

Le restaurant MOOD est le fruit d'une histoire de famille, d'amitiés et de belles rencontres. Le projet est né dans le cœur de Jean-Christophe RAGNI, depuis son passage au lycée hôtelier, il s'est toujours dit : « J'aimerais un jour avoir Mon restaurant ! ». « Mon » restaurant s'est transformé en « Notre » restaurant, car il a embarqué avec lui trois associés : son père Marcel, son frère Stéphane et son ami d'enfance Patrice UTTARO. Sa maman Josette est, quant-à-elle, aux commandes du site internet du restaurant.

Ils ont imaginé et conçu le restaurant à leur image : convivial, simple mais tendance et intransigeant sur la qualité, qualité qu'ils aiment eux-mêmes trouver dans les nombreux établissements de cette si belle région.

Le choix de la bistronomie leur ressemble, c'est une façon de faire du très bon en le rendant accessible, tout le monde doit s'y retrouver.

Une belle rencontre avec le chef Fabio MERRA, ils ont conçu ensemble une carte bistronomique d'inspiration méditerranéenne, 100% fait maison. Leur ambition n'est pas de devenir le dernier endroit à la mode mais un lieu convivial où il est bon de se retrouver autour de belles assiettes et de bons vins. L'ambiance du restaurant évolue et s'adapte, au fil des heures et des jours de la semaine, au MOOD de sa clientèle.



ENTRÉES

CEVICHE DE THON ROUGE DE MEDITERANEE, YUZU PASSION, AVOCAT GRILLE	18,00 €
TARTARE DE THON ROUGE DE MEDITERANEE, CORIANDRE, KUMQUAT, OLIVES, PIGNONS DE PIN GRILLES, CAVIAR D'AUBERGINES	18,00 €
QUINOA AUX HERBES FRAICHES, POIVRONS A L'HUILE, BURRATA, NOISETTES DU PIEMONT	16,00 €
CARPACCIO DE POULPE DE ROCHE, LÉGUMES CRAQUANTS, SAUCE OIGNON/SOJA "MATSUHISA"	16,00 €
SOUPE DE ROCHE, CROUTONS, AIL, ROUILLE SÉTOISE	12,00 €
SALADE DE HOMARD, POMME DE TERRE VAPEUR, VINAIGRETTE DE CRUSTACE, JEUNES POIREAUX EN FRITURE	25,00 €
COQUILLES ST JACQUES CRUES MARINEES A L'HUILE D'OLIVE ET SOJA, TOBIKO-WASABI, COPEAUX DE PARMESAN	19,00€

À PARTAGER

BURRATA 500g, LÉGUMES GRILLÉS, HUILE D'OLIVE, SAUCISSON ET TARALLI	30,00 €
MORTADELLE A LA TRUFFE, FOCACCIA	30,00 €
FRITURE DE CALAMARS ET LÉGUMES, SAUCE RAFRAICHISSANTE	30,00 €
ANTIPASTI (6 ENTRÉES PETIT FORMAT, SELON CHOIX DU CHEF)	30,00 €
ACCRAS DE THON ROUGE MOOD'S STYLE, SAUCE PIQUILLOS AIGRE DOUX (A L'UNITE)	4,00 €
CAVIAR STURIA VINTAGE 50G	140,00€
CAVIAR STURIA VINTAGE 125G	340,00€



PLATS

FILET DE TURBOT, MOELLE DE BOEUF, OIGNONS GRELOTS, CEPES ET POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE	30,00 €
TENTACULE DE POULPE À LA PLANCHA, RAGU D'HARICOTS COCO DE PAIMPOL, CUISINÉ AU LARD PAYSAN, REMOULADE DE BETTERAVE	28,00 €
BURGER DE BOEUF, SAINT NECTAIRE FERMIER, CONFIT D'OIGNONS, ESCALOPE DE FOIE GRAS, FRITES MAISONS	26,00 €
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, HUITRES DE BOUZIGUES, ALGUES DE MER, MAYONNAISE-LIVECHE-WASABI, NOISETTES DU PIEMONT	24,00 €
CÔTE DE VEAU FRANÇAIS A LA MILANAISE (ENVIRON 350G), COMME TRADITION, PURÉE MAISON	30,00 €
SPAGHETTI AU HOMARD	31,00 €
SPAGHETTI AUX PALOURDES, AIL, HUILE D'OLIVE, PERSIL ET POUTARGUE	20,00€
RISOTTO AUX TRUFFES FRAICHES DE SAISON «TUBER AESTIVUM»	25,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	6,00 €
GRATIN DE MACCARONI AU FOIE-GRAS	8,00 €
CŒUR DE SALADE ASSAISONNÉE	6,00 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES	10,00 €
LÉGUMES DU MOMENT AU SAUTOIR	6,00 €
FRITES MAISON	6,00 €

SPÉCIALITÉS

MARMITE DU PÊCHEUR, SELON ARRIVAGE, POMMES DE TERRE, AIL, CROUTONS, ROUILLE SÉTOISE	35,00 €
COCHON DE LAIT RÔTI COMME UNE PORCHETTA, GRATIN DE MACCARONI AU FOIE-GRAS	28,00 €
ENTRECÔTE RACE SIMMENTAL(ENVIRON 350G) FRITES MASON, MOUTARDE	33,00 €
SOLE DE PETIT BATEAU (ENVIRON 400G) CUITE MEUNIÈRE AU BEURRE D'ALGUES, PURÉE MAISON	40,00 €

DESSERTS

DESSERTS SUR PLATEAU BY JEROME RAVEL	10,00 €
GLACE ARTISANALE 1 BOULE	4,00 €
2 BOULES	7,00 €
3 BOULES	9,00 €
SUPPLEMENT CHANTILLY	2,00 €

FORMULE DU MIDI

(HORS WEEK-END ET JOURS FERIES)

PLAT DU JOUR	15,00 €
ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT	19,50 €
ENTREE+PLAT+DESSERT	25,00 €

MENU ENFANT

AIGUILLETES DE VOLAILLE FERMIÈRE PANÉES OU FILET DE CABILLAUD VAPEUR PURÉE DE POMMES DE TERRE OU FRITES + 1 GLACE ET 1 SIROP	15,00 €
--	---------



NOS EAUX

EVIAN 1L	6,50 €
EVIAN 50cl	4,50 €
BADOIT 1L	6,50 €
BADOIT 50cl	4,50 €
PERRIER 33cl	4,00 €

NOS SIROPS

MENTHE	3,00 €
GRENADINE	3,00 €
CITRON	3,00 €
FRAISE	3,00 €
PECHE	3,00 €
ORGEAT	3,00 €

NOS SODAS

COCA-COLA 33cl	4,50 €
COCA-COLA 0 33cl	4,50 €
FANTA ORANGE 33cl	4,50 €
SPRITE 33cl	4,50 €
SCHWEPES 33cl	4,50 €
FUZETEA PECHE 25cl	4,50 €

NOS FRUITS PRESSES

ORANGE	6,50 €
CITRON	6,50 €

NOS JUS BIO BY MENEAU

ORANGE 25cl	5,00 €
ANANAS 25cl	5,00 €
ABRICOT 25cl	5,00 €
PAMPLEMOUSSE 25cl	5,00 €
POMME 25 cl	5,00 €
TOMATE 25 cl	5,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFE GRANDE RESERVE	2,00 €
CAFE DECA AQUA BIO	2,00 €
CAFE BRESIL SUL DE MINAS	2,90 €
CAFE COLOMBIE SUPREMO	2,90 €
CAFE BLUE MOUNTAIN DE LA JAMAÏQUE	4,50 €
CAFE NOISETTE	2,30 €
DECA NOISETTE	2,30 €
CAFE CREME	4,00 €
CAPUCCINO	4,50 €
THE & INFUSION BIO	4,50 €



NOS BIERES

PRESSION ST OMER 25cl	4,00 €
PRESSION ST OMER 50cl	7,50 €
PRESSION GOUDALE 25cl	5,50 €
PRESSION GOUDALE 50cl	9,00 €
PANACHE 25cl	4,00 €
PANACHE 50cl	7,50 €
MONACO 25cl	4,50 €
MONACO 50cl	8,00 €
HEINEKEN 33cl	6,00 €
HEINEKEN 00% D'ALCOOL 33cl	6,00 €
CORONA 33cl	6,50 €
DESPERADOS 33cl	6,50 €
FADA BLANCHE 33cl	6,50 €

NOS COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10,00 €
MOJITO	12,00 €
MOJITO FRUITS	13,00 €
MOJITO ROYAL	15,00 €
MOSCOW MULE	12,00 €
PINA COLADA	12,00 €
CAIPIRINHA	12,00 €
MARGUARITA	12,00 €
AMERICANO MAISON	10,00 €
MIMOSA	11,00 €
MOOD	11,00 €
VIRGIN MOJITO	8,00 €
VIRGIN MOJITO FRUITS	9,00 €
VIRGIN COLADA	
VIRGIN MOOD	

NOS APERITIFS

PASTIS 51	3,50 €
RICARD	3,50 €
MAURESQUE, TOMATE, PERROQUET	4,00 €
MARTINI ROUGE	5,00 €
MARTINI BLANC	5,00 €
PORTO	6,00 €
KIR CASSIS	6,00 €
KIR ROYAL	15,00 €

NOS DIGESTIFS

WHISKY W.LAWSON'S	8,00 €
WHISKY JACK DANIELS	10,00 €
WHISKY JAPONNAIS NIKKA	12,00 €
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	19,00 €
RHUM BACARDI 8 ANS	10,00 €
RHUM BUMBU	12,00 €
RHUM DIPLOMATICO	12,00 €
RHUM DON PAPA 7 ANS	12,00 €
GIN HIGHCLERE CASTLE	8,00 €
GIN BOMBAY SAPPHIRE	10,00 €
VODKA ERISTOFF	8,00 €
VODKA GREY GOOSE	12,00 €
TEQUILA CAMINO REAL	8,00 €
GET 27	8,00 €
BAILEY'S	8,00 €
COGNAC DE CHASTELARD	10,00 €
COGNAC HENNESSY X.O	15,00 €
ARMAGNAC MALANDRIE	10,00 €
COINTREAU	8,00 €
LIMONCELLO	8,00 €

SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT	2,00 €
---------------------------	--------



CHAMPAGNES & PROSECCO

	AU VERRE	75CL
PROSECCO SENSI DOC	6,00 €	35,00 €
CHAMPAGNE ROEDERER BRUT	14,00€	95,00 €
CHAMPAGNE RUINART BLANC/BLANC		150,00€

VINS ROUGES

LA BOURGOGNE BY JOSEPH DROUHIN

MERCUREY A.O.C 2018		52,00 €
NUITS-SAINT-GEORGES A.O.C 2016		90,00 €
BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES A.O.C 2018		160,00 €

LE BEAUJOLAIS

SAINT-AMOUR A.O.P GRANDES MISES		38,00 €
---------------------------------	--	---------

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE A.O.P LES VIEUX TRUFFIERS - BIO	6,00 €	31,00 €
SAINT-JOSEPH A.O.P ROQUEBRUSSANE		45,00 €

BORDEAUX

BORDEAUX DE GLORIA A.O.P 2016		31,00 €
BALLADE DE LA POINTE A.O.P POMEROL 2016		76,00 €
CHÂTEAU GISCOURS A.O.P MARGAUX 2014		150,00 €
CHÂTEAU LYNCH-BAGES A.O.P PAUILLAC 2015		250,00€
CHÂTEAU CHEVAL BLANC A.O.P ST EMILION GRAND CRU 2014		820,00 €

LA PROVENCE

LA PETITE CAVALE A.O.C LUBÉRON	4,00 €	22,00€
CHÂTEAU GABRIEL A.O.P CÔTES DE PROVENCE - BIO		33,00€
CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE A.O.P CÔTES DE PROVENCE		36,00€
RÉAL A.O.P CÔTES DE PROVENCE - BIO & BIODYNAMIQUE		38,00€
MINUTY PRESTIGE A.O.P CÔTES DE PROVENCE	8,00 €	40,00€
CHÂTEAU RASQUE PIÈCE NOBLE A.O.P CÔTES DE PROVENCE		42,00€

VINS ROSÉS 2019

	AU VERRE	75CL	1,5L
LA PETITE CAVALE A.O.C LUBÉRON	4,00 €	22,00€	
CHÂTEAU GABRIEL A.O.P CÔTES DE PROVENCE - BIO	6,00 €	33,00 €	
CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE A.O.P CÔTES DE PROVENCE		36,00 €	
RÉAL A.O.P CÔTES DE PROVENCE - BIO & BIODYNAMIQUE		38,00 €	
MINUTY PRESTIGE A.O.P CÔTES DE PROVENCE	8,00€	40,00 €	85,00 €
CHÂTEAU RASQUE CUVÉE ALEXANDRA A.O.P CÔTES DE PROVENCE		42,00 €	
CHÂTEAU MINUTY ROSE & OR A.O.P CÔTES DE PROVENCE		52,00 €	110,00 €
CHÂTEAU MINUTY 281 A.O.P CÔTES DE PROVENCE		82,00 €	170,00 €

VINS BLANCS

LA LOIRE

DOMAINE SAINT-ROMBLE A.O.P SANCERRE 2017		38,00€
DOMAINE DES BERTHIERS JC DAGUENEAU A.O.P POUILLY FUMÉ 2017		42,00 €

LA BOURGOGNE BY JOSEPH DROUHIN - BIO & BIODYNAMIQUE

BOURGOGNE CHARDONNAY A.O.C 2018	6,00 €	33,00 €
CHABLIS A.O.P 2019		45,00 €
MEURSAULT A.O.C 2018		95,00 €
PULIGNY 1 ^{ER} CRU FOLATIÈRES A.O.C 2018		160,00 €
BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES A.O.C 2018		200,00€
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017		255,00 €
BATARD MONTRACHET GRAND CRU A.O.C 2017		580,00 €

LA PROVENCE

LA PETITE CAVALE AOC LUBÉRON	4,00 €	22,00 €
CHÂTEAU GABRIEL AOP CÔTES DE PROVENCE - BIO		33,00 €
RÉAL AOP CÔTES DE PROVENCE - BIO & BIODYNAMIQUE		38,00 €
MINUTY PRESTIGE AOP CÔTES DE PROVENCE	8,00 €	40,00 €
CHÂTEAU RASQUE BLANC DE BLANC AOP CÔTES DE PROVENCE		42,00 €
CHÂTEAU MINUTY BLANC & OR AOP CÔTES DE PROVENCE		

