

ANTIPASTI & CARPACCIO

Focaccia fine huile d'olive et romarin 9

Garlic Bread pain à l'ail et mozzarella fondue 10

Salade Cæsar 18

blanc de poulet croustillant, romaine, parmesan, sauce cæsar, croûtons

Tomates Datterino & Stracciatella 14.5

huile d'olive

Burrata & Légumes grillés 16.5

tomates, olives, crème de balsamique

Carpaccio de bœuf 17

champignons de Paris, roquette

Carpaccio de bœuf 18

mozzarella "di bufala", roquette

Carpaccio de bœuf 19

légumes marinés, pignons de pin

PIZZA

ROSSE

MARGHERITA 13.5

tomate, mozzarella, basilic
(avec des champignons de Paris +1€)

REGINA CLASSICA 17.5

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic
(avec un œuf +1€)

PARMA 18.5

tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic

DIAVOLA 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée spianata, oignons rouges, roquette

BRESAOLA 17

tomate, mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan

CALZONE 18

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

BURRATA 19

tomates nature & confites, burrata, roquette, crème de balsamique
(avec du jambon de parme +5€)

BUFALINA 16

tomate, mozzarella "di Bufala", origan, basilic

TONNO 19

tomate, mozzarella, thon frais mariné, olives, câpres, oignons rouges

RICOTTA 17.5

tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

PEPPERONI 16.5

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan



BIANCHE

CAPRESE 15

mozzarella "di Bufala", tomates confites, basilic

RUSTICA 16

mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

QUATTRO FORMAGGI 17.5

mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges
(avec du speck +3€)

BASILICO MEATBALLS 18

mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

GRAZIA 16.5

mozzarella, courgettes, crème 0%, blanc de volaille mariné, piment doux, herbes fraîches

PICCANTE 17.5

crème fraîche et nduja, mozzarella, saucisse piquante, ricotta au citron, roquette, piment rouge frais

STRACCIATELLA VERDE 19

crème de basilic, jambon speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème de balsamique

RICCHISSIMA 18

mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan, huile saveur de truffe

VERDURA 17

mozzarella, légumes grillés, roquette

PASTA FRESCA • AL FORNO

Pâtes fraîches farcies de bons produits, d'après les recettes du chef.

LASAGNES Traditionnelles 16.5

tomates, sauce béchamel et viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

LASAGNES Végétariennes 16.5

courgettes et aubergines fondantes, sauce tomate et mozzarella fumée

GRATIN de Macaronis 15.5

lardons de jambon de parme, roquette

RAVIOLI Bœuf Aubrac 18

bœuf "extra" en direct de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate et parmesan DOP

RAVIOLI Ricotta & Épinards 18.5

crème de sauge et parmesan DOP

FRESH BOWLS

FRESH BOWL Saumon mariné 18.5

tartare de saumon, riz vénéré/quinoa, mangue fraîche, avocat, fèves edamame, tomates datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre

FRESH BOWL Veggie 17.5

courgettes et aubergines grillées, riz vénéré/quinoa, mangue fraîche, avocat, fèves edamame, tomates datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté (avec une burrata +6€)

HAMBURGERIA

Viande de bœuf de l'élevage du patron, en Aubrac.

Animaux 100% bien nourris, 100% tracés.

Buns maison.

AMERICANO 18.5

bœuf aubrac, cheddar vintage, sweet vegetables mix, salade et sauce ketchup maison

LE FRENCHY 19.5

bœuf aubrac, comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette et sauce béarnaise

LE BRITISH 17.5

bœuf aubrac, cheddar coulant, chutney oignons, mâche et sauce savora aux graines de moutarde

L'Auvergnat 18

bœuf aubrac, bleu d'auvergne, oignons caramélisés et sauce miel moutarde

DOLCI

Notre équipe de pâtisseries aux fourneaux chaque matin pour préparer tous les desserts ainsi réalisés et montés fraîchement pour vous.

Brownie noisettes et gelato vanille 8.5

Tiramisù au café et à l'amaretto 6.5

Cheesecake au citron vert et coulis de mangue 8

Grosse Profiterole glace à l'italienne et sauce chocolat 9.5

Crème brûlée à la pistache 7.5

Pizza Nutella, amandes et noisettes grillées 10

Café MOKUS tiramisù ou panna cotta 5

Thé MOKUS tiramisù ou panna cotta 7.5

GELATO CRÈME GLACÉE À L'ITALIENNE TURBINÉE MINUTE

Vanille 6

Chocolat 6

Vanille & Chocolat 6

Topping au choix :
noisettes torréfiées,
coulis de fruits rouges,
sauce chocolat.

COPPA DI GELATO

SINGLE 9€ • XXL 18€ (4 PERSONNES)

Gianduja gelato vanille/chocolat, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat

Caramello gelato vanille, sauce caramel, cookies chocolat, meringue

Fragoloso gelato vanille, fraises fraîches, biscuit, coulis de fraises, amandes effilées

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

Le Capitaine 13

vodka française bio Fair, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron jaune bio, sirop de verveine maison

Le Sergent 13

rhum brun et rhum blanc Flor de Caña, liqueur d'abricot du Roussillon, Triple sec, jus citron vert, sirop cannelle maison, bitters

Le Colonel 13

bourbon Buffalo Trace, Amaretto, jus de citron vert, Angostura bitters, citron sauvage, sirop de romarin maison

Le Soldat 13

gin français Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus citron jaune bio, concombre pressé et menthe fraîche

SPRITZ

Apérol Spritz 12

apérol, Prosecco, tranche d'orange fraîche

St Germain Spritz 12.5

liqueur St Germain, Prosecco, feuilles de menthe fraîche

Limoncello Spritz 12

limoncello, Prosecco, citron jaune, romarin

CLASSIQUES

Moscow Mule 11

vodka, ginger beer, citron vert

Mojito 11

nature, passion ou fruits rouges

Honey Moon 13

rhum, basilic, miel, ginger beer, jus de citron

Billie Gin 13

gin, liqueur St-Germain, basilic, jus de citron, eau pétillante

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 9

limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

Perfect Sunset 9

ananas, passion, crème de coco

Bora Bora 9

jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, grenadine

LES JUS FRAIS

100% fruits et légumes frais, pressés à froid, pour des jus hyper vitaminés

ROSSO 25cl

pastèque, raisin noir, grenade, citron vert et menthe

6

ARANCIO 25cl

carotte, orange, ananas, gingembre et basilic

6

BIÈRES

PRESSIONS 🍷

Blonde	25cl	5	50cl	9
Blanche	25cl	5	50cl	9

BOUTEILLES 🍷

Corona				7
Tripick non filtrée n°5 - blonde Dry Hopping				7
n°6 - blonde haute fermentation "World Beer Awards : Belgium Winner"				7
n°7 - ambrée haute fermentation				7

SODAS - EAUX

Coca Cola	4.5	Jus de fruit	4.5
Coca Zéro	4.5	Ananas	
Fuzz Tea	4.5	Orange	
Fanta	4.5	Pomme	
Finley Tonic	4.5	Tomate	
Sprite	4.5	Nectar de fruit	4.5
Perrier 33cl	5.0	Cranberry	
		Fruit de la Passion	

Vittel	25cl	4	50cl	4.5	100cl	6.5
San Pellegrino			50cl	4.5	100cl	6.5

VINS

10cl 50cl 75cl

BLANC

Chardonnay IGP - Gascogne	3.5	16	-
Sauvignon IGP - Côtes de Gascogne "Fumées Blanches Lurton"	4.5	20	30
Chablis AOP - (Savary)	7.5	33	49

ROSÉ

St Barthélémy IGP - Var	3.5	16	-
Ponton n°7 IGP - Méditerranée	4.5	19.5	29
Minuty Côté Presqu'île AOP - Côtes de Provence	6	26	39

ROUGE

Merlot IGP - Bouches du Rhône	3.5	16	-
Pinot Noir IGP - Pays d'Oc - "Le versant Foncalieu"	4	19	29
Côtes de Bourg AOP - "Hipster de Barbe"	4.5	20	30
Pessac Leognan AOP - Château Tour Léognan second vin de Carbonnieux	9	39.5	59

VIN À BULLES

Prosecco DOC - Roca dei Forti	7	-	40
-------------------------------	---	---	----

CAFÈTERIE

Café	2.5	Thé	5.5
Café crème	4	menthe fraîche • ceylan • jasmin darjeeling • fruits rouges	
Cappuccino	4.5	Infusion	5.5
Chocolat chaud	5	camomille • verveine	



@mokusparis

MOKUS
L'ÉCUREUIL

116, AVENUE KLÉBER - 75116 PARIS
01 42 56 23 56



FREE WIFI

nom réseau : Mokus l'Écureuil
mot de passe : mokus

Contenance des verres :

- vins 10cl • champagne 12cl • eaux 25cl, 50cl & 100cl • sodas 25cl & 33cl • jus de fruits 25cl • bières en bouteilles 33cl & 35.5cl • alcool servi dans les cocktails 4cl • cocktails sans alcool 25cl •

Prix nets en euros. Les chèques ne sont pas acceptés.