

MODJO

RESTAURANT - COCKTAILS

ASSIETTES À PARTAGER OU PAS...

Mini baos vapeur (3 pièces) ♥

Cochon confit, pickles,
coriandre, noix de cajou

11 €

Takoyaki (5 pièces) ♥

Bouchées japonaises au poulpe confit,
nappées de sauce unagi

11 €

Gyozas (5 pièces)

Raviolis japonais dorés, farce volaille
& gingembre, sauce bulldog

10 €

Ceviche Caribeño

Dés de dorade (ou poisson du moment),
gingembre, coriandre, lait de coco, citron vert
et piment jalapeño

12 €

Option végétarienne : carotte, ciboulette, oignons,
chou doux

Stracciatella

Yuzu miso, oignons croustillants, fleur de tagète,
focaccia grillée

10 €

Muhammara

Crème de poivron rôti aux notes épicées, piment
doux, focaccia grillée, noix

9 €

Tarte fine Yuzu Miso en fraîcheur

Saumon, sauce yuzu miso, mangue et avocat

11 €

PLATS

Burger croustillant de volaille

Poulet croustillant, cheddar fumé, sauce bulldog,
coleslaw maison (option steak végétal)

20 €

Pavé de saumon rôti au miso ♥

Pickles de daikon, gel citron

21 €

Pavé de thon mi-cuit

Mariné sésame, combava

22 €

Pad Thai MODJO

Tagliatelles de riz sautées au wok, légumes
croquants, cacahuètes, coriandre fraîche
& citron vert

18 €

Salade façon thaï – Poulet ou crevettes 18 €

Salade, nouilles de riz, coriandre, grenade, cajou
et crevettes ou poulet

+ Garnitures

Incluses dans Les plats (1 au choix) :

- Frites maison
- Mousseline de patate douce au miso
- Romaine croquante, sauce unagi, éclats de tempura
- Légumes grillés à la plancha

Supplément garniture + 3 €

LE GRILL DU MODJO

Picanha de bœuf Black Angus

200 g, sauce chimichurri

22 €

Tataki de bœuf ♥

180 g, mariné soja, gingembre & citronnelle,
sauce teriyaki

23 €

Pluma de cochon ibérique

180 g, sauce tonkatsu

22 €

PIÈCES À PARTAGER

(Pour 2 personnes)

T-Bone de bœuf de Galice « maturé maison »

Environ 1 kg

79 €

Tomahawk de bœuf maturé 45 jours ♥

Environ 1,2 kg

79 €

Sélection grill MODJO

Sélection de grillades à partager (env. 600 g) :
pluma, tataki, picanha

59 €

♥ Plats signatures

Carte créée

par **Le Top Chef Samuel Albert**

Prix TTC service compris



@ modjo.restaurant



MODJO

RESTAURANT - COCKTAILS

DESSERTS À PARTAGER

Cheesecake yuzu

Cheesecake crémeux au yuzu, biscuit croustillant, gel yuzu

10 €

Banoffee façon MODJO

Banane confite, crumble biscuit, confiture de lait, ganache vanille

10 €

Café ou thé marocain gourmand

Fondant caramel, macaron, cheesecake, mini tropézienne, madeleine chocolat

12 €

Dessert signature du chef ♥

Ganache chocolat miso, fondant chocolat et croustillant cacao

11 €

Sélection de glaces végétariennes parfum au choix (1/2/3 boules) 🌿

Sésame noir, Chocolat, Cacahuètes, Citron de Sicile, Fraise, Litchi, Mandarine, Mangue, Passion, Pistache, Rhum raisin, Vanille

3 € / 6 € / 8 €

Fraîcheur pêche basilic

Pêche, basilic, fromage blanc et crumble vanille

10 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Café allongé

2,5 €

Café décaféiné

2,5 €

Double Espresso

4 €

Café crème / café viennois

4 €

Thé marocain à la menthe

5 €

Infusion

5 €

Irish Coffee

9,5 €

Caribbean Coffee

9,5 €

Espresso Martini

12 €

BOISSONS FROIDES

Eaux Abatilles plate/pétillante

33cl - 3,8 €

75cl - 5,5 €

Sirop

33cl - 2,5 €

Coca / Coca Zéro

33cl - 3,9 €

Ice Tea maison

33cl - 4,5 €

Orangina

33cl - 3,9 €

Limonade

33cl - 3,9 €

Tonic water / Ginger beer spicy

20cl - 3,9 €

Jus de fruits

33cl - 3,9 €



MODJO KIDS 12€ (jusqu'à 12 ans)

Viande ou poisson,
accompagné de frites maison
et/ou légumes de saison

2 boules de glace artisanale (parfum au choix)

Prix TTC service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Liste des allergènes disponibles sur simple demande