



ENTRÉES / STARTERS

⑧ Edamame à l'huile de truffe Edamame with truffle oil	7,80€	Rouleau de printemps aux légumes de saison et sésame noir, sauce à la cacahuète (mangue, laitue, carotte, avocat, menthe, coriandre)	11,90€
⑧ Gazpacho de pastèque, fraise et betterave accompagné d'un tartare de fraises et glace au fromage frais Watermelon, strawberry and beetroot gazpacho served with strawberry tartare and cream cheese ice cream	7,20€	Fresh spring roll of vegetables and black sesame with peanut dressing (mango, lettuce, carrot, avocado, mint, coriander)	
⑧ Croquettes de cresson, poireaux, noix et panko (4u.) Watercress, leek, walnut & panko croquettes (4u.)	8,80€	⑧ 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	15,90€
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	9,80€	⑧ 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.)	6,40€/u
⑧ Hummus de pois chiche et guacamole avec dips de carotte crue, courgette, pain pintu (Sardegna) Chickpea hummus & guacamole dips with carrot sticks, courgette, pintu bread (Sardegna)	8,90€	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.)	5,90€/u
Fougasse fine aux courgettes et anchois de Palamós, copeaux de parmesan, crème fraîche, tomates séchées, olives Kalamata, roquette et réduction de balsamique Fine crust courgette "coca" bread with Palamós anchovies, parmesan shavings, heavy cream, Kalamata olives and rocket leaves	14,90€	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	16,80€
⑧ Chou-fleur rôti, mariné avec du curry tandoori et du houmous de légumineuses, Chimichurri de graines de citrouille et herbes, sauce au yaourt Roasted cauliflower, marinated with tandoori curry and legume hummus, pumpkin seed and herb Chimichurri with yogurt sauce.	15,90€	Oeufs fermiers brouillés et frites avec jambon 100 % ibérique. Fried farmers eggs with fries and 100% Iberian shoulder	15,90€



Pour les allergies et les régimes particuliers, demandez le menu spécifique à notre personnel
For allergies and special diets, request the specific menu from our staff



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



PIQUANT / SPICY

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



BOWLS

🍷 Hawai

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

14,50€

Mood

Quinoa, poulet sauté au gingembre, ananas, patate douce rôtie, brocolis, mangue, tomates Cherry, oignons frits et coriandre avec vinaigrette au curry et à la mangue
Quinoa, ginger chicken stir fry, pineapple, roasted sweet potato, broccoli, mango, cherry tomatoes, fried onions and coriander with mango and curry dressing

15,60€

Fuji

Riz rouge Ermes, edamame, concombre, radis, avocat, pomme verte, saumon poêlé au soja et graines, algue wakame, mélange de graines avec vinaigrette de miso blanc
Ermes red rice, edamame, cucumber, radish, avocado, green apple, seared salmon with soy and seeds, wakame seaweed, seeds mixed with white miso dressing

15,20€

🍷 Bowl NILO tout cuit

Blé vert freekeh, betterave, citrouille, pois gourmands, asperges sauvages, brocolis, okra, cranberry et graines de citrouille grillées avec vinaigrette aux agrumes.
All cooked! Freekeh green wheat, beetroot, pumpkin, snow peas, wild asparagus, broccoli, okra, cranberry and roasted pumpkin seeds with citrus vinaigrette

14,80€

INGRÉDIENT EXTRA

INGREDIENTS EXTRA

① Poulet sauté | Saumon frais à la plancha - 3,50€
Stir-fried chicken | Fresh grilled salmon

② Fromage feta / Avocat - 1,90€
Feta cheese / Avocado

~~~~~  
Laissez-vous conseiller par notre équipe  
Let our team advise you

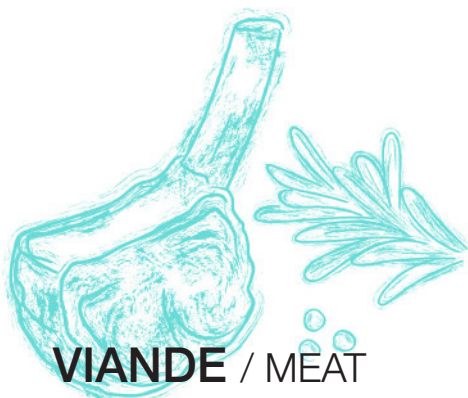
## CARPACCIOS

Carpaccio de saumon - 18,90€  
kiwi frais, émulsion de mangue et fruit de la passion, pousses germées, ciboulette, sésame noir, citron vert et pan pintu (Sardaigne)  
Salmon carpaccio, fresh kiwi, mango and passion fruit emulsion, sprouts, chives, black sesame, lime and pan pintu (Sardinia)

Carpaccio de bœuf - 18,90€  
aux copeaux de parmesan, câpres, pousses, tomates séchées et pan pintu (Sardaigne)  
Beef carpaccio with Parmesan shavings, capers, sprouts, sun-dried tomatoes and breadcrumbs (Sardinia)

~~~~~  
S'il 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 maison
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

Tataki de bœuf - 16,90€

avec crudités aigres-douces et sauce kimchee
Tataki de boeuf con crudite agridulce y salsa kimchee

Côte de Boeuf - 69€/kg

Côte de boeuf maturée 30 jours grillée (1,2-1,6kg)
Grilled Ribeye steack aged 30 days (1.2-1.6 Kg)

Osso bucco de jarret de veau - 29€/kg

(1,2 / 1,6kg) Avec pommes frites maison (1-2 pax)
Tender veal shank osso buco (1,2 / 1,6kg) With natural chips (1-2 pax)

Blanc de poulet fermier mariné - 18,90€

et cuit à basse température, humus de pois chickle, 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 - 26,90€

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)

Compote de pommes et miel de chataigner 17,90€

Duck breast Label Rouge (450g)

With apple compote and chestnut honey 29,50€

POISSON / FISH

Fish and chips de sole, 18,90€
sauce béarnaise froide
Sole fish and chips with cold bearnaise sauce

Ⓢ VEGGIE'S Burger - 16,90€

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 maison
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** - 18,90€

190 g de viande de boeuf, fromage Taleggio, bacon Bísaro ibérique, oignons confits, courgette grillée, sause à la truffe, pain boulanger et garni de frites maison
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 de poulpe avec émulsion paprika (minimum 2 pax.) 18,90€
Octopus rice with paprika emulsion (minimum 2 pax.)
par personne
per person
- Risotto de queue de boeuf à la truffe et Parmigiano Reggiano 19,50€
Oxtail risotto with truffle & Parmegiano Regiano
- ⊗ Risotto de blé freekeh au curry, citrouille, brocolis, shitake, 15,20€
pois gourmands, noisettes et Heura
Freekeh wheat risotto with curry, pumpkin, broccoli,
shitake, snow pea, hazelnuts and Heura

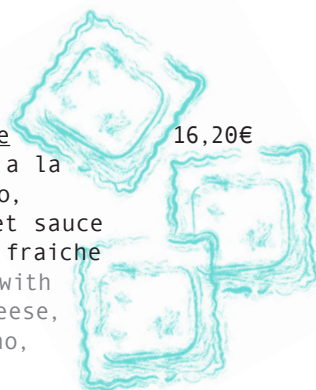
PÂTES / PASTA

CLASSIQUES / CLASSIC

- Garganelli aux asperges vertes 16,90€
sautées, tomates confites, crème
de pistache et burrata de Bufala
Garganelli with sautéed
green asparagus, candied
tomato, pistachio cream
and Buffalo burrata
- 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
- ⊗ Fettuccine à la truffe d'été 18,90€
et au parmesan « alla ruota »
Fettuccine with summer truffle
and parmesan "alla ruota"

FARCIES / 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 fraîche
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

⊗ Fettuccine de maïs
Fettuccine of corn

Sauce au choix :

Asperges vertes - 15,90€
Alle Vongole - 18,50€
Truffe - 18,90€

Choice of dipping sauces:

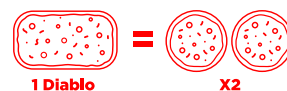
Green asparagus - 15,90€
Alle Vongole - 18,50€
Truffle - 18,90€

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



PINSA ROMANA



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 ;)

Ⓢ <u>MARGARITA LA LOCA</u>	17,90€
Tomate, mozzarella, olives, huile au basilic et parmigiano reggiano Tomato, mozzarella, olives basil oil and parmigiano reggiano	
Ⓢ <u>PECADO ORIGINAL</u>	18,90€
Tomate, mozzarella, Bisaro pepperoni naturel, poivre vert croustillant et origan Tomato, mozzarella, natural Bisaro pepperoni, crispy green pepper and oregano	
<u>4 TENTACIONES</u>	20.30€
Tomate, mozzarella, chorizo, bacon Bisaro, Jambon blanc, champignons, artichauts, olives Kalamata et origan Tomato, mozzarella, chorizo, Bisaro bacon, white ham, mushrooms, artichokes, Kalamata olives and oregano	
<u>MENTIRA PIA</u>	21,20€
Crème de truffe noire, champignons frais, bacon Bisaro et roquette Cream of black truffle, fresh mushrooms, bacon Bisaro and rocket leaves	
<u>LUJURIA SIN FIN</u>	22,50€
Tomate, mozzarella, taleggio, cecini (viande séchée), pistaches, roquette et huile de truffe Tomato, mozzarella, taleggio, jerky, rocket leaves, pistachios and truffle oil	
Ⓢ <u>PURA AVARICIA</u>	19,50€
Crème fraîche, 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

Profiterole géante fourrée de glace mascarpone et crème, chocolat chaud (origine Saint-Domingue 70 %) Giant profiterole stuffed with mascarpone and cream, ice cream, with warm chocolate (70% chocolate from Santo Domingo)	8,50€
Coulant au chocolat, cœur praliné et glace aux agrumes Chocolate coulant and praline heart with citrus ice cream	6,90€
Cheese cake américain crémeux avec coulis de fruits rouges Creamy American cheesecake cake with red fruit coulis	7,90€
Soupe froide à l'ananas et à la mangue, glace à la noix de coco Cold pineapple and mango soup with coconut ice cream	7,90€
Tataki de pastèque infusé au mojito classique et sorbet au citron vert Watermelon tataki infused with classic Mojito and lime sorbet	8,20€
Pavlova aux fruits de saison et chantilly à la vanille Pavlova with seasonal fruits and vanilla Chantilly cream	8,50€



DESSERTS

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 Romántica, 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 €