



ENTRÉES

Je commence en douceur mon repas, en solo ou à plusieurs.
Recettes gourmandes qui s'inspirent du soleil de la
méditerranée avec des produits locaux
J'accompagne le tout volontiers d'une bière ou d'une limonade maison !

Pommes de terre confites, oeuf frit, foie gras et jambon fumé	15€
OEuf à basse température, crème de potiron	12€
Palourdes et chorizo déglacés au vinaigre de cidre, pickles	15€
Couteaux à la plancha et beurre aux herbes	12€
Croquettes farcies à l'encre de seiche	13€
Beignets de cabillaud, mayonnaise au citron vert	13€
Ris d'agneau, sauce au café et persillade	13€
Bricks croustillantes aux aubergines et sauce au miel	12€

PLATS

Je déguste directement le plat de consistance qui séduira mes papilles.
Je peux également agrémenter mon plat en commandant
des accompagnements du chef.
Difficile de choisir !

Poulpe grillée, sauce ajada (paprika fumé, vinaigre, ail, huile d'olive)	23€
	21€
Filet de cabillaud confit, crémeux de pommes de terre	21€
Côte de porc ibérique, chou blanc sauté	18€
Moqueca de poisson lait de coco, cacahuètes, coriandre	19€
Sot-l'y-laisse de dinde, champignons, poivre concassé	25€
Contrefilet de Salers, salicornes sautées et bouillon	16€
Smash burger, fromage à l'ail des ours, coleslaw, pickles, frites	



ACCOMPAGNEMENTS

Je complète mon plat avec de délicieuses garnitures.
Je peux autant les partager que tout manger

Légumes en escabèche folle (mini carottes, panais, fenouil, jeunes oignons)	7€
Patatas « arrugadas » salsa mojo verde (persil, vinaigre, poivrons verts)	7€
Galettes de potimarron, tartare d'oignons, tomates, citron vert et coriandre)	8€
Assiette de tofu sauté	7€
Potirons rôtis en croute d'herbes et d'agrumes	7€
Salade fraîche de saison	6€
Frites	4€

PLATS ENFANTS

Je profite d'un agréable moment avec les enfants
et je leur commande des plats sains et délicieux.

Nuggets de poulet maison, frites et compote	10€
Steak haché, frites et mini-carottes	10€
Penne jambon fromage	10€

DESSERTS

Je craque complètement pour une douceur sucrée
à partager (ou pas) avec mes convives.
J'hésite encore ? Je demande à la MAH.team ses précieux conseils.

Cheesecake à la fleur de sureau, biscuit spéculoos	8€
Tarte au citron MAH.ringuée revisitée	8€
Fondant au chocolat et son coeur coulant	10€
Millefeuille insolite à la crème chiboust	10€
Crème brûlée authentique au lait d'amande	8€
Dame blanche revisitée (sauce chocolat aux épices, glace au lait d'amande)	9€
Fromage au lait de vache, gelée du moment	8€
Glace ou sorbet du mois (sans lactose), petite ou grande faim	6€ ou 9€