
FRESH PEA GASPACHO WITH MINT AND SHEEP'S MILK CHEESE * Gaspacho petit pois menthe & brousse de brebis	24
CAESAR SALAD, BREADED CHIKEN, CAESAR SAUCE, CUCUMBER, QUAIL EGG, ANCHOVIES Salade Caesar, poulet pané, sauce Caesar, concombre, œuf de caille, anchois	26

MAIN COURSES

	€
BURRATA 220G, BEEF HEART TOMATO, CANDIED CHERRY TOMATOES, PESTO SAUCE Burrata 220g, tomate cœur de bœuf, tomates cerises confites, sauce pesto	36
TRUFFLE LINGUINI WITH SUMMER TRUFFLE SLICE Linguines al dente, sauce et lamelles de truffe d'été	40
CAESAR SALAD, BREADED CHIKEN, CAESAR SAUCE, CUCUMBER, QUAIL EGG, ANCHOVIES Salade Caesar, poulet pané, sauce Caesar, concombre, œuf de caille, anchois	38
HAMBURGER, CHEDDAR, TOMATO, SALAD, WHIPPED CHEESE WITH HERBS Hamburger, TYPE DE VIANDE, cheddar, tomate, salade, fromage fouetté aux herbes	34
LINGUINI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL SAUCE Linguines al dente, sauce à la tomate fraîche et basilic	34
YELLOW LANDES POULTRY BALLOTTINE, POULTRY JUICE Volaille jaune des Landes cuite à basse température, jus de volaille corsé	42
SEA BREAM FILLET IN A RIVIERA STYLE, OLIVE OIL, TOMATO, OLIVE AND BASIL * Filet de Daurade façon Riviera, huile d'olive, tomate, olive & basilic	44
HANGER BEEF STEAK SERVED WITH MASHED POTATOES AND MEAT JUS * Onglet de bœuf servi avec une purée de pomme de terre, jus de viande	46
TUNA TATAKI WITH SESAME, GREEN VEGETABLES AND CANDIED LEMON SLICES * Tataki de thon au sésame, légumes verts sautés, citron confit	48
FISH OF THE DAY * Pêche du jour	16/100g

SIDES

FRENCH FRIES Classic - Classique 10 With Parmesan cheese & Truffle - Parmesan & truffe 22	ROASTED FENNEL * 12 Fenouil rôti
SPINACH SALAD Classic - Classique 10 With Truffle - Truffe 22	SMOKED EGGPLANT CAVIAR * 12 Caviar d'aubergine fumé
MASHED POTATOES Classic - Classique 10 With Truffle - Truffe 22	STEAMED GREEN VEGETABLES 12 Légumes verts à la vapeur
CHAMOMILE CARROT PURÉE * 12 Purée de carotte infusée à la camomille	

DESSERTS

TO SHARE (OR NOT)	€
GIANT COOKIE, VANILLA WHIPPED CREAM, RED FRUITS, HAZELNUTS * Cookie XXL, crème fouettée à la vanille, fruits rouges, noisettes	26
PLATE OF SEASONAL FRUITS Assiette de fruits de saison	34
CHOCOLATE MOUSSE, VANILA CRUMBLE Mousse au chocolat, crumble vanille	17
ICE CREAM & SORBET (3 scoops) Vanilla - Dark chocolate - Coffee - Lemon - Black Sesame - Matcha - Coconut	12



MOLOKO

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

DESSERTS

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

*FROM 2:30 PM, THESE DISHES WON'T BE SERVED.

*A partir de 14h30, ces plats ne seront pas proposés.