

FRESH FOOD



Les toasts, les bowls et les carpaccios sont disponibles en entrée ou en plat !

TOASTS

HOUMOUS & JALAPENOS TOAST 9 € | 17€*

Pain toasté, jalapenos vert, thym, sumac, pignons de pin, coriandre et persil frais, fenouil

SALMON TOAST 9 € | 17€*

Pain toasté, œufs brouillés, saumon fumé

AVOCADO TOAST 9 € | 17€*

Pain toasté, œuf au plat, cream cheese, avocat, herbes, fruits de saison

*XXL (avec frites de patate douce)

BOWLS

Nos bowls sont composés de pois chiches, houmous, chips tacos, avocat, graines à base de riz, segments d'agrumes, concombre, tomates et graines de grenade et de...

BOULETTES DE LÉGUMES 5€ | 9 €

AIGUILLETES DE POULET PANÉES 6€ | 11 €

SAUMON FUMÉ AU GOMASIO 7€ | 12 €

CARPACCIOS

CARPA'VEGGIE 6€ | 11 €*

Concombre, cranberries, parmesan, pignons de pain

CARPA' CHORIZO 6€ | 11 €*

Chorizo, œuf dur haché, amandes, orange & coriandre

CARPA' SALMON 8€ | 14 €*

Saumon frais mariné aux agrumes, pomme Granny Smith, citron sidra

*XL (avec frites de patate douce)

BURGERS & BAGELS

VEGGIE BAGEL 13 €

Pain bagel, sauté de légumes, steak veggie, cream cheese, mesclun de salade, tomates, émincé d'ail rouge, frites

TEX MEX BURGER 15 €

Pain burger à l'huile d'olive bio, poulet pané frit, guacamole, cheddar, émincé d'ail rouge, frites

FISH BAO BURGER 17 €

Pain bao, cheddar, émincé d'ail rouge, poisson pané, pousse d'épinards, sauce modjo, tomate, galette de pomme de terre, mesclun de salade, frites

BLACK BURGER 18 €

Pain noir, steak de bœuf du Limousin, rösti, cheddar, bacon, tomates, émincé d'ail rouge, mesclun de salade, frites

FRESH MEAL

OEUF COQUE, MOUILLETES DE LÉGUMES 8 €

Oeuf, légumes de saison & sel rose d'Hawaii

CEVICHE DAURADE POMELO & SORBET YUZU 14 €

Daurade, pomelo, radis, basilic, noix de cajou, herbes, sorbet artisanal Yuzu «Glaces des Alpes»

CANNELLONIS COURGETTES & MASCARPONE 11 €

Courgette, mascarpone, crème fraîche, huile d'olive & basilic frais

SAUMON CONFIT, FENOUIL & FRUITS SECS, GLACE BUTTERNUT AU MASCARPONE 16 €

Saumon, vierge de fenouil, graines, fruits secs & jeunes pousse d'épinards, glace artisanale butternut au mascarpone «Glaces des Alpes»

GRATINS

AUBERGINE, MISO JAUNE, CRUMBLE DE CIABATTA 13 €

Aubergine, miso, sésame au wasabi, yuzu & ciabatta

PARMENTIER VEGGIE (LENTILLES CORAIL) 13 €

Lentilles corail, carottes, aubergine, pomme de terre

PARMENTIER DE BOEUF 15 €

Paleron de bœuf, purée de pomme de terre, jus

PULLED PORK LASAGNA 14 €

Épaule de porc effilochée marinée à la bière, sauce BBQ & aubergine



**DISPONIBLE
DE 12H - 15H**

**DISPONIBLE
DE 12H - 15H**

HOT MEAL

QUENELLE CRÈME CURRY-COCO 13 €

Quenelle de brochet, citron, sauce tomate et curry-coco, graines de sarrasin

MODJO WOK AUX CREVETTES SAUVAGES 15 €

Nouilles, légumes croquants, curry vert, crevettes sauvages snackées

TARTARE DE THON SASHIMI



AUX BAIES ROSES 15 €

Tartare de thon sashimi aux baies roses, curcuma, ail, sauce soja sucrée

FILET DE BAR, TIMUT & CROÛTE DE MAÏS 16 €

Filet de bar, maïs grillé & poivre de Timut, écrasé de patate douce

MODJO CHICKEN

200 g	350 g	500 g	
11 €	16 €	26 €	

Pilons de poulet marinés aux épices et rôtis au pavot et sésame, frites, sauce Modja



DESSERTS

MUG GOURMAND BLACK ICE 5 €

Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale vanille bourbon Black Ice «Glaces des Alpes», fruits frais de saison, crème chantilly

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 6 €

GRANOLA AU THÉ MATCHA ET GRENADE 6,5 €

Granola maison (miel, sirop d'érable), yaourt grecque infusé au thé matcha, fruits de saison, graines de grenade cranberries séchées

CHEESECAKE AU CITRON 6,5 €

PAIN PERDU

& GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ 7 €

Pain perdu, glace artisanale caramel au beurre salé d'Isigny AOP «Glaces des Alpes», noix de pécan caramélisées, chantilly

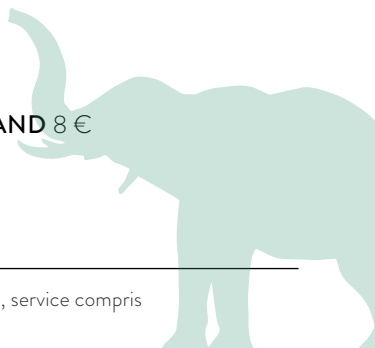
TUTTI FRUTTI TOAST 7,5 €

Pain toasté, cream cheese au miel, fruits de saison

GLACES / SORBETS ARTISANALES «GLACES DES ALPES» 6 €

Deux boules au choix

CAFÉ / THÉ GOURMAND 8 €



APÉRO

**DISPONIBLE
DE 17H - 20H30**

PLANCHES

	Small	Medium
VEGGIE	7 €	13 €
MEATING	9 €	16 €
CHEESE	9 €	16 €
FISHING	9 €	16 €
TROPICALE	11 €	18 €
GARGANTUA MIX		45 €
<i>Assortiments veggie, meating, cheese, fishing, et tropical sur une planche de 1m de long... Miam !</i>		
DESSERTS	8 €	15 €

PIZZETTES (20 Ø cm)

MARGARITA	8 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic frais</i>	
TRUFFO	9 €
<i>Sauce tomate, champignons, mozzarella, huile de Truffe</i>	

AUTRES

NACHOS	9 €
<i>Chips de maïs, cheddar gratiné, sauce salsa, guacamole, piments</i>	
SPICY FRIES	normal 3 €
<i>Supplément cheddar +1 €</i>	



SOFT



LES CHAUDS

- ESPRESSO SIMPLE | DOUBLE** 2,2 € | 3,2 €
- ESPRESSO GRAND CRU** 2,6 € | 3,6 €
Allianza, 100% Arabica, Rainforest Alliance Certified
- ALLONGÉ | AMERICANO** 2,3 €
Un peu ou beaucoup d'eau chaude
- MACHIATO SIMPLE | DOUBLE** 2,5 € | 3,5 €
Espresso avec un nuage de lait
- CHOCOLAT SIMPLE | VIENNOIS** 3 € | 3,5 €
- THÉS KUSMI TEA** 3 €
*English Breakfast, Prince Vladimir, Vert à la Menthe
Nanah, Vert Jasmin, BB Détox*
- INFUSIONS KUSMI TEA** 3 €
Aquarosa, Verveine menthe poivrée

LES FROIDS

- MAY TEA | 33 cl** 4 €
Pêche / Menthe
- PULCO CITRONNADE | 33 cl** 4 €
- SCHWEPES | 25 cl** 4 €
Indian Tonic / Agrum / Ginger Ale
- ORANGINA | 25 cl** 4 €
- SCHWEPES PREMIUM MIXERS | 20 cl** 4 €
*Tonic Original / Tonic Pink Pepper / Tonic Hibiscus
Tonic Matcha / Ginger Ale / Ginger Beer*
- COCA COLA | COCA COLA ZERO | 33 cl** 4 €
- RED BULL | 25 cl** 4,5 €
- JUS DE FRUITS PAMPRYL | 25 cl** 4 €
Pomme / Ananas / Pamplemousse / Tomate / Orange
- | | 50 cl | 75 cl |
|----------------------------------|-------|-------|
| MODJ'EAU PLATE | 2,5 € | 3,5 € |
| MODJ'EAU PÉTILLANTE | 2,5 € | 3,5 € |
- Nos eaux plates et gazeuses sont filtrées sur place par le système Aquachiarà® qui garantit une eau pure, fraîche et éco-responsable.

- | | 25 cl | 50 cl |
|------------------------|-------|-------|
| JUS FRAIS | 5,5 € | 8 € |
- Nos jus frais sont élaborés chaque matin à l'extracteur avec des fruits frais et de saison.
- SMOOTHIE DU MOMENT** | 8 €

FRESH DRINKS

LES APÉRITIFS

RICARD 2 cl	3,5€
PASTIS 51 2 cl.....	3,5€
SUZE 6 cl	5€
MARTINI Reserva speciale ambrato 6 cl.....	6€
MARTINI Reserva speciale rubino 6 cl	6€
CAMPARI 6 cl	6€
LILLET ROSÉ 6 cl	6€
LILLET BLANC 6 cl	6€
LILLET ROSÉ TONIC 20 cl	8,5€
LILLET BLANC TONIC 20 cl	8,5€
PORTO Offley ruby 6 cl	6,5€
PORTO Offley white 6 cl	6,5€
KIR 12,5cl	6€
Vin blanc, crème de cassis / framboise / mûre	
KIR ROYAL 12,5 cl	13,5€
Champagne, crème de cassis / framboise / mûre	

LES BIÈRES & CIDRES



25cl



50cl

TIGER BOCK BLONDE Pression....	3,5€	6,5€
LA BÊTE AMBRÉE Pression.....	4€	7,5€
COLOMBA BLANCHE Pression	4,5€	8€
IPA BROOKLYN Pression	4,9€	8,5€

CIDRE KERISAC 25cl	5€
CIDRE KERISAC Bouteille 75cl	14,5€

LES BIÈRES ARTISANALES



33cl

LA CHOUFFE Blonde.....	7,5€
MONT BLANC Blanche.....	7,5€
MONT BLANC Verte	7,5€

LES CHAMPAGNES



12,5cl



75cl

LAURENT PERRIER La cuvée.....	13€	75€
LAURENT PERRIER Brut millesimé	88€	
LAURENT PERRIER Brut Rosé	115€	
RUINART Blanc de Blancs	125€	

COCK TAILS

LES INCONTOURNABLES

10 €



12 cl

FIERO TONIC | Frais | Rafraichissant

Martini Fiero, Schweppes Premium Mixer Tonic Original



12 cl

ST GERMAIN SPRITZ

Frais | Rafraichissant

St Germain, Prosecco Martini, eau pétillante



20 cl

MOJITO | Classique / Fraise / Passion / Basilic

Rhum Bacardi Cuatro, sucre brun, citron vert, Angustura Bitter, eau pétillante, menthe fraîche



14 cl

CAÏPIRINHA | Fruité | Gourmand

Cachaça Leblon, citron vert, sirop de sucre brun maison



14 cl

FRENCH MULE | Frais | Pimenté

Vodka Grey Goose, Schweppes Premium Mixers,

Ginger Beer Chili, tranche de concombre



14 cl

PINA COLADA | Fruité | Gourmand

Rhum Bacardi Cuatro, purée de coco, trait de lait, sucre de canne, jus d'ananas

LES DESSERTS

13,5 €



12 cl

TESTAROSSA | Fruité | Pétillant

Purée de fruits rouges ou fraise, Champagne Laurent Perrier «La Cuvée», jus de citron, sirop de sucre maison



10 cl

FRENCH ALMOND | Surprenant

Vodka Grey Goose, Kahlua, Amaretto, chocolat chaud, sucre de canne, sirop de vanille



10 cl

MUDSLIDE | Doux | Crèmeux

Vodka Grey Goose, Kahlua, Bailey's, trait de lait



COCK TAILS

LES FOLIES À PLUSIEURS

 **JARRE DE MOJITO** 40 €
1Litre *Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre brun, citron vert, Angostura Bitter, eau pétillante, menthe fraîche*

 **PLANTER PUNCH DU MOMENT...** 40 €
1Litre *Homemade Modjo*

 **JARRE DE TROPIK**..... 30 €
1Litre *Jus d'ananas, gingembre frais, purée de passion, sirop de vanille*

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

8 €

 **SUGAR AIN'T FREE | Fruité | Fleuris**
20 cl *Jus d'abricot, jus de citron, purée de fruits rouges maison, sirop de falernum, sirop de fleur de sureau*

 **DETOX | Rafraichissant**
20 cl *Jus de cranberry, jus de citron, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche*

 **TROPIK | Relevé | Doux**
20 cl *Jus d'ananas, gingembre frais, purée de passion, sirop de vanille*

 **PURPLE MODJO | Fruité | Gourmand**
20 cl *Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de fruits rouges maison, sirop de fève de tonka, sirop de violette*



WINES

LES BLANCS

-  **ELEIVERA** 5 € | 22 €
Das Lusiadas, Douro, Portugal
-  **VIIGNIER** 5,5 € | 25 €
Domaine de la Baume, Elisabeth, IGP Pays D'Oc
-  **CÔTES DE GASCOGNE** 5,5 € | 25 €
UBY Moelleux, AOP Côtes de Gascogne
-  **MARSANNE** 6,5 € | 30 €
Bituit et Maximus, IGP des Collines Rhodaniennes
-  **CROZES HERMITAGE** 9 € | 39 €
Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Aîné, AOP Crozes Hermitage

LES ROUGES

-  **ELEIVERA** 5 € | 22 €
Das Lusiadas, Douro, Portugal
-  **MORGON** 5,5 € | 25 €
Domaine Depardon, OP Morgon
-  **VENETA** 5,5 € | 25 €
Gran Passione, IGT Veneta, Italie
-  **CÔTES DU RHÔNE** 5,5 € | 25 €
Yannick Alleno & Michel Chapoutier, Côtes du Rhône
-  **CARMENERE ANDERRA** 6 € | 28 €
Baron Philippe de Rothschild, 2017 Chill
-  **CROZES HERMITAGE** 9 € | 39 €
Les Meysanniers BIO, Vallée du Rhône
-  **CÔTES DE NUITS** 9 € | 39 €
Les Millottes, Domaine Nuiton-Beaunay, AOP Hautes Côtes de Nuits

LES ROSÉS

-  **R' DU TEMPS** 4,5 € | 22 €
IGP Var Coteaux Varois
-  **C'EST TROP'** 5,5 € | 25 €
Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez, IGP Méditerranée
-  **GRAND FERRAGE** 6,5 € | 30 €
Mathilde Chapoutier, AOC Côtes de Provence Sainte Victoire



GOOD VIBES

LES WHISKIES

JACK DANIEL'S 4 cl.....	7,5€
CLAN CAMPBELL 4 cl.....	5€
MONKEY SHOULDER 4 cl.....	9€
NIKKA FROM THE BARREL 4 cl.....	12€
STRATHISLA 12 ANS 4 cl.....	12,5 €
BOURBON FOUR ROSES 4 cl.....	7,5€
WHISKY LOT 40 4 cl.....	9,5€
CRAIGELLACHIE 13 ANS 4 cl.....	13€

LES TEQUILAS / MEZCALS

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER 4 cl.....	7,5€
ALTOS 4 cl.....	8€
PATRON XO CAFÉ 4 cl.....	9€
AVION REPOSADO 4 cl.....	15,5€
AVION SILVER 4 cl.....	15,5€
PATRON SILVER 4 cl.....	17€
PATRON ANEJO 4 cl.....	19€

MESCAL EL REY ZAPOTECO ESPADIN 4 cl	12 €
MESCAL LOS JAVIS CERRUDO 4 cl.....	13€
MESCAL EL REY ZAPOTECO REPOSADO 4 cl	15 €

LES VODKAS

GREY GOOSE 4 cl.....	11 €
ABSOLUT ELYX 4 cl.....	13€
GREY GOOSE CHERRY 4 cl.....	13€
GREY GOOSE MELON 4 cl.....	13€

LES RHUMS

BACARDI CARTA BLANCA 4 cl.....	7,5€
SAYLORS JERRY'S 4 cl.....	8€
BACARDI CUATRO 4 cl.....	9€
DIPLOMATICO 4 cl.....	9€
DON PAPA 7ANS 4 cl.....	9€
SANTA TERESA 1796 4 cl.....	11 €

GOOD VIBES

LES EAUX DE VIE

GRAPPA CASCINA VECCHIA 4 cl.....	6€
POIRE WILLIAMS SAINT-FLORIAN 4 cl....	6,5€
MIRABELLE SAINT-FLORIAN 4 cl.....	6,5€
PRUNE SAINT-FLORIAN 4 cl.....	6,5€

LES LIQUEURS

LIMONCELLO SCOGLIERA 4 cl.....	6€
GET 27 4 cl.....	7,5€
BAILEY'S IRISH CREAM 4 cl.....	7,5€
GRAND MARNIER 4 cl.....	7,5€
JAGERMEISTER 4 cl.....	7,5€
ABSINTHE PERNOD 4 cl.....	7,5€
AMARETTO 4 cl.....	7,5€
COINTREAU 4 cl.....	7,5€

LES COGNACS & CALVADOS

COGNAC HENNESSY FINE 4 cl.....	9€
CALVADOS BUSNEL 4 cl.....	8,5€
COGNAC BARON OTARD XO 2 cl.....	25€

LES GINS

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl.....	8€
MONKEY 47 SLOE GIN 4 cl.....	8€
TANQUERAY 4 cl.....	8€
HENDRICKS 4 cl.....	9€
MONKEY 47 4 cl.....	11€
BOTANISTE 4 cl.....	11€

