



MOOJ – Saveurs de la Méditerranée

Moój est né d'un désir : rassembler autour d'une même table cinq rivages de la Méditerranée, cinq cuisines vibrantes de vie, d'histoire et de soleil.

***De la Tunisie,** nous avons retenu la chaleur des épices, l'or de l'huile d'olive et la générosité des plats que l'on partage.*

***D'Espagne,** nous vient l'art des saveurs franches et joyeuses — les tapas, le riz safrané, et cette cuisine née pour rassembler.*

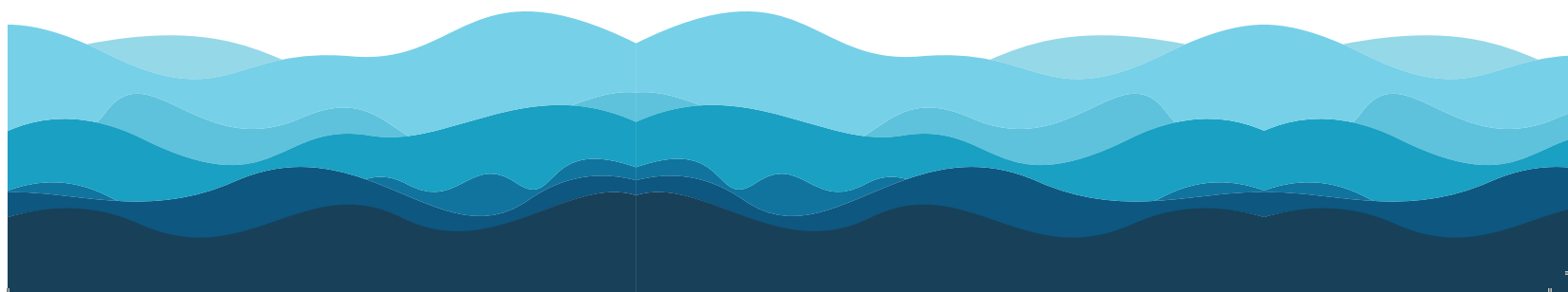
***L'Italie** nous a transmis l'amour des choses simples et vraies : le goût d'une tomate mûre, d'une pâte maison, d'un fromage affiné avec soin.*

***La Grèce** nous a soufflé sa fraîcheur, ses herbes sauvages, et cette manière douce de faire durer les repas comme on prolonge l'été.*

***Et la France** nous a appris l'élégance des équilibres, la précision des gestes, et l'émotion discrète d'un plat bien fait.*

Chez Moój, ces influences se rencontrent et s'écoulent. À chaque assiette, une escale. À chaque bouchée, un souvenir.

Bienvenue. La Méditerranée commence ici





Pour bien commencer ...

En froid

Saveur Tunisienne (deux personnes)   56^{dt}

Un assortiment de spécialités tunisiennes à partager pour se mettre en appétit. Salade tunisienne, salade Mechoui, salade Houria, poulpe mariné, mini brik au thon, tagine fromage.

Horiatiki  28^{dt}

Notre version de la salade grecque avec sa feta grillée : tomates, concombre, oignon, poivron, fromage feta, olives noires, origan et huile d'olive.

Salade Niçoise    30^{dt}

Salade du sud de la France : thon, anchois, haricots verts, pommes de terre, poivron, tomates, œuf, vinaigre balsamique et huile d'olive.

Carpaccio di Bar di Linea 35^{dt}

Un classique d'origine piémontaise : la version poisson du carpaccio, avec de fines tranches de loup de mer sauvage, arrosées de citron et d'huile d'olive vierge, et parsemées de câpres.

Burrata e Pomodorini   34^{dt}

Une salade de la région des Pouilles au sud de l'Italie : rafraichissante avec sa burrata au centre accompagnée de tomates cerises, vinaigre balsamique, huile d'olive avec une touche de pesto.

Poulpes Grillés  36^{dt}

Les Grecs comptent parmi les plus grands chefs de poulpe au monde : ici, il est grillé et servi sur un lit de purée de pois chiches.



Pour bien commencer ...

En chaud

Tio de Brik   26^{dt}

Inévitablement Tunisienne : Brik au thon et pommes de terre, brik à la viande, brik aux crevettes, servis sur un lit de ricotta parfumée à la menthe fraîche.

Calamars à la Plancha   35^{dt}

Originaires d'Espagne, la plancha offre une expérience de cuisson unique : calamars en persillade, cuit sur une plancha, accompagné de courgettes grillées.

Oeuf Cocotte Flamenca  32^{dt}

Direction l'Andalousie, le sud de l'Espagne, pour déguster une recette typique de la région : des œufs cuits au four, mijotés avec des tomates, poivrons et tranches de chorizo de bœuf.

Arancini à la Truffe     29^{dt}

Un petit délice italien : boules de risotto légères et croustillantes, débordant de saveurs de truffe noire, d'ail et de parmesan, avec un cœur de fromage fontina fondant.

Clin d'oeil Méditerranéen (deux personnes) 90^{dt}



Un voyage autour de la méditerranée avec une sélection de tapas à partager entre amis.



Les Soupes

Soupe du Jour  **28^{dt}**

Préparée avec amour à partir de légumes frais de saison.

Salmorejo  **28^{dt}**

Soupe froide originaire d'Andalousie : crème glacée de tomates, ricotta et basilic parfaite pour se rafraîchir pendant les chaudes journées d'été.

Soupe de la Mer **32^{dt}**

Notre version simplifiée de la bouillabaisse : une soupe de poisson généreusement garnie de crevettes et de calamars.



Les pâtes et risottos

Evidement des recettes Italiennes

Pâtes à la Stracciatella    **32^{dt}**

Pâtes al dente servies avec un coulis de poivron rouge, accompagnées de légumes grillés et de tomates cerises, généreusement parsemées de stracciatella et de parmesan, relevées d'une touche de pesto.

Spaghetti del Mare Grand Bleu      **56^{dt}**

Spaghetti à la sauce tomate maison, garnis d'un mélange de fruits de mer selon l'arrivage du marché.

Risotto aux Champignons et Tomates Séchées  **42^{dt}**

Risotto crémeux, cuit dans un bouillon de légumes parfumé, garni aux champignons et de tomates séchées.



Nos poissons et fruits de mer

Souvláki de Poisson **62^{dt}**

Recette populaire des îles grecques : brochettes de poisson marinées au jus de citron, huile d'olive et origan, servies avec des légumes du soleil grillés.

Gambas al Ajillo  **58^{dt}**

L'ajillo est un condiment typique des cuisines hispanophones : crevettes sautées à l'ail et au persil légèrement pimentées, servies avec du pain complet grillé.

Panaché de la Mer Goulettois     **75^{dt}**

En direct du petit port de la Goulette, près de Tunis : assortiment simplement grillé de loup, daurade, crevettes et seiches, servi avec des légumes frits et des pommes allumettes.

Couscous au Poisson  **64^{dt}**

Plat emblématique de la cuisine tunisienne, ce couscous est accompagné de poisson mariné au cumin, paprika et huile d'olive, servi généreusement avec des légumes, le tout mijoté dans un bouillon savoureux et légèrement pimenté.

Filets de Rouget Sauce Vierge   **54^{dt}**

Une recette typique du sud de la France : petits filets de rouget poelés à la perfection, nappés d'un concassé de tomates légèrement aillé, parfumé au basilic et à la coriandre, accompagnés d'une ratatouille niçoise et de pommes sautées.

Loup de Mer Sauce Aioli  **65^{dt}**

Filet de loup de mer grillé, accompagné d'une sauce aioli provençale à l'ail, servi avec des légumes de saison.

Paella de Marisco  **58^{dt}**

Originaire de Valencia : une grande poêle de riz safrané généreusement garnie de fruits de mer frais.

La Plancha du Pêcheur (deux personnes)    **110^{dt}**

Assortiment de poissons grillés selon arrivage, servi avec du riz safrané et de légumes méditerranéens.



Nos viandes

Poulet à la Provençale

42^{dt}

Un régal multicolore ! Tous les arômes de la Provence dans ce plat unique : Cuisse de poulet sautée puis mijotée en cocotte dans une sauce tomate aux olives noires et parfumée au thym frais.

Coucha d'Agneau

58^{dt}

Un délicieux rôti tunisien: souris d'agneau cuite à basse température pendant 5 heures afin d'obtenir une viande tendre et fondante, le tout accompagné de poivrons, tomates et pommes de terre.

Escalope de Veau à la Milanaise



60^{dt}

L'un des plats régionaux les plus appréciés et les plus répandus en Italie : escalope de veau panée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur, servie avec des spaghetti à la sauce tomate maison.

Tagliata di Manzo



62^{dt}

La Tagliata a été inventée en 1773 à Pise par le chef Sergio Lorenzi, qui a réinterprété le steak Florentin classique : pièce de bœuf rapidement poêlée, puis finement tranchée, servie sur un lit de roquette et de romarin, parsemée de fines lamelles de parmesan Reggiano, arrosée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbe



64^{dt}

Plat typique des Alpilles, petit massif montagneux en Provence : Carré d'agneau à trois côtes, rôti au four sous un dôme croustillant aux herbes de Provence, servi avec un tian de légumes parfumé à la fleur de thym.

Keftedes et Pommes de Terre



34^{dt}

Une recette grecque : petites boulettes de viande hachée moelleuses, parfumées aux herbes, accompagnées de pommes de terre rôties et de tzatziki.



Légumes et garniture

15^{dt}

Légumes Grillés

Tomates, poivrons, aubergines grillées à l'huile d'olive et romarin

Pommes au Four

Pommes de terre simplement rôties au four

Gratin



Pommes de terre fondantes, cuites dans une crème gratinée au parmesan

Ratatouille Niçoise

Mélange de légumes du sud mijotés dans une sauce tomate

Riz Safrané

Riz vapeur légèrement parfumé aux pistils de safran



Desserts

20^{dt}

Tiramisù



Le dessert le plus populaire d'Italie : une douceur simple et sans cuisson, composée de biscuits à la cuillère imbibés d'espresso, généreusement nappés d'une crème de mascarpone et saupoudrés de cacao en poudre.

Crema Catalane



La version espagnole de la crème brûlée : un ramequin de crème épaisse cuite au four, parfumée à la cannelle et au citron, recouverte de sucre semoule caramélisé à la flamme.

Bourgeois



Pâtisserie tunisienne : un gâteau gourmand alliant avec finesse amande, pistache et noisette.

Sorbetto al Limone e Basilico



Tradition italienne : un sorbet préparé exclusivement avec des citrons d'Amalfi, réputés pour leurs arômes intenses et leur richesse en huiles essentielles. Une recette rafraîchissante, idéale pour faciliter la digestion.

Tarte Gourmande aux Fruits et aux Amandes



Un dessert gourmand aux fruits des régions ensoleillées de la Méditerranée : un fond de pâte brisée garni d'une crème onctueuse aux amandes, agrémentée d'abricot ou de fruits de saison, délicatement parfumée à la fleur d'oranger.

Galatopita



Un dessert au lait grec traditionnel, populaire dans la région du Péloponnèse, en quelque sorte un flan à base de semoule, parsemé de fruits secs, macérés dans un sirop parfumé à l'anis.

Palette de Fruits du Soleil

Pour les amoureux des fruits frais : une assiette de fruits de saison découpés, prêts à être savourés au naturel.

