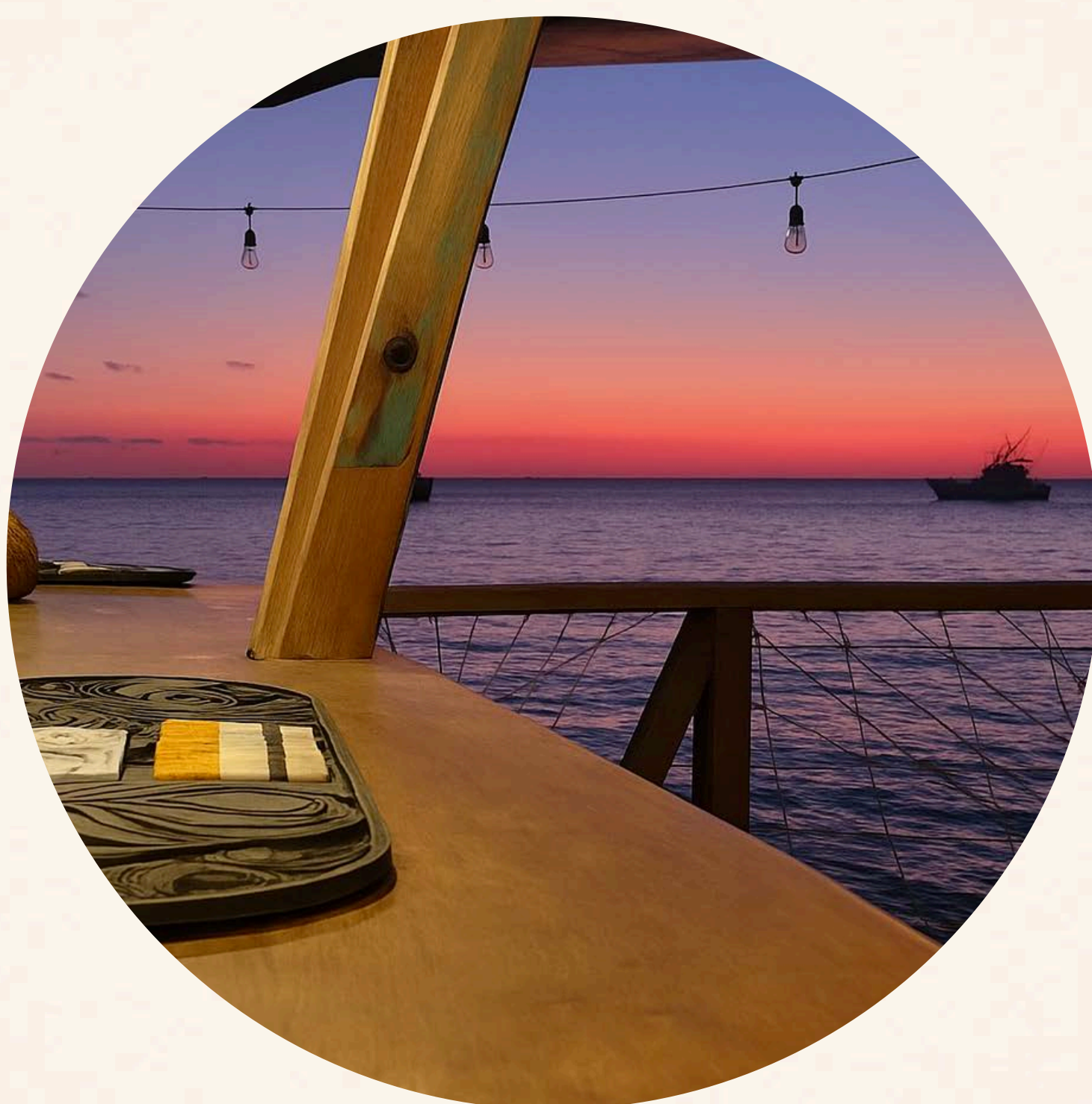


Menu



moon
bar



Tapas



Servi uniquement de
17h00 à 18h30
Served only during sunset

Tapas à partager - *To share*

Bœuf sauté à la mauricienne <i>Fried style Beef in Mauritian flavors</i>	500
Enroulé de poisson salé <i>Salted fish roll</i>	500
Gâteaux pima-crevette, sauce satay <i>Prawn chilli bites with satay sauce</i>	500
Tempura de crevette sauce ananas et baies roses <i>Prawn tempura pineapple and pink peppercorn sauce</i>	525
Brochette de poulet sauce sucrée-salée ananas-tamarin <i>Chicken skewer, with a sweet & salty sauce pineapple-tamarind</i>	500
Rillettes de thon et marlin fumé <i>Smoked marlin and tuna rillettes</i>	550
Cornet d'arouille satini cotomili <i>Taro cone with coriander chutney</i>	530
Tartare de crevette exotique <i>Exotic Shrimp tartare</i>	500



All prices are quoted in roupies & VAT included.




Planches & Entrées

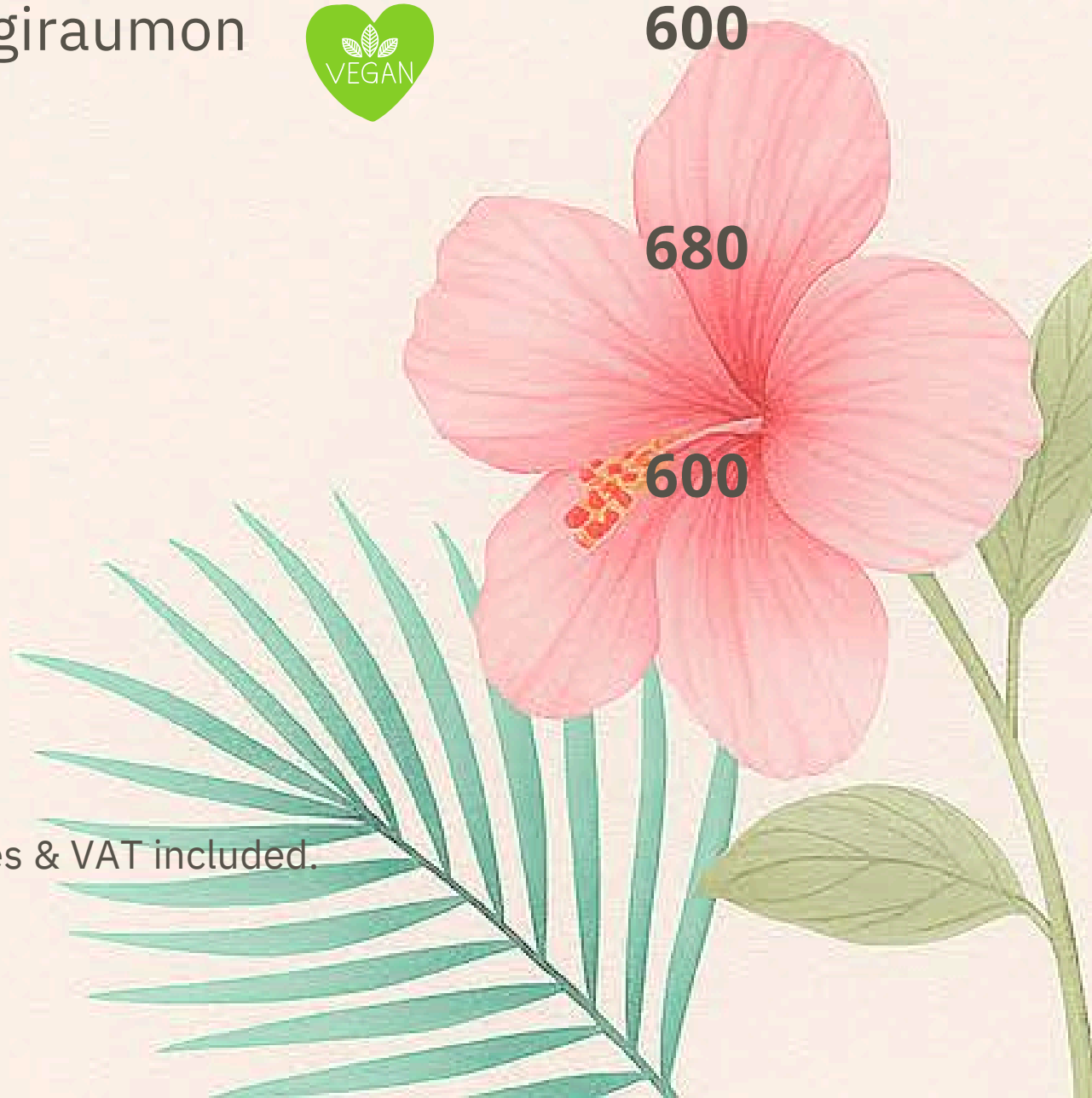


Planches à partager - *To share*

Planche de charcuteries <i>Cold meats platter</i>	1900
Planche de fromage <i>Cheese platter</i>	1900
Planche de foie gras <i>Foie gras platter</i>	1800

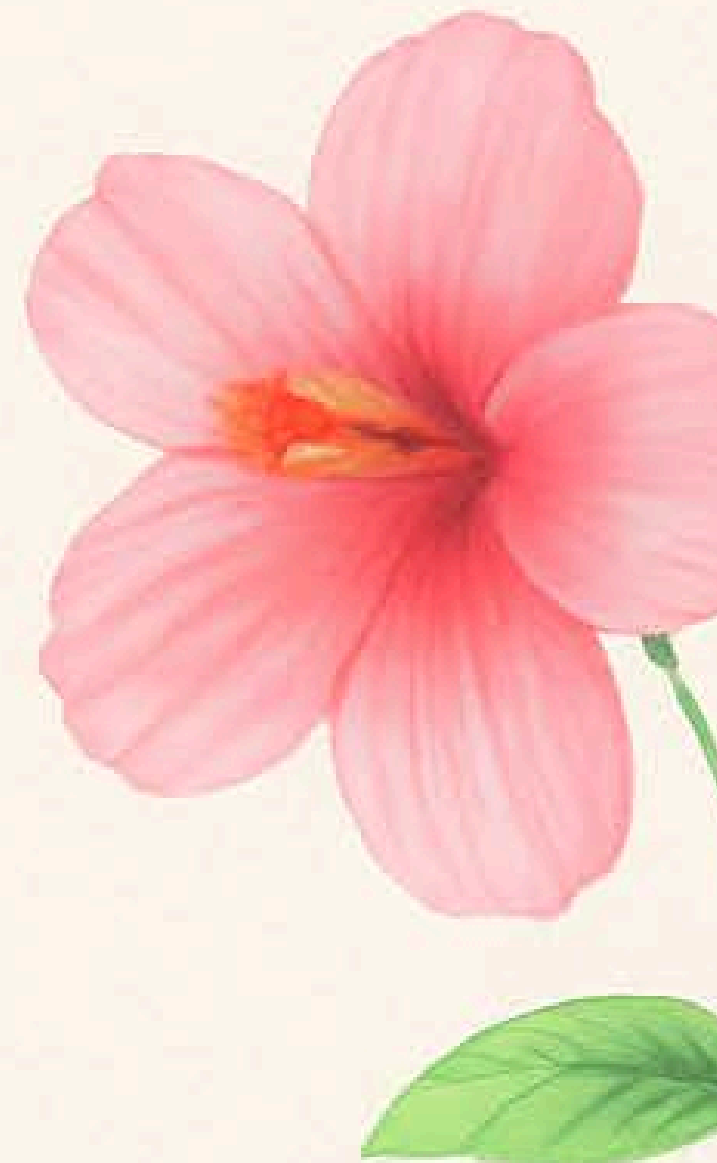
Entrées- *Starters*

Ceviche de la mer <i>Sea ceviche</i>	620
Tortellini à la bettrave, velouté de giraumon <i>Beetroot tortellini, creamy pumpkin sauce</i>	 600
Fagottini de marlin fumé <i>Smoked marlin fagottini</i>	680
Tataki de thon Tuna tataki	600



All prices are quoted in roupies & VAT included.

Plats



Plats principaux - Main courses

Poisson du jour, purée de patate douce et agrumes **940**
Fish of the day, sweet potato purée & citrus

Gigollette de poulet, mousseline de pomme de terre & légumes **950**
Chicken gigollette, potato mousseline & vegetables

Pièce de boeuf, purée de pomme de terre & légumes, sauce poivre vert & baies roses **1100**
Beef cut, potato purée & vegetables, green pepper & pink peppercorn sauce

Ravioles maison, champignons & truffe **780**
Home made mushrooms & truffle raviolis



Camérons au beurre d'ail, petits légumes et riz safrané **1700**
Garlic & butter sauce camérons, sautéed vegetables & saffron rice

Langouste grillée et riz safrané **2900**
Grilled lobster with saffron rice

Plateau de fruits de mer pour 2 personnes **5100**
Seafood platter for 2 persons



All prices are quoted in roupies & VAT included.



Desserts

Desserts

Perle de Lune

550

Entremet coco et chocolat blanc, insert ananas-
vanille en 2 façons, crumble coco

Moon Pearl

*Coconut and white chocolate entremet with dual pineapple-
vanilla insert and coconut*

Moelleux au chocolat


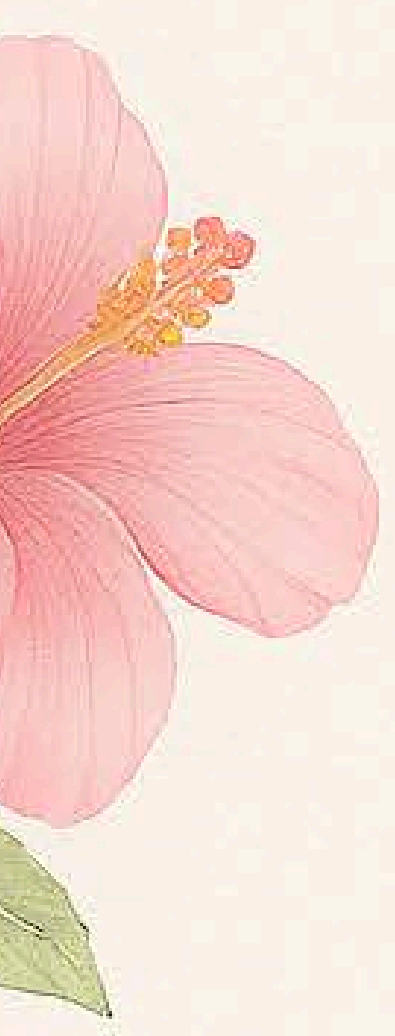
450

Chocolate lava cake

Dessert du jour

475

Dessert of day



All prices are quoted in roupies & VAT included.



Cocktail maison

Signature cocktail

Bao Tai 420

Rhum, sirop de baobab, triple sec, jus de citron et ananas

Rum, baobab syrup, triple sec, lime juice, pineapple

Kreol Smash 400

Rhum, basilic doux, jus de citron, miel

Pure cane rum, sweet basil, lime juice, honey

Curry & Berry 420

Rhum, limon, feuille de curry, purée de fraise

Rum, lime, curry leaves, berries purée

Coco Fashioned 450

Whisky « fat-wash » à la noix de coco, bitter, sirop de cacao

Fat washed coconut whisky, bitter, cocoa syrup

Tropical mango 400

Rhum, limon, purée mangue, sirop de canne, menthe

Rum, lime, mango purée, sugar cane syrup, mint



Cocktail classique

Classic Cocktail



Mari T-Punch **300**
Rhum, limon, sirop de cardamome
Rum, lime, cardamom syrup

Screwdriver **300**
Vodka, jus d’orange
Vodka, orange juice

Negroni **420**
Gin,vermouth doux, Campari
Gin, sweet vermouth, Campari bitter

Margarita **400**
Tequila, triple sec, limon
Tequila, triple sec, lime

Mojito **350**
Rhum, limon, sirop de canne,
menthe, eau pétillante
Rum, lime, sugar cane syrup, mint, soda water

Gin & Tonic **300**

Aperol Spritz **400**
Aperol, proscecco, eau pétillante
Aperol, proscecco, soda water

Whisky & Coke **300**

Espresso Martini **500**
Vodka, café, liqueur café, sirop de
vanille
Vodka, coffee, coffee liqueur, vanilla syrup

Mocktail **290**





Gin

- Gibson
- El Professor
- Blue Gin
- Hendrick’s Gin

verre
3cl
Mix excluded

- 290
- 500
- 350
- 450

Vodka

- Kgb
- Belvedere

- 240
- 450

Rhum

- New Grove
- New Grove 5 Y .O
- New Grove savoir faire (whisky)
- Eminente Reserva Cubain
- Plantation
- New Grove Emotion 1969
(Élu meilleur rhum au monde / voted best rum in the world)

- 260
- 280
- 350
- 850
- 450
- 1200

Tequila

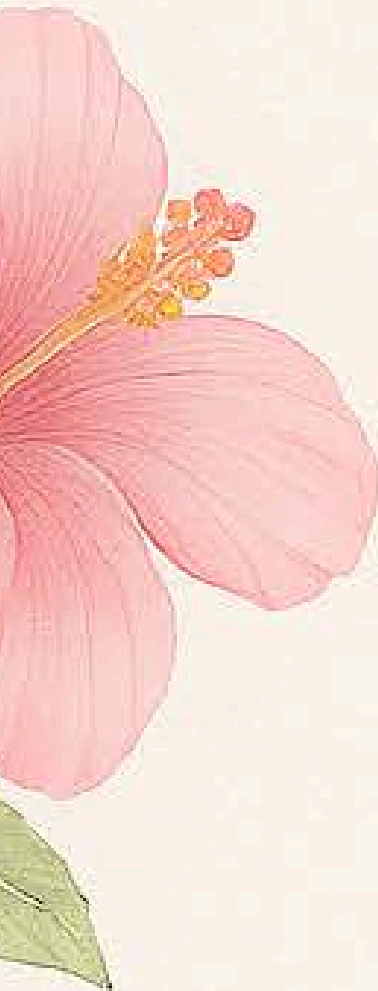
- Xquisito
- El jimador

- 300
- 500

Whisky

- Cambridge
- Grants
- Monkey
- IWAI Japanese Whisky
- Glenfiddich 15 Y.O

- 270
- 300
- 590
- 550
- 650





Bière - Beer

Phoenix - 33cl	180
KAP10 IPA - 33 cl	240
KAP10 Blonde - 33 CL	240

Boisson fraîche - Cold drink

Coca-Cola	120
Sprite	120
Schweppes Tonic	120
Jus - Juice	120
Pêche - Pomme - Orange - Ananas-Mangue Apple - Peach - Orange - Pineapple-Mango	
Eau Plate - Still water	120
Eau pétillante - Sparkling water	120

Boisson chaude - Hot beverage

Café long - Long coffee	150
Espresso	150
Thé - Tea	200





EFFERVESCENTS

Italie (Vénétie) – Prosecco Brut, Zonin

2300

Une bulle légère et festive, sans sucrosité et alliant finesse et tendreté. C’est la bulle parfaite pour trinquer.

Light, festive bubbles with no sweetness – perfect for toasting.

Champagne Moon Bar'k

4500

Champagne familial produit à Aÿ, petit village situé à deux pas d’Épernay, berceau du champagne. Les vignes sont voisines de celles de Moët & Chandon. Une cuvée artisanale aux bulles fines, reflet d’un savoir-faire traditionnel et sincère.

Disponible en Brut ou en Rosé uniquement.

Craft Champagne from Aÿ near Épernay. Fine bubbles and authentic savoir-faire. Available in Brut or Rosé only.

ROSÉS

Languedoc – Moment de Plaisir 2023

1700

Le rosé de plaisir par excellence, avec ses notes de petits fruits rouges acidulés. Sa rondeur en fera un candidat idéal pour vos apéritifs.

The perfect aperitif rosé – round and fruity with tangy red berries.

Afrique du Sud – Creation Wine Rosé

2200

Du fruit, de l’intensité et du soleil : voici les ingrédients que nous retrouvons dans ce rosé remarquable, aux notes de pamplemousse et de fruits rouges.

Fruit, sunshine and intensity. Notes of grapefruit and red berries.

Côtes de Provence – La Vie en Rose

2800

Le fruit charnu de ce rosé vous transportera immédiatement en Provence, terre natale des grands rosés. Sa structure lui permettra de vous accompagner à merveille durant tout votre repas.

Rich fruit and smooth body. A classic Provençal rosé for the whole meal.





ROUGES

Bordeaux – Beau Rivage 2022

1700

Charnu et aromatique, ce Bordeaux vous séduira avec ses notes intenses de fruits rouges et d’épices.
Full-bodied and aromatic, with red fruits and spice.

Languedoc – Les Salices, Pinot Noir (Lurton)

2200

La souplesse et la rondeur de ce pinot noir, très caractéristique des terroirs languedociens, vous séduiront immédiatement.
Soft and round Pinot Noir, typical of the Languedoc terroir.

Bourgogne – Maldant-Pavelot

3800

Laissez-vous surprendre par la finesse de ce pinot noir ainsi que par sa profondeur aromatique. C’est un très beau représentant des grands pinots noirs de Bourgogne.
Elegant and deep Pinot Noir, a fine expression of Burgundy.

Côtes de Provence – Château Roubine (500ml)

2100

Vin remarquable par son aromatique très fruitée, aux notes de garrigue, de fruits bien mûrs et de cerise.
Very fruity with ripe cherry and garrigue notes.

Côtes du Rhône – Parallèle 45, Jaboulet

2200

Bel assemblage de syrah pour la structure et les arômes floraux intenses, et de grenache pour la finesse et le fruité. Du plaisir, rien que du plaisir.
Blend of Syrah and Grenache, floral, fruity and elegant.

Saint-Émilion – Éclipse 2020

2500

Second vin du domaine familial Pierre de Lune, également conduit et certifié en biodynamie. Éclipse offre une expression plus immédiate du millésime, avec des tanins souples, une belle fraîcheur et des notes de fruits rouges croquants. Un vin de plaisir, tout en finesse.
Second wine of Pierre de Lune, biodynamic. Crisp red fruits and smooth tannins.

Saint-Émilion Grand Cru – Pierre de Lune 2017

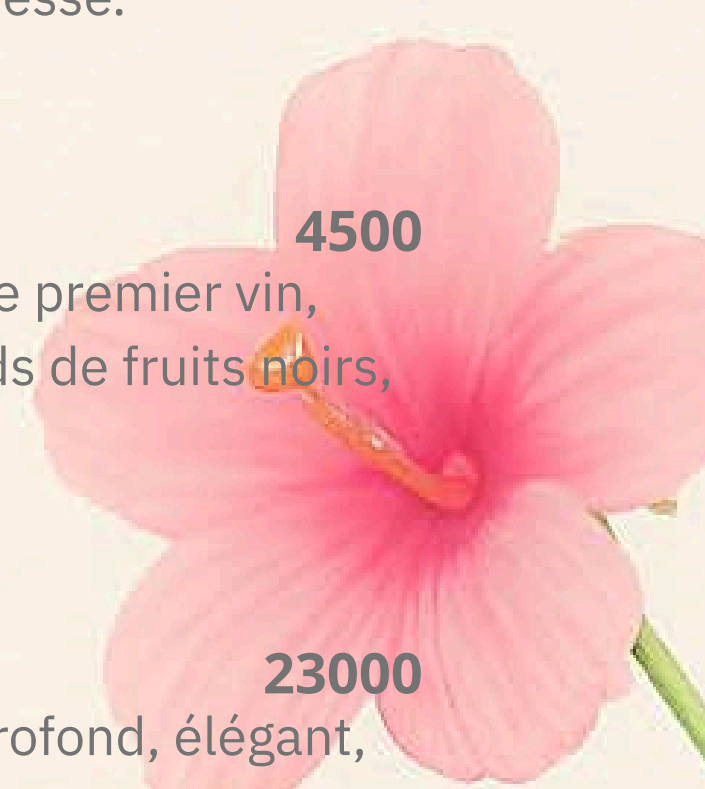
4500

Vin issu de la famille des fondateurs de Moon Bar’k, certifié « Grand Cru ». Ce premier vin, cultivé en biodynamie, séduit par sa structure équilibrée, ses arômes profonds de fruits noirs, et une belle signature du terroir. Une cuvée confidentielle et authentique.
From the Moon Bar’k family. Balanced, deep and authentic Grand Cru.

Saint-Émilion – Clos Fourtet 2015 – 1er Grand Cru Classé

23000

Un millésime exceptionnel pour ce 1er Grand Cru Classé de Saint-Émilion. Profond, élégant, avec une bouche complexe mêlant fruits noirs, truffe et boisé délicat. Une finale longue et racée.
Exceptional vintage. Deep, refined, with truffle and dark fruit notes.





BLANCS

Gascogne – Domaine de Plaisance 2021

1500

Léger et fruité, véritable compagnon de vos apéritifs, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Light and fruity, perfect for aperitifs. Citrus and white fruit notes.

Languedoc – Moment de Plaisir 2023

1800

Un blanc convivial et accessible, aux notes fraîches et fruitées. Idéal pour accompagner un moment simple et agréable.

Fresh, easy-drinking white wine. Bright and friendly.

Languedoc – Domaine Saint-André

2100

Un vin frais et minéral aux jolies notes d'agrumes. Une bouche crémeuse et harmonieuse.

Fresh and mineral, with citrus aromas and a creamy finish.

Afrique du Sud – Glen Carlou, Petite Chardonnay

1900

Léger et aromatique, un chardonnay qui sait allier fraîcheur et rondeur.

Light, aromatic Chardonnay combining freshness and roundness.

Val de Loire – Domaine Jolivet, Attitude (Sauvignon)

3000

Très joli sauvignon aromatique et minéral, aux notes végétales et de silex, caractéristiques des beaux terroirs proches de Sancerre.

Aromatic and mineral Sauvignon with vegetal and flinty notes.

Chablis – Domaine Simonnet-Febvre 2021

4200

Un des plus beaux terroirs au monde pour l'expression du chardonnay. Salinité et minéralité sont au rendez-vous dans ce très beau Chablis.

Pure Chardonnay from one of the finest terroirs. Saline and mineral.

Vin au verre - *Wine by glass*

Rosé/blanc/rouge - *Rosé/white/red*

350

All prices are quoted in roupies & VAT included.





L'esprit Moon Bar'k

Plus qu'un lounge flottant, Moon Bar'k est un lieu unique à Maurice. Construit à la main avec du bois recyclé, il est né d'un rêve de liberté et de respect de l'océan. Ici, chaque détail est pensé pour réduire notre empreinte :

- 🌞 Énergie 100 % solaire
- 🚰 Récupération d'eau de pluie & dessalinisateur à bord
- 🚽 Toilettes sèches : le seul bateau à Maurice à ne pas rejeter ses eaux noires en mer
- 🌿 Ingrédients locaux et frais, privilégiant les circuits courts

Chaque verre partagé ici est un petit geste en harmonie avec la nature.
Merci de faire partie de l'aventure Moon Bar'k 🌙

The Spirit of Moon Bar'k

*More than a floating lounge, Moon Bar'k is a one-of-a-kind place in Mauritius.
Hand-built from recycled wood, born from a dream of freedom and respect for the ocean.
Here, every detail is designed to reduce our impact:*

- 🌞 100% solar-powered
- 🚰 Rainwater harvesting & onboard desalination
- 🚽 Dry toilets — the only boat in Mauritius with zero blackwater discharge
- 🌿 Fresh, local ingredients from short supply chains

*Each drink shared here is a small act of harmony with nature.
Thank you for being part of the Moon Bar'k journey 🌙*

