

Il ristorante MOOD nasce come frutto di una storia di famiglia, d'amicizia e di bellissimi incontri. Il progetto è nato dall'idea di Jean-Christophe RAGNI, dopo aver susseguito i suoi studi al liceo alberghiero, si è sempre detto: «Mi piacerebbe, un giorno, aprire il mio ristorante». «L'aggettivo mio si è in seguito trasformato in « Nostro » ristorante, per il semplice motivo che nel progetto si sono aggiunti tre soci: suo padre Marcel, suo fratello Stéphane e il suo amico d'infanzia Patrice UTTARO. Quanto a mamma Josette è alla creazione e realizzazione del sito internet del ristorante.

Hanno concepito e creato il ristorante a loro immagine e somiglianza: conviviale, semplice ma al tempo stesso di tendenza e intransigente sulla qualità, la stessa che i proprietari amano ritrovare nei numerosi locali della costa azzurra, da loro frequentati.

La scelta effettuata di una cucina bistronimica è una maniera di fare una cucina buona e accessibile dove i clienti devono tutti, nessuno escluso, ritrovare il proprio « bonheur».

Un bell'incontro con lo chef Fabio MERRA, con il quale è stato possibile realizzare insieme, un menu bistronomico ispirato ad una cucina mediterranea, fatta in casa al 100%.

Le loro ambizioni non sono di diventare l'ultimo posto alla moda, ma un locale conviviale dove potersi ritrovare attorno a degli ottimi piatti e del buon vino.

L'atmosfera del ristorante evolve e s'adatta, nel corso delle ore, dei giorni e delle settimane, al MOOD della sua clientela.



## ANTIPASTI

CEVICHE DI ORATA, LATTE DI COCO, MANDORLE TOSTATE, LIME / YUZU	18,00 €
INSALATA DI GRANCHIO/ALGHE WAKAME/ZENZERO/AVOCADO	18,00 €
INSALATA DI POMODORI, BURRATA, BASILICO THAÏ	15,00 €
CARPACCIO DE POLIPO DI ROCCIA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI CIPPOLA ROSSA/SOJA "MATSUHISA"	16,00 €
ZUPPA DI PESCE, CROSTINI, AGLIO, MAJONESE	12,00 €
TARTARA DI TONNO, CONDIMENTO LOCALE, OLIVE, PINOLI, CORIANDOLO, CIPPOLE, HOUMOUS	18,00 €

## MINIMO DUE PERSONNE

BURRATA 500g, VERDURE ALLA GRIGLIA, OLIO D'OLIVA, SALAME FELINO/TARALLI	30,00 €
DEGUSTAZIONE DI AFFETTATI, PECORINO E MOZZARELLA DI BUFALA	26,00 €
FRITTURA DE CALAMARI E VERDURE, SALSA ALLO YOGURT E CORIANDOLO	26,00 €
ANTIPASTI ( 6 ANTIPASTI MISTI PICCOLO FORMATO, A SECONDA DELLO CHEF )	30,00 €
FIORI DI ZUCCA IMPANATI FARCITI ALLA MOZZARELLA/ACCIUGHE (AL PEZZO)	4,00 €
CAVIALE STURIA VINTAGE 50G	140,00€
CAVIALE STURIA VINTAGE 125G	340,00€



## PLATS

FILETTO DI SAN PIETRO GRIGLIATO, FINFERLI, LAMPONI, CIPOLLOTTI	30,00 €
TENTACOLI DI POLIPO GRIGLIATI CON CARCIOFI, LARDO FERMIER, POMODORINI CONFITS E BASTONCINI FRITTI DI CECI	26,00 €
CODA DI ROSPO COTTA LENTAMENTE CON TIMO, PUREE DI CIPOLLA ROSSA E POMODORI	26,00 €
BURGER DI MANZO, AVOCADO, TOMA DI PECORA, CREMA DI CARCIOFI, SCALOGNO E PATATINE FRITTE MOOD	24,00 €
BATTUTA DI MANZO, SCALOGNO, POMODORINI CONFITS, EMULSIONE DI CITRIUOLO, SCAGLIE DI PARMIGGIANO 30 MESI/BASTONCINI FRITTI DI CREMA DI CECI	22,00 €
SPALLA AGNELLO DELL' ADRET, COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON VERDURINE DI STAGIONE	25,00 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON AGLIO, OLIO EVO, PREZZEMOLO E BOTTARGA	20,00€
RISOTTO AL TARTUFO ESTIVO «TUBER AESTIVUM»	25,00 €

## CONTORNI

PUREE DI PATATE MEZZE MANICHE RIPIENE DI FOIE-GRAS	6,00 €
CUORE D'INSALATA	8,00 €
PUREE DI PATATE AL TARTUFO	6,00 €
VERDURINE DI STAGIONE SALTATE	10,00 €
PATATE FRITTE MOOD	6,00 €

## SPÉCIALITÉS

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETO, PATATE, CROSTINI AGLIO E SALSA MAJONESE SETOISE	35,00 €
MAIALINO IN PORCHETTA, MEZZE MANICHE RIPIENE CON FOIE GRAS E GRATINATE	26,00 €
COSTATA DI MANZO AL ROSMARINO, PATATE FRITTE MOOD (PER 2 PERSONNE CIRCA 1 KG)	70,00€
SPIGOLA COTTA AL FORNO, VERDURINE DI STAGIONE, ZABAIONE AL LIME PER 2 PERSONNE	75,00 €

## DOLCI

DOLCI AL VASSOIO BY JEROME RAVEL	10,00 €
GELATI ARTIGIANALI 1 GUSTO	4,00 €
2 GUSTI	7,00 €
3 GUSTI	9,00 €
SUPPLEMENTO PANNA MONTATA	2,00 €

## FORMULA DEL PRANZO

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIES)

PIATTO DEL GIORNO	15,00 €
ANTIPASTO+PIATTO OU PIATTO+DESSERT	19,50 €
ANTIPASTO+PIATTO+DESSERT	25,00 €

## MENU BAMBINI

PETTO DI POLLO IMPANATO O FILETTO DI MERLUZZO COTTO AL VAPORE PURÉE DI PATATE O PATATE FRITTE MOOD + 1 GELATO E 1 SCIROPPO	15,00 €
--	---------



## ACQUA

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

## SCIROPPI

MENTA	3,00 €
GRENADINE	3,00 €
LIMONE	3,00 €
FRAGOLA	3,00 €
PESCA	3,00 €
ORGEAT	3,00 €

## BIBITE

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

## SUCCHI DI FRUTTA

ARANCIA	6,50 €
LIMONE	6,50 €

## SUCCHI BIOLOGICI BY MENEAU

ARANCIA 25cl	5,00 €
ANANAS 25cl	5,00 €
ALBICOCA 25cl	5,00 €
POMPELMO 25cl	5,00 €
MELA 25 cl	5,00 €
POMODORO 25 cl	5,00 €

## BEVANDE CALDE

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 €



## BIRRE

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 €

## 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 €
AMERICANO MAISON	10,00 €
MIMOSA	11,00 €
MOOD	11,00 €
VIRGIN MOJITO	8,00 €
VIRGIN MOJITO FRUITS	9,00 €
VIRGIN COLADA	8,00 €
VIRGIN MOOD	

## APERITIVI

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 €

## DIGESTIVI

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	1,5L
PROSECCO SENSI DOC	6,00 €	35,00 €	
CHAMPAGNE ROEDERER BRUT	14,00 €	95,00 €	170,00 €
CHAMPAGNE RUINART BLANC/BLANC		150,00 €	

## VINI ROSSI

LA BOURGOGNE BY JOSEPH DROUHIN			
MERCUREY A.O.C 2018		52,00 €	
NUITS-SAINT-GEORGES A.O.C 2016		90,00 €	
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> 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		40,00 €	
CHÂTEAU RASQUE PIÈCE NOBLE A.O.P CÔTES DE PROVENCE	8,00 €	42,00 €	

## VINI ROSATI 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		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 €

## VINI BIANCHI

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

## 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 <sup>ER</sup> CRU FOLATIÈRES A.O.C 2018		160,00 €	
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 €	85,00 €
CHÂTEAU RASQUE BLANC DE BLANC AOP CÔTES DE PROVENCE		42,00 €	
CHÂTEAU MINUTY BLANC & OR AOP CÔTES DE PROVENCE		52,00 €	110,00 €

