



MOKA

Cannes

Chef exécutif - Executive Chef : Julian CAZALAS
Chef de cuisine - Head Chef : Davide GAZZOLA
Chef pâtissier - Pastry Chef : Mathieu MARCHAND

Salade de chèvre chaud  **23€**

Pain de campagne toastée, chèvre, mâche, noisettes, figues séchées, vinaigrette paysanne miel balsamique et noisettes

Toasted country bread, goat cheese, lamb's lettuce, hazelnuts, dried figs, country-style vinaigrette with honey, balsamic, and hazelnuts

Aubergine à la parmigiana  **23€**

Aubergine, sauce tomate, mozzarella et parmesan

Eggplant, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese

La burrata   **22€**

Burrata tomates datterino, pesto, balsamique et pignons

Burrata with datterino tomatoes, pesto, balsamic vinegar, and pine nuts

La Niçoise  **24€**

Romaine, thon, poivron rouge, olives Taggiasche, fèves, tomates cerises, anchois et œufs durs

Romaine lettuce, tuna, red pepper, Taggiasca olives, broad beans, cherry tomatoes, anchovies and boiled eggs

La César poulet **24€**

Romaine, poulet pané, œuf dur, parmesan, croûtons et sauce César

Romaine lettuce, breaded chicken, boiled egg, parmesan, croutons and Caesar dressing

Rigatoni moscardini **26€**

Poulpe, huile d'olive, ail, persil, piment et sauce tomate

Baby octopus, olive oil, garlic, parsley, tomato sauce and chili

Rigatoni carbonara **25€**

Guanciale, jaune d'œuf, parmesan, poivre

Guanciale, egg yolk, parmesan and black pepper

Rigatoni all' arrabiata et stracciatella   **25€**

Sauce tomate, piment et stracciatella

Tomato sauce, chili and stracciatella



Végétarien



Sans Gluten



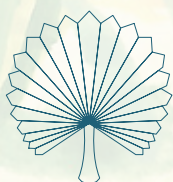
Épicé

La belle entrecôte sauce béarnaise <i>Rib-eye steak with Bearnaise sauce</i>	27€
Magret de canard, sauce miel 🌿 <i>Seared duck breast</i>	27€
Milanaise de veau, rigatoni sauce tomate <i>Veal Milanese, rigatoni with tomato sauce</i>	29€
Le tartare de bœuf au couteau, frites 🌿 <i>Boeuf haché, câpres, cornichons, oignons rouges, sauce tartare, copeaux de parmesan & roquette</i> <i>Beef tartar, capers, gherkins, red onion, tartar sauce, parmesan cheese shavings, arugula</i>	27€
Pavé de saumon rôti, beurre blanc et aneth 🌿 <i>Roasted salmon fillet, beurre blanc sauce and dill</i>	25€
Le filet de cabillaud, sauce vierge <i>Cod fillet, sauce vierge</i>	26€

Avocado toast, saumon fumé et œuf poché <i>Pain de campagne toasté, avocat, saumon fumé, œuf poché, grenade et feta</i> <i>Toasted country bread, avocado, smoked salmon, poached egg, pomegranate and feta</i>	25€
Le burger, frites <i>Bun toasté, steak haché de bœuf, sauce tartare, cheddar, tomate, oignon rouge, salade</i> <i>Toasted bun, beef, tartare sauce, cheddar, tomato, red onion, lettuce</i>	28€
Le club sandwich <i>Pain de mie toasté, blanc de poulet, romaine, mayonnaise, tomates, œuf dur, bacon</i> <i>Toasted sandwich bread, romaine lettuce, mayonnaise, tomatoes, chicken breast, boiled egg, bacon</i>	25€

Frites 🌿 🌿 <i>French fries</i>	6€	Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	6€
Rigatoni tomate 🌿 <i>Rigatoni with tomato</i>	6€	Légumes 🌿 🌿 <i>Vegetables of the day</i>	6€
Riz jasmin coco 🌿 🌿 <i>Coconut jasmine rice</i>	6€	Sucrine huile d'olive citron 🌿 🌿 <i>Baby Gem Lettuce with olive oil & lemon</i>	6€

- La gaufre** 🍩 10€
Nutella, Chantilly, caramel beurre salé
The waffle : Nutella, whipped cream, salted caramel
- La tarte tatin** 🍩 10€
Pommes caramélisées et pâte brisée, crème de vanille
Caramelized apples in shortcrust pastry, served with vanilla cream
- Le flan vanille** 🍩 10€
Pâte brisée croustillante et crème de flan vanillé
Crispy shortcrust pastry and vanilla custard cream
- Le saint honoré** 🍩 12€
Feuilletage croustillant, choux caramélisées vanille et chantilly
Crispy puff pastry with vanilla caramelized choux and whipped cream
- Le mille-feuille vanille caramel** 🍩 12€
Feuilletage caramélisé, crème pâtissière vanille, fine feuille croquante de chocolat et caramel salé
Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream, thin crunchy chocolate sheet and salted caramel
- Le Sunday fleur de lait** 🍌 🍩 12€
Glace fleur de lait, sauce caramel et chocolat, éclats de noisettes caramélisées
Flower milk ice-cream, salted caramel, chocolate, caramelized hazelnut
- Affogato** 🍌 🍩 7€
Coffee, vanilla/coffee ice-cream
- L'assiette de fruits frais** 🍌 🍩 14€
Fresh fruit plate
- Les boules de glace** 🍌 9€
3 ice cream scoops



Môka

9 rue du Commandant André - 06400 Cannes
www.lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London