

NOTRE BRUNCH À VOLONTÉ !



Tous les dimanches de septembre
à fin juin 11H30 à 15H30 NON STOP

*Brunch enfant - jusqu'à 12 ans

FORMULE DU MIDI



Du Lundi au Vendredi

NOS PETITS DÉJEUNERS

• 7H30-11H30

L'EXPRESS

7€

Viennoiseries ou tartines, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), jus de fruits granini (au choix)

LE VITAMINÉ

9€

Viennoiseries, tartines, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), jus de fruits maison (pamplemousse, orange, citron)

LE GOURMAND

11€

Charcuterie, fromage, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), jus de fruits maison (pamplemousse, orange, citron)

L'ŒUF

9€

(Au plat, omelette ou brouillé), jus de fruits maison, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé)

LE BIG MUFFIN

15€

Pain burger du boulanger, deux œufs au plat, bacon, cheddar, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), et jus de fruits maison (pamplemousse, orange, citron)

LE PETIT BRUNCH

16€

Viennoiseries, tartines, charcuterie, fromage, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), jus de fruits maison (pamplemousse, orange, citron)

LE BAGEL

16€

Saumon fumé, Philadelphia, avocat, boisson chaude* (café, chocolat, café crème ou thé), jus de fruits maison (pamplemousse, orange, citron)

***Boisson chaude hors cappuccino**

Supplément œuf (brouillé, plat, omelette) **+3,50€**

Supplément bacon **+3,50€**

Jus de fruits Granini 25cl : Banane, pamplemousse, abricot, tomate, mangue, pomme, fraise, ACE, orange, ananas **4€**

Supplément jus de fruits maison : orange, pamplemousse, citron **6€**

Allergènes



Lactose

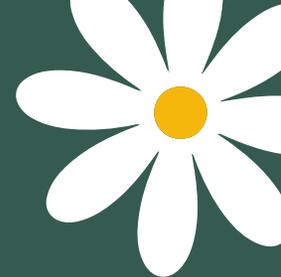


Gluten



Fruits à coque

Prix nets, taxes et service compris. Le Mojito Café n'accepte plus les chèques.
Certains de nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes.



NOS TAPAS

Assiette de dégustation (4 tapas au choix)	32€
Camembert rôti   	10€
Truffe / pesto / figatelli et miel	
Fingers de fontal (fromage Italien) 	10€
Tenders panés maison   	8€
Seiches snackées à la plancha	10€
Tartare de boeuf	10€
Câpres, cornichons, oignons, pesto	
Tartare de Saumon frais 	10€
Mayonnaise, ciboulette, citron, échalotes	
Burrata crémeuse & pesto 	10€
Gnocchis à la truffe	10€
Falafels maison (sauce yaourt & menthe) 	8€
Frites cheddar  	8€
Frites de patates douces 	8€
Frites 	8€

NOS SALADES

Tapas déclinées en salade composée :
salade, tomates, oignons, sauce vinaigrette
balsamique

Camembert rôtis charcuterie    	18€
Camembert à la truffe ou camembert miel et figatelli ou camembert pesto	
Salade de Seiches en persillade	18€
Salade Burrata pesto et jambon cru	19€
Salade Fingers de fromage  	19€
Salade Falafels	18€
Salade César   	19€
Tenders de poulet, parmesan, croûtons, tomates, oignons, bacon, sauce césar maison	



Bucket	35€
1kg de tenders de poulet panés maison	
Petite fromagère	9€
Grande fromagère	18€
Pecorino pimiento, pecorino montagne, pecorino chèvre baccio truffé, Ste Maure Touraine *Variation selon arrivage	

Charcuteries    	18€
Coppa, mortadelle, jambon cru, lonzo ou pancetta, saucisson *Variation selon arrivage	
Mixte	32€

Allergènes



Lactose



Gluten



Fruits à coque

Prix nets, taxes et service compris. Le Mojito Café n'accepte plus les chèques. Certains de nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS BURGERS

Nos burgers sont faits maison à partir de pain boulanger hyérois, de viande fraîche et sont accompagnés de frites maison. Tous les burgers peuvent être déclinés en version végété !

+1€ pour remplacer le steak haché par un steak végétarien

Classic burger

Steak haché, tomates, ketchup, mayonnaise

L 19€ XL 25€ XXL 29€

Végé burger

Galette de légumes, guacamole, tomates

L 19€ XL 22€ XXL 26€

Cheesy burger

Steak haché, comté, chèvre, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

L 22€ XL 27€ XXL 31€

Brooklyn burger

Bœuf, sauce barbecue, bacon grillé, cheddar

L 22€ XL 27€ XXL 31€

Chicken Burger

Tenders de poulet, tomates, oignons, guacamole, mayonnaise

L 22€ XL 27€

NOS VIANDES*

Pièce du boucher L 25€ XL 34€
(250g ou 500g), grillée à la plancha, sauce au choix et accompagnement

Tartare de boeuf au couteau L 22€ XL 31€
Câpres, cornichons, oignons, pesto

Carpaccio de boeuf  22€
Mariné à l'huile d'olive, copeaux de parmesan, câpres, cornichons, roquette

Demi magret de canard L 22€ XL 36€
Sauce aux cèpes

NOS POISSONS*

Seiches grillées entières en persillade 25€

Tataki de saumon au sésame  L 28€ XL 37€
(Env 200g), saumon mi-cuit, marinade asiatique, graines de sésame

Tartare de saumon L 28€ XL 37€
(Env 200g), Saumon frais coupé au couteau, mayonnaise, ciboulette, citron, échalotes

NOS PÂTES

Pâtes au saumon  22€
Crème citron et aneth fraîche

Pâtes à la crème de truffe Jambon blanc copeaux de parmesan  22€

Pâtes Burrata & jambon cru  25€
Tomates, huile d'olive, basilic

***ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (POUR TOUS LES PLATS) :
FRITES, LÉGUMES, FRITES DE PATATES DOUCES OU PÂTES**

+2,5€ supplément sauce, cheddar, bleu, poivre, cèpes

NOS MENUS ENFANTS • pour les moins de 12 ans

12,50€

CHEESEBURGER, FRITES MAISON, DESSERT

TENDERS DE POULET, FRITES MAISON, DESSERT

DESSERTS : Compote, Glaces, Smarties

Allergènes



Lactose



Gluten



Fruits à coque

Prix nets, taxes et service compris. Le Mojito Café n'accepte plus les chèques. Certains de nos plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS DESSERTS

Café gourmand

3 desserts + café

10€

Digeo gourmand

4 desserts + café + 1 rhum de **2cl** au choix

13€

Diplomatico | Pays : Venezuela

Don Papa «Barako» | Pays : Philippines

Depaz | île : Martinique

Bumbu | Pays : Barbades

Zacapa 23 ans | Pays : Guatemala

Kraken | Pays : Trinité-et-Tobago

Captain Morgan Black Spiced | Pays : Jamaïque

Havana 7 | Pays : Cuba

Millonario 15 ans | Pays : Pérou

Eminente 7 ans | Pays : Cuba

Gouverneur | île : Saint-Martin

Farandole de desserts

4 desserts à partager (*ou pas*)

25€

Cabosse

Chocolat, cœur caramel-noisette

8€

Le Sy'tron

Trompe l'œil mousse citron et citron-cardamome

8€

Rosace

Vanille exotique, feuillantine au chocolat blanc et biscuit à la noix de coco

8€

8 mini-choux popcorn

Fourrés de crème goût popcorn, cœur caramel, nappage chocolat avec inclusions de nougat

8€

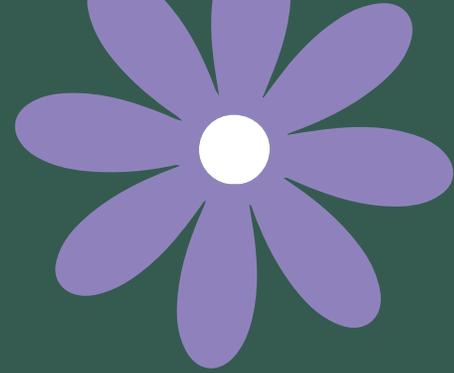
FORMULE GOÛTER

• 15H00-18H00

Goûter maison

Dessert maison, boisson chaude, soda

12€



NOS BOISSONS CHAUDES

Café 1,90€

Décaféiné 1,90€

Noisette 1,90€

Café allongé 1,90€

Thé Verveine 3,50€

Double café 3,80€

Crème 3,80€

Chocolat 3,80€

Café glacé 4€

Cappuccino 5€

Chocolat viennois 5€

Café viennois 5€

Irish Coffee 13€

Café gourmand 10€