CAYENNE · GUYANE

MOKA

La table Contemporaine

La carte

THE MENU

MOKA
La Table Contemporaine

Les tapas — TAPAS

Le Moka Burger 1·3·7·10 22 €
Steak local façon bouchère
The Moka Burger — local butcher-style steak

Croustillants de crevettes et légumes croquants 1·2 15 €
Sauce aigre-douce
Crispy shrimp and crunchy vegetables — sweet and sour sauce

Cromesquis de fromage frais panés au manioc 3·7 12 €
Ketchup de giraumon
Fresh cheese cromesquis in a cassava crust — pumpkin ketchup

Accras de morue ou de poisson du moment 1·3·4 10 €
Aïoli
Salt cod or catch-of-the-day fritters — aioli

Les entrées — STARTERS

Mi-cuit de foie gras au rhum vieux 12 18 €
Chutney de mangue au gingembre
Semi-cooked foie gras with aged rum — mango and ginger chutney

Carpaccio de crevettes roses de Guyane 2·10 16 €
Vinaigrette au piment végétarien, gel passion
Guianese pink shrimp carpaccio — sweet pepper vinaigrette, passion fruit gel

Ceviche au lait de coco 4 16 €
Mangue, avocat, coriandre, oignon rouge, gingembre
Coconut milk ceviche — mango, avocado, coriander, red onion, ginger

Velouté du légume du marché 7·8 14 €
Cerneaux de noix torréfiés, tuile de parmesan
Market vegetable velouté — toasted walnuts, parmesan crisp

Les salades — SALADS

La Salade César du Moka 1·2·3·4·7·10 24 €
Poulet crispy ou crevettes
The Moka Caesar Salad — crispy chicken or shrimp

La Salade du Moka 10 22 €
Couac revisité façon taboulé, poulet boucané
The Moka Salad — couac (cassava semolina) tabbouleh-style, smoked chicken

---

ALLERGÈNES · ALLERGENS

1 Gluten / Gluten 2 Crustacés / Crustaceans 3 Œufs / Eggs 4 Poisson / Fish 5 Arachides / Peanuts
6 Soja / Soy 7 Lait / Milk 8 Fruits à coque / Tree nuts 9 Céleri / Celery 10 Moutarde / Mustard
11 Sésame / Sesame 12 Sulfites / Sulphites 13 Lupin / Lupin 14 Mollusques / Molluscs

Les plats — MAIN COURSES

Entrecôte grillée — 7 — 36 €
Sauce au poivre de Guyane, au roquefort ou beurre maître d'hôtel · Garniture au choix
Grilled rib-eye — Guianese pepper sauce, Roquefort or herb butter · side of your choice

Gambas rôties et risotto crémeux au wassaï — 1·2·7·12 — 32 €
Bisque de crustacés
Roasted king prawns and creamy wassaï (açaí) risotto — shellfish bisque

Magret de canard — 1·6·7·9·12 — 29 €
Pressé d'igname rose, sauce à l'oseille-pays
Duck breast — pink yam terrine, local sorrel sauce

Dos de loubine rôti — 1·3·4·6·7·8 — 28 €
Émulsion d'awara
Roasted snook loin — awara emulsion

Suprême de volaille — 12 — 27 €
Tombée de pak-choï, jus de cuisson corsé
Chicken supreme — wilted pak choi, rich cooking jus

Filet d'acoupa — 1·4·6·7·9 — 26 €
Purée du moment, légumes grillés, écume de coco au fumet de poisson
Acoupa fillet — seasonal purée, grilled vegetables, coconut and fish stock foam

Garnitures — SIDES

Frites maison — 4 €
Pommes de terre préparées et frites sur place
Homemade fries

Purée du moment — 7 — 5 €
Mash of the moment

Risotto crémeux au wassaï — 7·12 — 5 €
Creamy wassaï (açaí) risotto

Pressé d'igname rose — 7 — 4 €
Pink yam terrine

Tombée de pak-choï — 4 €
Wilted pak choi

Sauces maison — 2,50 € — SAUCES

Sauce chien
Condiments frais hachés, herbes, citron et huile d'olive
Fresh herb, lemon & olive oil sauce

Sauce maracudja
Fruit de la passion, notes acidulées et fruitées
Passion fruit sauce

Sauce au poivre de Guyane — 7·12
Relevée au poivre frais du jardin
Guianese pepper sauce

Sauce Roquefort — 7
Crémeuse au Roquefort, un grand classique
Creamy Roquefort sauce

Garnitures et sauces maison proposées en supplément · Sides and homemade sauces available as extras

L'aventure végétarienne — VEGETARIAN

Rigatoni à l'awara 1·7·8 24 €
Awara rigatoni

Menu enfant — KIDS' MENU

Un plat + un jus + une boule de glace au choix 15 €
Pâtes au beurre, frites ou purée & steak haché, poisson ou poulet
One main + one juice + one scoop of ice cream of your choice — buttered pasta, fries or mash & beef patty, fish or chicken

Les desserts — DESSERTS

Café gourmand 1·3·7·8 16 €
Coffee served with a selection of mini desserts

Le Moka 1·3·6·7·8 14 €
Notre dessert signature
Our signature dessert

Symphonie gourmande aux chocolats 1·3·7 14 €
Chocolate symphony

Dôme de wassaï 3·6·7 14 €
Coque de chocolat blanc, cœur coulant à la cerise acérola
Wassaï dome — white chocolate shell, molten acerola cherry centre

Tarte fine aux fruits frais 1·3·7 12 €
Servie avec une boule de glace vanille
Thin fresh fruit tart, served with a scoop of vanilla ice cream