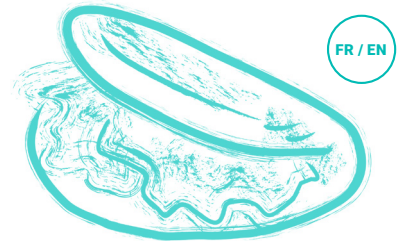


MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



ENTRÉES / STARTERS

- | | | | |
|--|--|---|--|
|    Edamame à l'huile de truffe.
Edamame with truffle oil. | 7,40€ |  Fougasse fine 100% épeautre
à la crème de citrouille,
guacamole, houmous de betterave,
fromage feta, cresson, citron
vert, coriandre et maïs grillé.
100% Fine crust courgette
"coca" bread with pumpkin
cream, guacamole, beet hummus,
feta cheese, watercress, lime,
coriander and toasted corn. | 13,90€ |
|   Crème de potiron au gingembre et
jambon ibérique croustillant.
Pumpkin cream with ginger
and crunchy Iberian ham. | 8,90€
 |  Pain Bao (vapeur) farci
de pulled pork, oignon
croustillant, cacahuètes, sauce
kimchi et salade (min. 2u.)
Bao buns stuffed with
pulled pork, crispy onion,
peanuts, kimchi sauce and
sprouts (min. 2u.) | 5,90€/u |
|  Croquettes de cresson,
poireaux, noix et panko (4u.)
Watercress, leek, walnut &
panko croquettes (4u.) | 8,80€ |  Pain bao farci de tartare de
saumon cru, guacamole, wakame
confit, mayonnaise au wasabi,
wakamé confit coriandre, citron
vert et pousses d'oignon (min. 2u.)
Bao bread stuffed with raw
salmon tartar, guacamole, candied
wakame, wasabi mayonnaise,
candied wakame, coriander, lime
and onion sprouts (min. 2u.) | 6,10€/u
 |
| Croquettes 100% ibérique. (4u.)
croquettes 100% Iberian. (4u.) | 8,80€ |   Bravas de patate douce et
poulet croustillant avec sauce
de curry et coco, coriandre
frais et citron vert.
Sweet potato "Bravas" & crispy
chicken with coconut curried
sauce, fresh coriander & lime. | 10,90€ |
|   *Hummus de pois chiche
et guacamole avec dips de
carotte crue, courgette,
pain pintu (Sardegna) et
crackers d'épeautre.
*Chickpea hummus & guacamole
dips with carrot sticks,
courgette, pintu bread
(Sardegna) & spelt crackers.
*Option sans gluten, risque de contamination croisée.
*Option gluten-free, cross-contamination risk. | 8,80€ |  *Burrata truffée de Caseificio
Valcolatte avec viande séchée de
boeuf, roquette et pain grillé.
*Truffled burrata from Caseificio
Valcolatte with dried beef from
León, arugula and pintu bread.
*Option sans gluten, risque de contamination croisée.
*Option gluten-free, cross-contamination risk. | 13,90€ |
| Fougasse fine aux courgettes
et anchois de Palamós, copeaux
de parmesan, tomates séchées,
olives Kalamata, roquette et
réduction de balsamique.
Fine crust courgette "coca"
bread with Palamós anchovies,
parmesan shavings, Kalamata
olives and rocket leaves. | 11,90€ |  Oeufs fermiers brouillés
et frites avec jambon
100 % ibérique.
Fried farmers eggs with fries
and 100% Iberian shoulder. | 15,90€ |

 **VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN**
Ne contient ni viande ni poisson..
Doesn't contain meat or fish.

 **VÉGÉTALIEN / VEGAN**
Ne contient rien d'origine animale.
It contains nothing of animal origin.

 **PRODUIT AVEC DES INGRÉDIENTS SANS GLUTEN***
MADE FROM GLUTEN-FREE INGREDIENTS*
*Risque de contamination croisée.
*Cross pollution risk.

 **SANS LACTOSE /**
LACTOSE-FREE

 **PIQUANT /**
SPICY







ENTRÉES / STARTERS

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



BOWLS


-    **Hawai** 14,80€
Riz à sushi, avocat, concombre, edamame, pamplemousse, mélange de laitue, graines et ceviche de courbine au lait de tigre et noix de coco.
Sushi rice, avocado, cucumber, edamame, grapefruit, lettuce mix, seeds and sea bass ceviche with tiger's milk and coconut.
-  **Oriental** 13,50€
Taboulé de Boulgour, raisins secs, orange, courgettes, coriandre, menthe, chou bimi, pois chiches, carotte cuite marinée au curcuma et au miel, halloumi grillé et mesclun.
Taboulé de boulgour, raisins, orange, courgette, coriander, mint, bimi, chickpeas, cooked carrot marinated with turmeric and honey, toasted halloumi and mesclun.
-  **Mood** 14,10€
Poulet sauté mariné au gingembre et au citron vert, mix de salades, avocat, mangue, noix de cajou, sarrasin, mélange de graines, coriandre et vinaigrette de coco, curry et mangue.
Stir-fried lemon & ginger marinated chicken, avocado, mango, cashew nuts, buckwheat, mix seeds & coriander with a coconut, curry & mango dressing.
-  **Fuji** 14,20€
Saumon grillé au soja, riz noir, algue wakame, mix de salades, pomme granny smith, myrtilles confites, chou kale et vinaigrette de miso blanc.
Grilled salmon with soy, black rice, wakame seaweed, mixed green leaves, granny smith apple, preserved blueberries & kale with white miso dressing.

INGRÉDIENT EXTRA INGREDIENTS EXTRA

- ① Poulet sauté | Saumon frais à la plancha | Halloumi rôti - 3,50€
Stir-fried chicken | Fresh grilled salmon | Roasted Halloumi
- ② Fromage feta / Avocat - 1,90€
Feta cheese / Avocado

~~~~~  
Laisse-toi conseiller par notre équipe  
Let you advise for our squad

## CARPACCIOS

-  **\*Carpaccio de saumon** - 16,90€  
kiwi frais, émulsion de mangue et fruit de la passion, pousses de germes, ciboulette, sésame noir, citron vert et pan pintu (Sardaigne)  
Salmon carpaccio, fresh kiwi, mango and passion fruit emulsion, sprout sprouts, chives, black sesame, lime juice and pan pintu (Sardinia)
- \*Carpaccio de bœuf** - 16,80€  
aux copeaux de parmesan, câpres, pousses, tomates séchées au soleil et pan pintu (Sardaigne).  
Beef carpaccio with Parmesan shavings, capers, sprouts, sun-dried tomatoes and breadcrumbs (Sardinia).

\*Option sans gluten, risque de contamination croisée.  
\*Option gluten-free, cross-contamination risk..

Sil vous plaît signaler toute intolérance au serveur.  
Please report any intolerance to the waiter

BOWLS & CARPACCIOS













# MOOD



SENSORIAL RESTAURANT

## VIANDE / MEAT




Toutes les viandes sont accompagnées de frites naturelles  
All meats are accompanied by natural French fries

-   Tartare de boeuf - 24,90€  
Cornichons, capres, échalote, shitake mariné et jaune d'oeuf.  
Beef tartar with pickles, capers, chives, shallots, marinated shitake mushroom & egg yolk.
-   Cote de Boeuf - 7,50€/100gr  
extra premium angus VACUM Matureé 50 jours grille (1,2-1,6kg)  
Vacum Premium grilled ribeye steak VACUM extra premium angus aged 50 days (1.2-1.6 Kg)
-   Moelleux de jarret de veau - 32€/kg (1,2 / 1,6kg) Avec pommes frites nature (1-2 pax)  
Tender veal shank (1,2 / 1,6kg) With natural chips (1-2 pax)
-   Blanc de poulet fermier mariné - 17,20€  
et cuit à basse température, humus de pois chicle, émulsion d'avocat et coriandre.  
Marinated free-range chicken with lime cook at low temperature, chickpea hummus and avocado coriander emulsion.
-   Plume de porc ibérique Bísaro grillée - 28,50€  
avec chimichurri de pistache, fines herbes et tomate concassée.  
Grilled Bísaro Iberian pork feather with pistachio chimichurri, fine herbs and crushed tomato.
-   Magret de Canard Label Rouge (450g)  17,90€  
Compote de pommes et miel de chataigner.  
Duck breast Label Rouge (450g)  28,80€  
With apple compote and chestnut honey.

## POISSON / FISH

-   Suprême de morue d'Islande 24,90€  
cuite a basse température humus de pois chiche à l'ail noir et encre de seiche, émulsion de Kale  
Supreme of Icelandic cod cooked at low temperature chickpea hummus with black garlic and cuttlefish ink, Kale emulsion

## BURGERS

-    VEGGIE'S Burger - 15,90€  
Burger de légumes fait maison à base d'azuki, quinoa, épinards, avec tranches de tomate, avocat, ciboulette, mélange de laitue, pain sans gluten et garni de frites naturelles.  
Homemade vegetable burger made of azuki, quinoa, spinach, with slices of tomato, avocado, chives, mix of lettuce, gluten-free bread and garnished with natural French fries.

- Hamburguesa MOOD\*\* - 16,90€  
190 g de viande de boeuf, fromage Taleggio, bacon Bísaro ibérique, oignons confits, courgette grillé, sauce à la truffe, pain boulanger et garni de frites naturelles.  
190 gr of beef, taleggio cheese, Iberian bacon Bísaro, glazed onion, grilled courgette, truffle sauce, homemade bun and with natural French fries.

\*\*OPTION: HAMBURGER SANS gluten\* 1,50 €

\*\*OPTION BURGER gluten-FREE\* 1,50 €

\*Risque de contamination croisée










\*Cross-contamination risk

VIANDE ET POISSON / MEAT AND FISH

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## RISOTTO / RIZ



-   **Riz sec de valencia de ribs de cochon iberique** (variete dinamite Molino Roca) a basse temperature et piparas basque. (minimum 2 pax.)  
Dry rice (Molino Roca dynamite) with low-temperature Iberian pork ribs and pickled peppers. **19,20€**   
par personne per person
-  **Riz de poulpe avec émulsion paprika** (minimum 2 pax.)  
Octopus rice with paprika emulsion (minimum 2 pax.) **18,90€**  
par personne per person
-  **Risotto de queue de boeuf à la truffe et Parmigiano Reggiano.**  
Oxtail risotto with truffle & Parmegiano Reggiano. **16,20€**
-    **Risotto de quinoa au potiron confit, châtaignes, shitake et miso rouge.**  
Quinoa risotto with candied pumpkin, chestnuts, shitake and red miso. **15,80€** 

## PÂTES / PASTA

### CLASSIQUES / CLASSIC


-  **Garganelli saute aux asperges vertes** **15,90€**   
courgettes, epinard frais et burrata au pesto de pistache, mente, tomate et basilic.  
Garganelli with sautéed green asparagus, zucchini, spinach, and burrata valcolatte.  
Seasoned with pistachio pesto, mint, tomato and basil.
-  **Papardelle au homard artichaud** **26,90€**   
poêlée, fenouil croustillant et sauce légère de homard.  
Papardelle with lobster, fennel, sautéed artichokes and their maric sauce.
-  **Spaghetti alle Vongole** **18,50€**  
Sauce tomate, sauce aux fruits de mer, palourdes, ail, oignon nouveau, persil, tomates cerises et vin blanc.  
Tomato sauce, seafood sauce, clams, garlic, spring onion, parsley, cherry tomatoes and white wine.

### REMPILIES / FILLED

-  **Raviolis 100% d'épeautre** **16,20€**   
Farcies aux légumes et a la ricotta, noisette, pesto, fromage Pecorino, dés et sauce de courgettes et crème fraiche.  
Spelt raviolis, stuffed with vegetables and fresh cheese, hazelnut, pesta, pecorino, with sauce and cubes of zucchini and milk cream.



### PÂTE DE MAÏS / CORN PASTE Pâtes sans gluten / pasta gluten-free

-  **Fetuccine de maïs**  
Fetuccine of corn

**Vous pouvez demander à accompagner n'importe qui SAUCE:**

- Asperges vertes - 15,90€  
Homard - 26,90€  
Alle Vongole - 18,50€

**You can ask to accompany anyone sauce:**

- Green asparagus - 15,90€  
Lobster - 26,90€  
Alle Vongole - 18,50€

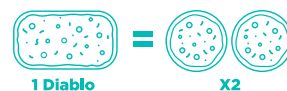
# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



## PINSA ROMANA

NEW



Nos "pinsas" sont comme les pizzas habituelles mais avec une plus grande fermentation et moins de gluten, ce qui les rend plus digestif et sain Vous pouvez aussi les partager... ou pas ;)

Our "pinsas" are like the usual pizzas but with greater fermentation and less gluten, which makes them more digestive and healthy You can also share them... or not ;)

### MARGARITA LA LOCA

16,30€

Tomate, mozzarella, huile d'olives et de basilic et parmigiano reggiano.  
Tomato, mozzarella, olives and basil oil and parmigiano reggiano.

### PECADO ORIGINAL

16,50€

Tomate, mozzarella, bisaro pepperoni naturel, poivre vert croustillant et origan.  
Tomato, mozzarella, natural bisaro pepperoni, crispy green pepper and oregano.

### 4 TENTACIONES

18.30€

Tomate, mozzarella, chorizo, bacon Bisaro, jambon extra sucré, champignons, artichauts, olives Kalamata et origan.  
Tomato, mozzarella, chorizo, Bisaro bacon, extra sweet ham, mushrooms, artichokes, Kalamata olives and oregano.

### MENTIRA PIA

19,20€

Crème de truffe noire, champignons frais, bacon Bisaro et âne.  
Cream of black truffle, fresh mushrooms, bacon Bisaro and donkey.

### LUJURIA SIN FIN

19,50€

Tomate, mozzarella, taleggio, jerky, pistaches d'âne et huile de truffe.  
Tomato, mozzarella, taleggio, jerky, donkey pistachios and truffle oil.

### PURA AVARICIA

17,50€

Crème au lait, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta et origan.  
Milk cream, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta and oregano.

**OPTION : SANS GLUTEN\* / OPTION: GLUTEN-FREE\* 3,50 €**

\*Risque de contamination croisée  
\*Cross-contamination risk

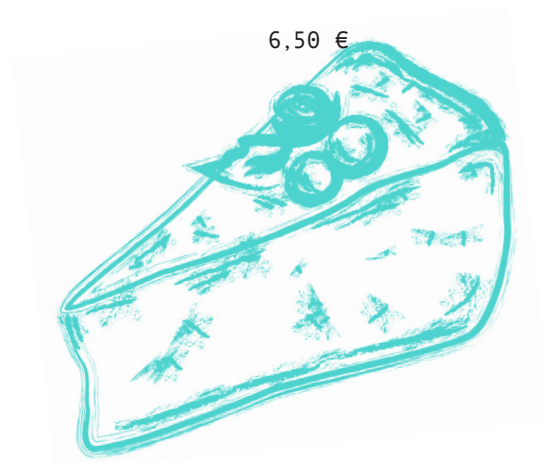
PINSA ROMANA

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## DESSERTS

- Tiramisu à la framboise et thé matcha. 6,50€  
Raspberry tiramisu and matcha tea.
- Profiterole géante fourrée de glace mascarpone et crème, 7,80€  
chocolat chaud (origine Saint-Domingue 70 %)  
Giant profiterole stuffed with mascarpone and cream, ice cream,  
with warm chocolate (70% chocolate from Santo Domingo)
- 🍫 Coulant au chocolat (origine Saint-Domingue 70%) 6,90€  
et sa glace aux agrumes.  
Coulant (70% chocolate from Santo Domingo) with citrus ice cream.
- 🍰 Cheesecake à la mangue et ananas avec un crumble 6,90€  
de coco et copeaux de chocolat blanc.  
Mango-pineapple cheesecake with coconut-white chocolate crumble.
- Lemon pie (pâte sablée aux amandes, crème 6,50€  
de citron et meringue brûlée)  
Lemon meringue pie (with an almond sable crust,  
lemon cream and toasted meringue)
- 🌿🍌🍫 Verrine MOOD, lait de coco, graines de chia, 6,80€  
fruits exotiques et crumble de coco.  
MOOD terrine, with coconut milk, chia, exotic  
fruits and coconut crumble.
- 🍫🍰 Brownie au chocolat (origine Tanzanie 75 %), et noix de macadamia avec 7,50€  
sa glace végététale a la vanille et au lait d'amande.  
Brownie (75% chocolate from Tanzania) with macadamia  
nuts and almond-vanilla ice cream.
- Glaces / Ice creams HAAGENDAZS® 6,50 €  
🍫 Noix de macadamia | 🍫 Chocolat belge | 🍫 Fraise  
Cheesecake | Cookies  
🍫 Macadamia Nut | 🍫 Belgian chocolate | 🍫 Strawberry  
Cheesecake Cookies & Cream |





# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## VINS / WINES

### Organic&Orgasmic

 0,20L  0,5L  0,75L  2L

Vi ecològic, natural i biodinàmic de petits productors. *Wine is sexy!*  
Vino ecológico, natural y biodinámico de pequeños productores. *Wine is sexy!*

3,80 € 10,50 € 18,90 € 35,50 €

Blanc, Sauvignon blanc jove 100%

Negre, Syrah 100%

### Vins Rouges/Red wines

 0,75L


|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Le Naturel, ecològic i biodinàmic, Garnatxa                   | 19,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro Crianza, Rioja, Tempranillo i Graciano | 21,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro Reserva, Rioja, Tempranillo i Graciano | 25,50 € |
| El Pacto, Rioja, autor, 100% tempranillo                      | 29,50 € |
| Bardos Romàntica, Crianza, Ribera del Duero, 100% tinta fina  | 25,50 € |
| Bardos Reserva, Ribera del Duero, 100% tinta fina             | 29,90 € |
| Matsu Recio, Toro, 100% tinta de toro                         | 28,90 € |
| Garnacha Fosca de Priorat, 100%                               | 28,50 € |

### Vins Blancs/ White wines

 0,75L

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Bardos, Verdejo, Rueda                                        | 21,90 € |
| Libalis Blanco, Moscatel, viura i malvasia, Valles de Sadacia | 24,50 € |
| Libalis Frizz, Moscatel, Valles de Sadacia                    | 19,90 € |
| Atlantis Albariño, Rias Baixas                                | 25,90 € |
| Aroa Laia, Garnacha Blanca, Navarra                           | 24,90 € |

### Vins Rosés/Rosé wines

 0,20L  0,75L

|                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Aroa Larrosa, Garnacha, Navarra, ecològic i biodinàmic      | 3,80 € | 24,50 € |
| Libalis Rosat, Garnacha tinta i moscatel, Valles de Sadacia |        | 19,80 € |

### Magnums

 1,50L

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| Bardos Romantica - Crianza Magnum, Ribera del Duero | 48,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro - Reserva MAGNUM, Rioja      | 48,90 € |
| Matsu joven - Crianza Magnum, Toro                  | 46,90 € |
| Bardos Verdejo (Blanc/Blanco), Rueda, 100% Verdejo  | 42,20 € |

### Cavas et Champagnes/ Sparkling wines

 0,75L

|                                                                               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pares Baltà Brut, ecològic, Macabeu, Xare-lo y Parellada                      | 24,50 €  |
| Germans Berdié - Amor Flower, Reserva, Macabeu, Xare-lo, Parellada i Garnatxa | 28,90 €  |
| Gosset Grande Reserve, Champagne                                              | 46,50 €  |
| Cristal de Louis de Roederer Brut, Champagne                                  | 240,00 € |