

# MOKKA

CAFÉ - DESSERT - LOUNGE

## AFTER WORK 16H-20H

### PLANCHES

À PARTAGER SELON L'APPÉTIT

NOS CONSEILS POUR PARTAGER :  
2 PLANCHES - JUSQU'À 3 PERS  
2 PLANCHES + 1 BURRATA - 3 À 4 PERS  
3 PLANCHES + 1 BURRATA - 4 À 5 PERS

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.00**  
MORTADELLE À LA PISTACHE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, SALAME DOUX, SPECK FUMÉ, ACCOMPAGNÉS DE NOIX DU PÉRIGORD AOP ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES MAISON

**PLANCHE DE FROMAGE 16.00**  
GORGONZOLA DOP, PECORINO ROMANO DOP, PECORINO AUX HERBES, ACCOMPAGNÉS DE NOIX DU PÉRIGORD AOP ET CONFITURE MAISON DE FRUITS DE SAISON

**BURRATA DES POUILLES 4.00**  
BURRATA ARTISANALE CRÉMEUSE DES POUILLES (100G), SERVIE AVEC MIEL DE FLEURS ARTISANAL ET NOIX DU PÉRIGORD AOP

prix en € TTC, service inclus

### BOISSONS

BOISSONS ARTISANELS  
AVEC OU SANS ALCOOL

#### BIÈRES ET CIDRE

BAPBAP - LAGER - BLONDE 4.5°	6.00
BAPBAP - HEFEWEIZEN - BLANCHE 5.0°	6.00
HUBSTER - SOUR ALE - FRAMBOISE 4.5°	6.00
FILS DE POMME - CIDRE BRUT 5°	6.00

#### JUS, SODA ET INFUSIONS PETILLANTES

MAYA - JUS PASSION ANANAS MANGUE	4.50
MAYA - JUS GOYAVE ROSE	4.50
JUSTE - JUS POMME	4.50
JUSTE - JUS FRAMBOISE	4.50
JUSTE - JUS PAMPLEMOUSSE	4.50
UMÀ - LIMONADE	4.50
UMÀ - ORANGEADE	4.50
UMÀ - GINGER BEER	4.50
UMÀ - COLA	4.50
SYMPLES - POMME SAUGE SUREAU	4.50
SYMPLES - CITRON MENTHE THYM	4.50

tous nos produits sont sourcés par des fournisseurs sélectionnés avec soin  
charcuteries et fromages d'origines Italie ; boissons d'origines France

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
alcool servi uniquement avec nos planches et consommé sur place

# MOKKA

CAFÉ - DESSERT - LOUNGE

## AFTER WORK 16H-20H

### PLANCHES

À PARTAGER SELON L'APPÉTIT

NOS CONSEILS POUR PARTAGER :  
2 PLANCHES - JUSQU'À 3 PERS  
2 PLANCHES + 1 BURRATA - 3 À 4 PERS  
3 PLANCHES + 1 BURRATA - 4 À 5 PERS

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.00**  
MORTADELLE À LA PISTACHE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, SALAME DOUX, SPECK FUMÉ, ACCOMPAGNÉS DE NOIX DU PÉRIGORD AOP ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES MAISON

**PLANCHE DE FROMAGE 16.00**  
GORGONZOLA DOP, PECORINO ROMANO DOP, PECORINO AUX HERBES, ACCOMPAGNÉS DE NOIX DU PÉRIGORD AOP ET CONFITURE MAISON DE FRUITS DE SAISON

**BURRATA DES POUILLES 4.00**  
BURRATA ARTISANALE CRÉMEUSE DES POUILLES (100G), SERVIE AVEC MIEL DE FLEURS ARTISANAL ET NOIX DU PÉRIGORD AOP

prix en € TTC, service inclus

### BOISSONS

BOISSONS ARTISANELS  
AVEC OU SANS ALCOOL

#### BIÈRES ET CIDRE

BAPBAP - LAGER - BLONDE 4.5°	6.00
BAPBAP - HEFEWEIZEN - BLANCHE 5.0°	6.00
HUBSTER - SOUR ALE - FRAMBOISE 4.5°	6.00
FILS DE POMME - CIDRE BRUT 5°	6.00

#### JUS, SODA ET INFUSIONS PETILLANTES

MAYA - JUS PASSION ANANAS MANGUE	4.50
MAYA - JUS GOYAVE ROSE	4.50
JUSTE - JUS POMME	4.50
JUSTE - JUS FRAMBOISE	4.50
JUSTE - JUS PAMPLEMOUSSE	4.50
UMÀ - LIMONADE	4.50
UMÀ - ORANGEADE	4.50
UMÀ - GINGER BEER	4.50
UMÀ - COLA	4.50
SYMPLES - POMME SAUGE SUREAU	4.50
SYMPLES - CITRON MENTHE THYM	4.50

tous nos produits sont sourcés par des fournisseurs sélectionnés avec soin  
charcuteries et fromages d'origines Italie ; boissons d'origines France

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
alcool servi uniquement avec nos planches et consommé sur place