

Moio



Bienvenue à Moio Beach,

Profitez de la mer, d'une bonne conversation et du calme de votre téléphone dans votre poche.

Si vous n'avez pas d'autre choix, voici notre Wi-Fi :

'Moio Free Wifi', et notre code: Champagne?

Nous établissons une seule addition par table - cuisine ouverte à partir de 12h00.

Si vous souffrez d'allergies, demandez notre carte des allergènes.



menu en ligne scanner le code QR

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Chaudfontaine plat 25cl	3,50
Chaudfontaine pétillante 25cl	3,50
Chaudfontaine plat 75cl	8,50
Chaudfontaine pétillante 75cl	8,50
Coca Cola classique	3,70
Coca Cola zéro	3,70
Fuze Tea pétillant	3,80
Fuze Tea Saveur Pêche	3,80
Fuze Tea vert	3,80
Fanta orange	3,70
Sprite zéro sucre	3,70
Royal Bliss Ginger ale	3,80
Royal Bliss Citron amer	3,80
Zeeuwse Zon jus de pomme	4,50
Zeeuwse Zon apfelschörle	4,40
Zeeuwse Zon cassis	4,10
Fever Tree bière au gingembre	5,20
Fever Tree tonic	5,20
Royal Bliss tonic	3,80
Almdudler 35cl	5,90
Jus d'orange	5,00
Chocolat au lait	3,60
Carafe d'eau de table	4,50
(geserveerd met ijsblokjes en citroen)	

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50
Espresso	3,50
Doppio (dubbele espresso)	6,20
Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,40
Une saveur supplémentaire dans votre café (noisette ou caramel)	0,50
Variantes de café : lait d'avoine ou décaféiné	0,50
Café au lait	4,50
Latte au chai	4,50
Flat white	6,50
Café crème fouettée	4,50
Chocolat chaud	4,50
Chocolat chaud avec crème fouettée	5,50
Moio choc Bailey's avec chocolat chaud et crème fouettée	9,50
Lumumba Rhum avec chocolat chaud et crème fouettée	9,50
Gluhwein	5,50
Thé No Nonsense Darjeeling	3,50
Thé Mr Grey Earl Grey aux pétales de bleuet	3,50
Thé Shiny Sencha Thé vert à la citronnelle	3,50
Thé Dushi Kadushi Thé vert au figuier de Barbarie et au mangoustan	3,50
Thé Red Explosion Infusion de fruits rouges	3,50
Thé Bush Adventure Rooibos à l'orange et à la cannelle	3,50
Thé à la menthe fraîche	4,80
Thé au gingembre frais	4,80

CAFÉ SPÉCIAL

Café irlandais (Whiskey)	9,50
Café italien (Amaretto)	9,50
Café français (Grand Marnier)	9,50
Café espagnol (Licor 43)	9,50

DÉLICIEUX AVEC LE CAFÉ

Tarte aux pommes	6,50
Tarte aux pommes avec crème fouettée	7,50
Tarte aux pommes avec glace et crème fouettée	8,50
Gâteau au chocolat avec ganache Crème fouettée, cresson Atsina et framboises séchées	8,50
Gâteau au fromage Cerises chaudes, chocolat et cresson Atsina	8,50

CRÊPES JUSQU'À 18H00

Crêpe au sucre glace	7,50
Sirop pour crêpes	7,50
Crêpe au sucre brun	8,50
Crêpes au sucre glace et au sirop	8,50
Crêpe à la crème fouettée	8,50
Crêpe à la glace vanille	8,50
Crêpe à la glace et à la crème fouettée	10,00
Crêpe aux pommes et à la cannelle	10,50
Crêpes au lard et au sirop	12,00
Crêpes aux cerises chaudes	12,00

BIÈRES PRESSION

Brand 25cl 5,0%	3,50
Brand 50cl 5,0%	6,80
Affligem blonde 6,7% 30cl	6,20
Texels Skuumkoppe 6% 30cl	5,60
Paix Dieu 25cl 10%	6,60
Paix Dieu 50cl 10%	12,40

BIÈRES EN BOUTEILLE

Brugse Zot blonde 6%	6,20
Orval 6,2%	6,90
Westmalle dubbel 7%	6,20
Westmalle tripel 9,5%	6,90
La Chouffe blond 8%	6,50
Tripel Karmeliet 8,4%	7,20
La Trappe wit 5,5%	5,50
Duvel 8,5%	6,80
Erdinger Weißbier 5,3%	5,50
Liefmans Fruitesse 3,8%	5,50
Amstel Radler 2,0%	4,50
Tripel Jules 8%	7,00
(Bière régionale de la brasserie Rodanum)	
Quadrupel Centurio 9,4%	7,00
(Bière régionale de la brasserie Rodanum)	

ALCOHOL VRIJ

Heineken 0,0%	4,20
Affligem blonde 0,0%	5,40
Erdinger 0,5%	4,60
Amstel Radler 0,0%	4,20

MOIO SPECIALS

Moio argousier gin tonic	13,00
Moio myrtilles gin tonic	13,00
Moio Limoncello tonic	11,50

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00
Aperol, cava et eau gazeuse	
Amaretto Spritz	10,00
Amaretto, cava, citron vert et eau gazeuse	
Hugo	9,50
Sirop de sureau, cava et eau gazeuse	
Moscow Mule	11,50
Vodka, bière au gingembre et citron vert	
Dark & Stormy	11,50
Rhum brun, bière au gingembre et citron vert	
Tiramisu martini	13,00
Bailey's, rhum blanc, expresso, caramel	
Old fashioned	11,50
Whisky, Angostura et sirop de sucre. Un cocktail raffiné à siroter avec élégance	

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0,0%	6,50
Orange spritz 0,0 % et eau gazeuse	
Shirley Temple 0,0%	6,50
Ginger ale, jus de citron vert et grenadine	
Spicy Honey Mule 0,0%	7,50
Bière au gingembre, sirop de miel et citron vert	

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini - blanc ou rouge	6,50
Port - blanc ou rouge	6,50
Campari	6,50
Ricard	6,50
Pineau des Charantes	6,50
Limoncello maison	6,50
Johnnie Walker Whisky - black label	9,50
Le goût se caractérise par des notes riches de vanille, de fruits secs et d'arômes fumés	
Oban Whisky - single malt 14	17,90
(Door een uniek productieproces en 14 jaar rijping krijgt het een complex, vol zoete, rokerige en kruidige smaak)	
Baileys	6,50
Licor 43	5,50
Grand Marnier	7,50
Amaretto Disaronno	5,50
Rhum blanc	5,00
Rhum brun	5,50
Vodka	5,00
Cognac VSOP 40%	9,90
(Subtiële smaken van karamel, sinaasappel en amandel)	
Genèvere jeune - ou genèvere aux baies	4,00
Genèvere vieux - vieilli 1 an	4,50
Ce genièvre combine le caractère épicé du seigle avec les saveurs du genièvre, de la racine de réglisse et des graines d'anis.	

	glas	fles
Sauvignon Blanc - Terres Fumées - France Frais et aromatique, avec des notes généreuses et vivifiantes de pamplemousse, de groseille à maquereau, de buis et de citron vert.	5,60	28,00
Chardonnay - inWinectus - France Partiellement vieilli dans des fûts de chêne usagés, ce qui lui confère un bel équilibre entre des notes riches et crémeuses et des arômes frais et minéraux.	6,00	30,00
Pinot Grigio - Pasqua - Italie Notes de pain grillé, de vanille et de noisette, qui s'harmonisent parfaitement avec les arômes de poire, de pêche et de fruits tropicaux	6,60	33,00
Loretello Verdicchio - Marche - Italie Vin corsé aux beaux arômes fruités de pêche et de fruits tropicaux. Délicieux avec des plats de poisson et/ou végétariens.		37,00
Viognier - Domaine la Garelle - IGP Vaucluse - France Notes de pêche blanche, d'abricot et de litchi, belle rondeur avec des arômes persistants.		40,00
Albariño - Val do Sosego - Bodegas as Laxas - Espagne Arômes intenses au nez avec des notes de pomme verte et de fruits tropicaux.		46,00
Pouilly Fumé - Serge Dageneau - France Arômes fruités et subtile note fumée. L'attaque est rafraîchissante et minérale, suivie d'une finale fruitée et intense.		63,00
Saint Véran - Bouchard Aine & Fils - France Arômes de melon, de poire et de pomme. En bouche, notes fruitées, une légère amertume et un équilibre agréable entre fraîcheur et beurre		72,00
Savigny les Beaune – Domaine de Bellene - France Tim Atkin, Master of Wine ; 92/100 points. Vin riche qui accompagne bien les plats copieux.		89,00

CAVA

	glas	fles
Masia - Cava Brut - Espagne	8,00	40,00
Ce cava biologique est pur et vif. Bulles délicates grâce à son vieillissement prolongé. Arômes de pomme verte.		

CHAMPAGNE

	fles
Jean-Louis Deparis	66,00
Très frais en bouche avec une attaque citronnée, suivie de saveurs de fruits secs et de praliné.	
Veuve Cliquot Brut	108,00
Un champagne exceptionnel depuis 1772, le Yellow Label Brut incarne tout l'art du mélange : Pinot Noir, Meunier et Chardonnay.	
Ruinart - Blancs de blancs	175,00
Le Ruinart Blanc de Blancs est un champagne raffiné, très fruité, délicieusement sec, pur et frais. 100 % Chardonnay.	

VINS ROSÉS

	glas	fles
Rosé - Terres Fumées - France	5,60	28,00
Robe rose saumon clair, nez enchanteur, arômes intenses et frais de jasmin, citron et pêche.		
Rosato Litorale - Toscane - Italie	6,80	34,00
Rosé ensoleillé et fruité issu de raisins Sangiovese cultivés biologiquement. Notes de fraise, de cerise et de baies rouges.		
La Cuvee des Annibal - Coteaux Varois en Provence - France		41,00
Le berceau du rosé de qualité. De délicates saveurs de fruits rouges et une finale fraîche et juteuse		

	glas	fles
Encantado - Ravasqueira - Portugal	5,60	28,00
Vin rouge profond aux arômes de fruits mûrs juteux. Au nez, des notes pures de fruits des bois et des notes subtiles de chêne bien intégrées.		
Pinot Noir - Belle Mayance - France	6,00	30,00
Souple en bouche, avec des arômes intenses de cerises juteuses et des tanins ronds et mûrs.		
Grenache-Syrah - Domaine Vigier - France		33,00
Bel équilibre entre fruits mûrs et fraîcheur, avec une agréable note fumée et épicée.		
Rioja Reserva - Baroja - Espagne		45,00
Magnifique couleur rouge profond. Une combinaison de fruits mûrs doux, d'arômes épicés et de subtiles nuances de chêne.		
Barbera d'Asti Superiore DOCG - Delia - Italie		49,00
L'arôme est dominé par des notes de cerises sauvages, de prunes et de violettes, associées à de légères notes terreuses. Le vin n'a pas été élevé en fût de chêne et a donc conservé sa robustesse d'origine.		
Lussac-Saint-Emilion - Château Pont de Pierre - France		53,00
Au nez, vous trouverez des notes épicées avec des arômes de framboise et de cannelle. Il est agréablement corsé et présente une palette gustative équilibrée avec des notes de mûre et de cerise.		
Château de la Commanderie - Lalande de Pomerol - France		64,00
85 % de merlot et 15 % de cabernet sauvignon, beaucoup de fruits noirs avec des notes de tabac et de cuir, tant au nez qu'en bouche.		
Amarone della Valpolicella - Viviani - Italie		89,50
Arômes de cerise, de fraise des bois et de chocolat noir. Un vin puissant avec une longue finale épicée. Délicieux avec les viandes rouges.		
Château de Sales - Pomerol - France		95,00
Une attaque fraîche et précise laisse place à une bouche ample. De subtiles notes boisées s'harmonisent avec des tanins fins et soyeux. La finale est longue et très élégante.		

TAPAS

Pinsa Romana avec garnitures 🍃	15,00
Pain à l'huile d'olive, sauce harissa, aïoli au safran et tzatziki	
Plateau de saison	25,00
Pâté de gibier, boulettes de viande de cerf, soupe aux champignons, pain aux raisins, chutney, figues et fromage d'Erik Murre	
Gaufre aux pommes de terre	15,00
Truite fumée, crème aigre fumée, betterave rouge et aneth (avec supplément caviar Oscietre +20,00)	
Frites aux truffes 🍃	10,00
Mayonnaise à la truffe, fromage à la truffe et persil	
Assiette de houmous ✂️	14,00
Pinsa Romana au pain, carottes, concombre et roquette	
Pata Negra (100 gramme)	19,00
Jambon ibérique avec brioche	
Escargots 8 pièces	15,00
Beurre maître d'hôtel et herbes aromatiques	
Dim sum & gyoza 6 pièces 🍲	17,00
Poulet, crevettes, porc, concombre, coriandre, piment rouge et sauce secrète de Moio.	
Bitterballen 6 pièces	9,00
Moutarde	
Croquettes Rendang, 6 pièces ✂️	11,00
La sauce secrète de Moio	
Croquettes au risotto et aux champignons, 6 pièces 🍃	11,00
Mayonnaise à la truffe	

SOUPES

Geserveerd met brood

Petite soupe de poisson	15,00
Rouille, parmesan et salicorne	
Soupe de poisson grande	19,00
Rouille, parmesan et salicorne	
Soupe aux pois	14,00
Saucisse fumée, lard, pain de seigle	

CROQUETTES

Servi avec du pain et du beurre

Croquettes de crevettes, 2 pièces	22,00
Mayonnaise au persil, persil frit, citron et salade	
Croquettes au fromage, 2 pièces 🌱	18,00
Moutarde à l'ancienne, fromage à la truffe et salade	

DÉJEUNER JUSQU'À 18H00

Pinsa au curry de potiron 🌱	15,00
Noix de coco, potiron, pois chiches et little gem	
Pinsa au porc effiloché 🥚	16,00
Kimchi, petite gemme, mayonnaise à la harissa et ciboulette	
Toasts aux champignons des bois 🌱	18,00
Pain brioché, burrata, roquette, minzuna et Vinum Acre	
Toast au saumon fumé maison	18,00
Pain brioché, crème aigre fumée, concombre, roquette	

SALADES

Geserveerd met brood & roomboter

Salade Burrata 🌱 🌾	21,00
Roquette, minzuna, tomate, pignons de pin, figues et vinaigre balsamique (avec Pata negra +7,50)	
Salade vive 🥚	23,00
Nouilles, concombre, ananas grillé, coriandre, croquant Moio et vinaigrette asiatique	
Salade Secreto Iberico 🌾	27,00
Roquette, minzuna, Red Bleu, figues, tomates, noix et sirop de porto	

PLATS PRINCIPAUX

Tournedos (200 grammes)	42,50
Crème de céleri-rave, champignons, choux de Bruxelles, galette de pommes de terre et sauce au porto rouge (avec supplément foie gras +14,00)	
Tarbotine	36,00
Crème de céleri-rave, sauce aux crevettes, carottes, poireaux, crevettes et frites	
Cabillaud	34,00
Nduja, piccalilli de Kesbeke, poireaux et risotto au safran	
Coq au vin	25,00
Poulet noir, vin rouge, lard, champignons de Paris, petits oignons blancs, carottes et pommes de terre nouvelles	
Ragoût de bœuf	24,00
Holstein, bière brune, salade, frites et mayonnaise au persil	
Champignons bourguignons ✓	24,00
Ragoût de champignons, cèpes, vin rouge, petits oignons blancs, carottes et pommes de terre nouvelles	
Ravioli 🍃	26,00
Potiron, châtaignes, noix, parmesan, huile de sauge et minzuna	
Supplément salade ✓	3,50
Supplément frites ✓	5,00

CITOYENS

Geserveerd met friet

Moio burger	24,00
Petit pain brioché, bœuf, laitue Little Gem, tomate, fromage affiné, confiture d'oignons au bacon et mayonnaise à la harissa	
Burger de poisson	23,00
Petit pain brioché, pané, little gem, oignon rouge, concombre, Moio crunch et tzatziki	
Burger falafel 🍃	23,00
Petit pain brioché, roquette, poivron rôti, oignon rouge, croquant Moio et mayonnaise au persil	

PLATS POUR ENFANTS

Geserveerd tot 12 jaar

Frites avec compote de pommes ✓ 🥛	7,00
Servi avec de la mayonnaise et du ketchup	
Escalope de porc (100 grammes) avec frites 🥛	11,00
Servi avec de la mayonnaise, du ketchup et de la compote de pommes	
Poisson frit avec frites 🥛	11,00
Servi avec de la mayonnaise, du ketchup et de la compote de pommes	
Croquette au fromage avec frites 🌱	11,00
Servi avec de la mayonnaise, du ketchup et de la compote de pommes	
Pâtes à la bolognaise	12,00
Servi avec du fromage	
Supplément compote de pommes ✓	1,50

DESSERTS

Tarte aux pommes	6,50
Tarte aux pommes avec crème fouettée	7,50
Tarte aux pommes avec glace et crème fouettée	8,50
Gâteau au chocolat avec ganache	8,50
Crème fouettée, cresson Atsina et framboises séchée	
Gâteau au fromage	8,50
Cerises chaudes, chocolat et cresson Atsina	
Boue céleste	13,00
Mousse au chocolat, poire Belle Hélène, caramel salé et glace aux noix	
Dame blanche	9,50
Glace à la vanille de la ferme Heerenhoeve, chocolat Callebaut et crème fouettée	
Coupe à l'avocat	9,50
Glace à la vanille de la ferme Heerenhoeve et crème fouettée	
Diverses glaces à la main	VANAF 2,50
Demandez notre gamme	



Vivez les plus belles aventures de plage chez Moio Beach ! 🌊

Envie d'action, de fun et de sensations fortes ? Avec nos **Adventure Sports**, relevez les défis les plus excitants sur la plage, dans les vagues, les dunes ou même en mer ! Chez **Moio Beach**, le plaisir est garanti toute l'année, pour petits et grands.

Que vous soyez entre amis, en famille ou entre collègues, nos activités sont accessibles dès **5 participants**. Choisissez une ou plusieurs expériences inoubliables – et pour ceux qui préfèrent une approche personnalisée, nous proposons aussi des **leçons privées sur mesure**.

Vous êtes moins nombreux ? Aucun problème ! Rejoignez un autre groupe et profitez de l'aventure. Et pendant l'été, ne manquez pas notre **Summer Experience** en juillet et août : des sessions uniques ouvertes à tous, même en solo !

Pour les plus jeunes, nos **Beach Camps** d'été sont une expérience inoubliable remplie de jeux, de sport et de soleil.

👉 Retrouvez toutes les infos sur www.moio.nl

Grâce à notre emplacement idéal, **Moio Beach** est le spot parfait pour les sports de vent et de mer : **powerkite**, **supersup**, **shoot-out**, **bumper-foot** ou encore **rafting dans les vagues** – à vous de choisir votre défi !

Nous créons des expériences sur mesure adaptées à vos envies :

- 🌟 **Team building** dynamique entre collègues
- 🎉 **Enterrement de vie de jeune fille/garçon** inoubliable
- 👨👩👦 **Journée en famille** pleine d'énergie
- 💛 **Sortie entre amis** pour des souvenirs mémorables

Et pourquoi ne pas conclure une réunion dans notre salle de conférence par une activité de plage relaxante ?

Contactez-nous dès maintenant à buitensport@moio.nl ou venez échanger avec notre équipe sur place.

➡ **Moio Beach – là où l'aventure rencontre le plaisir !**