

mojo

KITCHENBAR

CHEZ MOJO NOUS ATTACHONS UNE ATTENTION PARTICULIERE A
VOTRE HUMEUR ET ENVIE DU MOMENT !!

ENVIE D'UN COUP DE PEPS?
DE RECONFORT? DE DETOX ? DE CALME ? D'UNE PEAU ECLATANTE



ECLAT



DETOX



ENERGIE



SERENITE



RECONFORT

SUR PLACE
VENTE A EMPORTER
CLICK AND COLLECT
LIVRAISON

www.MOJOKITCHEN.BAR

FORMULES

PLAT
+
Entrée ou Dessert
15,50€

SALADE
+
Entrée ou Dessert
14,50€

LEXIQUE :



Eclat



Sérénité



Énergie



Reconfort



Detox

Entrées / 4€

Quart de sandwich San Sebastien au jambon Serrano + fromage de brebis + Concassé de tomates
Gaspacho de Courgettes + Chèvre + Menthe + Lait d'amande
Salade de mesclun + Fromage de chèvre + noisettes + Sauce aigre douce

PLATS CHAUDS 12€

POULET REMISE EN FORME



Protéines : Poulet mariné aux épices cajun + Germe de Blé + Ecrasé d'avocat
Accompagnement : Ratatouille (Courgettes + Poivrons + Aubergine + Oignons Rouges) k,

VEAU GOURMAND



Protéines: Tagine de veau au Citron
Condiments: Carotte + Courgettes + Coriandre + Epices
Accompagnement : Riz Basmati

PAD THAI DETOX

Base: Nouilles sauté de Konjac de «Liv Happy food» (Sans gluten + Faibles en Calorie)
Condiments: Carottes + Courgettes + Fenouils + Noisettes + Coriandre Fraiches

Salades / 11€

TABOULE BELLE PEAU



Base : Quinoa + Brocolis Al Dente + Houmous + Sauce Tahni
Condiments : Menthe + Persil + Hoummous + Tahini
Sauce : Tapenade

SALADE TOP DEPART BIKINI



Base : Pousses d'épinard + Fenouil + Pomme + Mangue
Condiments : Amandes + Menthe
Protéines : Féta grillée au sirop d'agave
Sauce : Huile d'olive + Citron vert

SALADE ANTI STRESS



Base : Riz Noir + Concombre + Pousse de Soja + Algues Wakamé + Avocat
Condiments : Noix de Cajou
Sauce : Fromage Blanc 0% + Citron + Tamari + Concombre + Gingembre

SALADE SERENDIPTY



Base : Quinoa + Concombre + Fraises + Chèvre frais
Condiments : Amandes
Sauce : Citron + Miel + Huile d'Olive

SALADE CHICKEN POWER



Base : Mesclun + Pousses d'épinard + Chèvre
Condiments : Noisettes
Protéines : Blanc de poulet grillé
Sauce : Balsamic + Miel + Huile d'Olive

Desserts / 4€

Gâteau de patates douces + Noisettes + Chocolat
Fromage Blanc fruits rouges ou mangue
Salade de Fraises + Melon + Menthe
Riz Au Lait + Vanille + Fleur d'Oranger

mojo

KITCHENBAR

www.mojokitchen.bar

En collaboration avec Merryl de Catuelan

Merryl de Catuelan, naturopathe, a son cabinet à Paris et vous accompagne pour vous remettre dans la meilleure forme possible. La naturopathie règle des problématiques de santé diverses à travers des techniques naturelles et notamment l'alimentation. Merryl a travaillé sur nos recettes afin que vous atteignez le Mojo !

meryem@my-healthy-food.fr
www.merryldecatuelan.com @merryldecatuelan

#NATUROPATHE #MERRYLDECATUELAN



RÉSERVATION EN LIGNE (soir uniquement)

www.mojokitchen.bar

PRIVATISATION + TRAITEUR

omlrestaurants@gmail.com

 MojoKitchenbar

 mojokitchenbar

23 rue Louis Le Grand - 01 42 65 06 15