

Le Mogador

Bar Restaurant - Ouvert à l'année


Notre Chef vous propose sa carte pensée
en fonction des *produits de saison*.



SCANNEZ MOI POUR

Découvrir notre carte en ligne
Commander à emporter - livraison
Partager votre avis *sur Google & TripAdvisor*
& nous rejoindre sur *les réseaux sociaux !*



Plats sans gluten : 

Prix service compris. Le détail des allergènes présents dans
nos plats est disponible auprès de notre équipe.



Planches

Aperitives

Planche Mixte

18.00 €

Rillettes du moment, Jambon sec, Fuet, Chorizo, Chèvre & Emmental, avec du beurre et des cornichons

Fruits de mer

23.00 €

8 Crevettes roses, 250 g de Bulots, accompagnés d'Aïoli

Cocktails

Classiques

Ti-Punch Blanc ou Ambré (+1€)

8.00 €

Rhum Ambré ou Blanc 4cl, Citron vert, Sirop de sucre de canne

Punch Planteur

10.00 €

Mix de Rhums, Jus d'ananas, d'orange et de mangue, Bitters, Grenadine

Aperol Spritz

9.00 €

Aperol 6cl, Vin pétillant 9cl, Eau gazeuse

Floral Spritz

10.00 €

Liqueur de Fleur de Sureau, Vin pétillant, Eau gazeuse, Menthe Fraîche

Américano (*maison*)

9.50 €

Martini rouge, Campari, Eau gazeuse

Mojito

10.00 €

Rhum Cubain 4cl, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse, Cassonade, Bitters

Mojito Fruité Au choix : Fraise, Passion, Framboise

11.00 €

Rhum Cubain 4cl, Purée de fruits, Menthe fraîche, Eau gazeuse, Cassonade, Bitters

Cocktails

Locaux

Le Rose des Charentes

Pineau Rose 8cl, Sirop de pastèque, Citron vert, Eau pétillante

10.00 €

Cocktail Mogador

Pineau Blanc 5 ans d'âge 4cl, Crémant, Cointreau, Griottines

12.00 €

Mojito Charentais

Cognac VS, Pineau, Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Bitters, Grenadine

12.00 €

Cocktails

Sans Alcool

Cocktail Fraîcheur

Jus d'ananas, Jus d'orange et Jus de mangue, Grenadine

7.50 €

Virgin Mojito

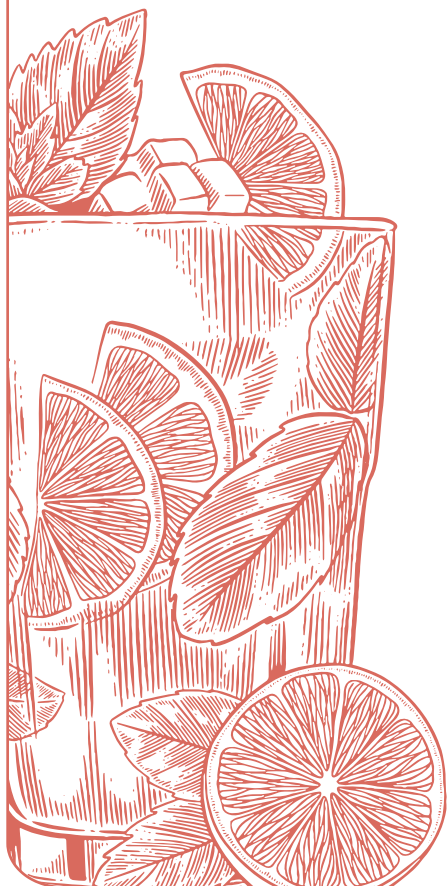
Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Eau gazeuse

7.50 €

Virgin Mojito Fruité

Au choix : Fraise, Passion, Framboise
Citron vert, Menthe fraîche, Purée de fruits,
Cassonade, Eau gazeuse

8.00 €



Les Apéritifs

du Mogador

| | | | |
|--|---------|--------------------------|---------|
| Coupe de Champagne 12cl | 12.00 € | Campari 6cl | 6.50 € |
| Ricard 2cl | 3.80 € | Porto Blanc ou Rouge 6cl | 5.50 € |
| Martini Blanc ou Rouge 6cl | 5.50 € | Gin Tonic 6cl | 9.50 € |
| Suze 6cl | 6.00 € | | |
| Kir «Maison» 10cl Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche | | | 5.00 € |
| Kir Pétillant 10cl Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche | | | 7.00 € |
| Kir Royal «Maison» 10cl Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche | | | 12.00 € |

Les Bières Pression

| | | | | |
|-----------------|------|--------|------|---------|
| Pelforth Blonde | 25cl | 4.00 € | 50cl | 7.80 € |
| Affligem | 25cl | 4.80 € | 50cl | 9.20 € |
| Monaco | 25cl | 4.20 € | 50cl | 8.00 € |
| Picon bière | 25cl | 5.50 € | 50cl | 10.50 € |
| Panaché | 25cl | 4.00 € | 50cl | 7.80 € |

Les Bières en bouteille

| | |
|-------------------------|--------|
| Rocheloise Blonde 33cl | 8.00 € |
| Hoegaarden Blanche 33cl | 7.00 € |
| Bière sans alcool 25cl | 6.00 € |

Les Pineaux

| | |
|---|---------|
| Pineau des Charentes 6cl <i>Rouge ou Blanc - 3 ans d'âge</i> | 5.00 € |
| Pineau des Charentes 6cl <i>Blanc - 5 ans d'âge</i> | 8.00 € |
| Pineau des Charentes 6cl <i>Blanc - 10 ans d'âge</i> | 10.00 € |



Les Wiskies (4CL)

| | |
|-------------------|---------|
| J&B, Balantines | 7.00 € |
| Monkey Shoulder | 8.00 € |
| Jack Daniel's n°7 | 8.50 € |
| Aberlour 10 ans | 9.00 € |
| Aberlour 12 ans | 12.00 € |
| Lagavulin 8 ans | 16.00 € |

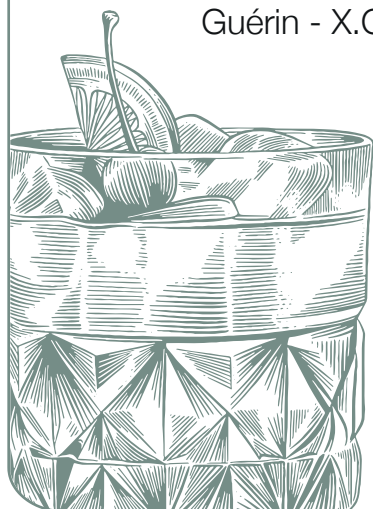


Les Liqueurs (4CL)

| | | | |
|------------------|--------|------------------|---------|
| Calvados | 7.00 € | Rhum Don Papa | 10.00 € |
| Poire, Mirabelle | 9.00 € | Rhum Diplomatico | 10.00 € |
| Rhum Presidente | 9.00 € | Rhum Clément XO | 12.00 € |

Les Cognacs (4CL)

| | |
|--|---------|
| Commanderie de Richemont - Vieille Réserve | 8.00 € |
| Guérin - X.O. | 16.00 € |




Les Spiritueux


| | |
|------------------------------|--------|
| Baileys | 7.00 € |
| Get 27 | 6.00 € |
| Get 31 | 7.00 € |
| Grand Marnier «Cordon Rouge» | 7.00 € |
| Cointreau | 7.00 € |

Menu *Transat*

Plat - Dessert 30.00 € Entrée - Plat 34.00 €
Entrée - Plat - Dessert 38.00 €


Entrées 14.00 € à la carte

Assiette de fruits de mer 
(2 huîtres, 2 langoustines, 3 crevettes, bulots)

Maki d'encornet, chèvre frais au sésame, 
vierge de courgette et citron confit

Tomates anciennes, burrata crémeuse,
mousseline de pois chiche au cumin et pain grillé à l'huile d'olive

Plats 25.00 € à la carte

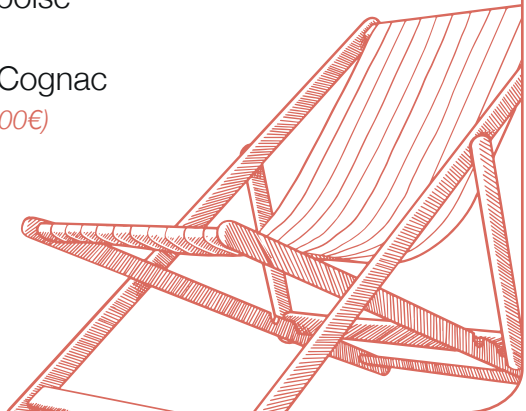
Filet de dorade, céleri rave façon risotto 
et son jus de crustacés aux tomates séchées

Magret de canard, duo de brocoli,
chips de pomme de terre grenaille,
jus d'échalote et vinaigre de framboise

Pavé de boeuf maturé, sauce au Cognac
et ses pommes frites maison (+ 6,00€)

Desserts

Un dessert au choix à la carte



Menu *Escale*

Plat - Dessert 20.00 € Entrée - Plat 22.00 €
Entrée - Plat - Dessert 26.00 €


Entrées 9.00 € à la carte

Soupe de poisson, servie avec un petit pain maison
à l'ail et origan, aioli et emmental râpé

Terrine de volaille aux olives 
et sa purée de tomate au piment d'Espelette

Plats 17.00 € à la carte

Fish & Chips de lieu et sa sauce tartare maison

Filet mignon de porc, légumes provençaux 
croquants et sa crème de poivrons rouge

Salade César
Salade, morceaux de poulet, copeaux de parmesan,
tomates cerises, croûtons, sauce César.

Desserts

Crème brûlée au thym-citron 

Fraises marinées au citron vert,
chantilly au mascarpone et
ses éclats de galette Charentaise





Carte

Orientale

Les tajines

Tajine de poulet ☼

Poulet aux épices, pommes de terre, pruneaux et citron confit *

18.00 €

Tajine de Kefta ☼

Boulettes de boeuf aux épices orientales
et coriandre fraîche, pommes de terre, sauce tomate et oeuf *

19.00 €

Tajine de la mer ☼

Poisson du marché à la sauce chermoula,
assortiment de légumes de saison, pommes de terre *

20.00 €

Tajine d'agneau aux pruneaux

Souris d'agneau entière, semoule, jus d'agneau, pruneaux et raisins

27.00 €

* semoule en supplément à 5€

Les couscous

Couscous viande au choix

1 viande au choix : 4 boulettes kefta, 2 merguez ou 2 morceaux de poulet

19.00 €

Couscous 3 viandes

1 merguez, morceaux de poulet, 2 boulettes kefta

24.00 €

Thé Marocain & 2 pâtisseries orientales

10.00 €

**« J'ai souhaité vous proposer cette touche orientale,
afin que vous découvriez les saveurs de mon pays natal
que j'affectionne tant : Le Maroc »**

Youssef Ouarradi, le gérant du Mogador

Fruits *de mer*

Les plateaux

Plateau pour une personne

49.00 €

6 huîtres (n°3) • 6 langoustines • 6 crevettes roses • ½ crabe • bulots

Plateau pour deux personnes

98.00 €

12 huîtres (n°3) • 12 langoustines • 12 crevettes roses • 1 crabe • bulots

Plateau pour trois personnes

147.00 €

18 huîtres (n°3) • 18 langoustines • 18 crevettes roses • 1 crabe & demi • bulots

Les huîtres

Les assiettes

Huîtres Grolleau-Lis, Marennes Oléron

6 huîtres spéciales n°3

16.00 €

8 Crevettes roses

12.00 €

9 huîtres spéciales n°3

22.00 €

Bulots (250g)

12.00 €

12 huîtres spéciales n°3

28.00 €

6 Langoustines

21.00 €

(avec rillettes du moment)

Les moules

Maison Hurtaud, La Rochelle
(environ 600g + frites maison)

Moules à la Charentaise

16.00 €

(Cognac, persil, ail, oignon)

Moules à l'Orientale

17.00 €

(Sauce Chermoula : persil, cumin, coriandre, curcuma, paprika, huile d'olive, citron confit)

Moules à l'Espagnole

17.00 €

(Chorizo grillé, Poivrons confits, sauce Piquillos)

Moules au Bleu d'Auvergne

17.00 €


(Bleu d'Auvergne, Crème liquide, Échalote, Beurre, Vin Blanc)



Plats *Végétariens*

Couscous aux légumes de saison

16.00 €


Céleri rave façon risotto aux tomates séchées 

16.00 €



Desserts *d'été*



Crème brûlée au thym-citron 

7.00 €

Fraises marinées au citron vert, chantilly mascarpone et ses éclats de galette Charentaise

7.00 €

Demi Chabichou AOC 

Servie avec mesclun, noix et sa compotée de fraise maison

8.00 €

Tartelette chocolat, cacahuète et caramel à la fleur de sel

9.50 €

Pavlova à la pistache et à l'abricot 

9.50 €

Colonel à la Vodka citronnée maison 

9.50 €

Thé Marocain & 2 pâtisseries orientales

10.00 €

Menu *Mousse*

12.00 € jusqu'à 10 ans

Plat au choix :

Boulettes kefta (*viande hachée*) / Poulet / Mini Fish & chips

Accompagnement au choix :

Frites maison, Semoule

Dessert au choix :

Fraises au sucre ou 2 boules de glace
(*chocolat, vanille, fraise*)



Vins *du verre*

ROSÉ (14CL)

Vin du Maroc - *Conseillé pour l'oriental*
Boulaouane Cinsault Grenache, Domaine de Khmis

6.00 €

Vin de Pays Charentais IGP
Domaine de Garancille, Côteaux de Traviolle

6.00 €

Vin de Provence
Côtes de Provence AOP, Château de Maïme

7.50 €

BLANC (14CL)

Vin de Pays Charentais IGP
Sauvignon, Domaine de Garancille, Côteaux de Traviolle

6.00 €

Côtes de Gascogne IGP - *Moelleux*
Domaine de Mirail, Soleil d'Octobre (Bio)

7.00 €

Vin de Bordeaux
AOC Entre-deux-Mer, Château Laurès

7.00 €

Vin de Vallée de la Loire
Sancerre AOC, Domaine Durand

7.50 €

ROUGE (14CL)

Vin de Pays Charentais IGP
Merlot, Domaine Garancille, Côteaux de Traviolle

6.00 €

Vin du Maroc - *Conseillé pour l'oriental*
Boulaouane Cinsault Grenache, Domaine de Khmis

6.00 €

Vin de Vallée de la Loire
Sancerre AOC, Domaine Durand

7.50 €

Vin de Bordeaux
Pessac Léognan AOC, Château Haut-Vigneau

9.00 €





Carte *des vins*

LES VINS ROSÉS (75CL)

Vin du Maroc - *Conseillé pour l'oriental*

Boulaouane Cinsault Grenache, Domaine de Khmis

25.00 €

Vin de Pays Charentais IGP

Domaine de Garancille, Côteaux de Traviolle

25.00 €

Vin de Provence

Côtes de Provence AOP, Château de Maïme

30.00 €

LES VINS BLANCS (75CL)

Vins de Pays Charentais IGP

Sauvignon, Domaine de Garancille, Côteaux de Traviolle

Chardonnay, Domaine de Garancille, Saute-Bergère

25.00 €

29.00 €

Vins Bordeaux

Entre-Deux-Mers AOC, Château Laurès

25.00 €

Vins de Vallée de la Loire

Sancerre AOC, Domaine Durand

Sancerre AOC, Domaine Durand, Vieilles Vignes

30.00 €

38.00 €

Vins du Sud-Ouest - *Moelleux*

Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Mirail, Soleil d'Octobre (Bio)

30.00 €

Vins de Bourgogne

Chablis AOC, Abbaye de Saint-Antoine, Vieilles Vignes

42.00 €

LES VINS ROUGES (75CL)

Vin de Pays Charentais IGP

Merlot, Domaine de Garancille, Côteaux de Traviole

25.00 €

Vins Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOC, Château Les Vieux Moulins, Pirouette (Bio)

26.00 €

Fronsac AOC, Château de La Dauphine, Delphis

32.00 €

Pessac Léognan AOC, Château Haut-Vigneau

42.00 €

Vins de Vallée de la Loire

Saumur AOC, Manoir de la Tête Rouge, Bagatelle (Bio)

29.00 €

Sancerre AOC, Domaine Durand

32.00 €

Vin de Côtes du Rhône

Côtes du Rhône AOC, Château de Montfaucon

35.00 €

Vin de Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits AOC,

46.00 €

Domaine Manuel Olivier, Vieilles Vignes

Vin du Maroc - *Conseillé pour l'oriental*

Boulaouane Cinsault Grenache, Domaine de Khmis

25.00 €

LES CHAMPAGNES (75CL)

Champagne Raymond Vieillard

65.00 €

Champagne Gosset Brut Grande Réserve

85.00 €

Champagne Gosset Blanc de Blanc

99.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour les millésimes de nos vins, consultez notre équipe.*



Les Boissons

du Mogador

Sirop à l'eau *25cl*

3.00 €

Diabolo

25cl

3.50 €

50cl

5.50 €

Sirop : Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat

Abatilles Plate ou Pétillante *1l*

5.50 €

Jus de Fruits *20cl*

5.50 €

Au choix : Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate

5.50 €

Les Sodas

Orangina *25cl*

4.50 €

Ice-Tea *25cl*

4.50 €

Coca-Cola ou Coca-Cola sans sucre *33cl*

4.50 €

Perrier *33cl*

4.50 €

Schweppes Tonic ou Agrumes *25cl*

4.50 €

Les Thés

Infusion Verveine ou Tilleul *Dammann Frères*

4.20 €

Thé Earl Grey, 4 fruits rouges ou Ceylan O.P. *Dammann Frères*

4.20 €

Thé Vert Gunpowder ou Thé Vert menthe *Dammann Frères*

4.20 €

Thé Marocain à la menthe fraîche

5.80 €



Les Cafés

Espresso ou Décaféiné

2.20 €

Café Noisette

2.30 €

Double Espresso

4.00 €

Grand Crème

4.40 €