

NOS FOURNISSEURS MAH.green

On sait très bien qu'il faut prendre soin de nos animaux et de notre planète. C'était donc naturel pour nous de travailler avec des producteurs qui partagent nos valeurs d'engagement durable, loin de la production en masse mais proches de notre philosophie et de notre cuisine...

- **Ferme l'Escaffene pour la viande - 50km** : Situé à Ragnies, Yves nous présente sa ferme de 35 ha labellisée Bio depuis 2008 et ses animaux qui respirent le bien-être.
- **Ferme Lesplingart pour le fromage, le lait et la crème (Beloeil) - 13km** : Production 100% autonome, tout sort de la ferme et tout reste à la ferme : *les animaux, la nourriture pour les animaux, l'eau et l'énergie...*
- **Danny pour la charcuterie (Beloeil) - 13km** : Production autonome pour tous ses produits. Charcuteries ouvertes depuis 1900 avec son abattoir et ses bêtes.
- **François Martin pour tous nos légumes (Jurbise) - 20km** : Simple, discret et sans prétention, avec son camion Jaune, François cultive, récolte et vend ses légumes dans les marchés du coin pour ravir les papilles de tout un chacun!
- **La conser'very** : situé à Warchin et gérée par Julie, nous propose des confitures 100% artisanales faits avec des fruits de saison en été comme en hiver.



LES MOMENTS DE LA JOURNÉE AU MAH.sense



PETIT DÉJEUNER

Du bon café, des produits sains et faits maison, sont sur le buffet du petit déjeuner du **MAH**. Sur place ou à emporter si je suis pressé.
Tous les jours de 7h à 10h



LUNCH

Notre carte évolue au gré des saisons... Ici tout est local, préparé sur place et bientôt à emporter.
De 12h à 14h du lundi au vendredi



SUPPER

Le soir, en solo ou à plusieurs... Pour les grandes faims, j'opte pour les suggestions du Chef.
De 18h30 à 21h du lundi au samedi



BRUNCH

Le brunch entre amis, c'est le samedi. Un petit déjeuner étendu, avec un Bellini ou un Bloody Mary en plus.
De 11h à 15h le samedi



SLUNCH

Comming soon... Évitez le Monday Blues avec notre SLUNCH! Un buffet tardif, qui combine le meilleur du goûter et du dîner.
De 16h à 21h le dimanche



RESTAURANT

MAH.sense



LET'S GET BACK TO CLASSICS PLATES

Je suis dans ma zone de confort absolue, mon réconfort après une grosse journée de travail ou de découverte à Mons.

- **Contrefilet de bœuf** (300gr) 25 €
- **Burger pur bœuf** (200gr) 16 €
- **Burger végétarien** (200gr) 15 €
- **Boulettes sauce tomate** 16 €

JE CHOISIS LES ACCOMPAGNEMENTS

- Les féculents :** 3 €
pommes de terre au romarin
frites
- Les fruits et légumes :** 3 €
salade de saison
légumes grillés
- Les sauces « maison » :** 3 €
sauce mayonnaise
sauce ketchup
sauce béarnaise chaude
sauce au poivre chaude

THE MAH.FAMILY PLATES

DIMANCHE MIDI SUR RÉSERVATION

*Je partage en famille ou entre amis, le dimanche.
La recette ? Une table remplie de bons produits simples mais ultra gourmands et avec un max de goût !*

Je partage au choix : (min 4 p.)

- **Un poulet fermier rôti** 18 €
- **Un rosbif juteux** 20 €

JE CHOISIS LES ACCOMPAGNEMENTS

- Les féculents :** 3 €
pommes de terre au romarin
frites
- Les fruits et légumes :** 3 €
salade de saison
légumes grillés
- Les sauces « maison » :** 3 €
sauce mayonnaise
sauce ketchup
sauce béarnaise chaude
sauce au poivre chaude



La liste des allergènes de nos plats est consultable sur simple demande auprès de votre serveur.



TO SHARE

*Je mange sans modération, seul ou accompagné,
pour les petites comme les grandes faims.
J'accompagne le tout volontiers d'une bière ou d'une limonade maison !*

- Tartare de betteraves, crème aigre épicée 8 €
- Fricassée de choux de Bruxelles à l'asiatique 9 €
- Pancake de Potimarron, chèvre chaud et cerfeuil 9 €
- Légumes cuits en croûte de sel, lait de topinambour 12 €
- Trio de croquettes du MAH (volaille, épinards, seiche) 12 €
- Poêlée de champignons des bois, beurre de baratte et c'est tout ! 12 €
- Couteaux à la plancha, beurre d'herbes, porchetta & manzanilla 12 €
- Filet de poisson frit (selon arrivage), aioli & salade d'algues 12 €
- Pommes de terre confites au four, noix de jambon d'Ardenne & œuf frit 9 €

THE BIG ONE

*Je les déguste dans une grande assiette
mais je peux autant partager que manger tout en solo !*

- Filet de lieu noir basse température, chicons caramélisés, mousseline de céleris rave et beurre de Ramborinage, chips de topinambours 23 €
- Joues de porc braisées à La Baraque rouge, pommes et céleris raves rissolés, crémeux de patate douce 21 €
- Cannellonis de poulet, bœuf, porc et simplement gratinés 21 €
- Curry vert de légumes, riz façon Pilaf aux baies de goji 20 €
- Risotto de sarrasin, tofu aux épices & poêlée de légumes racines 20 €

SWEETIES

*To share or not to share, telle est la question !
Difficile de partager mon chocolat, mes glaces ou mon biscuit croquant...*

- Fondant au chocolat, sorbet framboise 8.5 €
- Millefeuille crème chiboust, glace à la vanille 8.5 €
- Comme un cheesecake, speculoos & garrapiñadas 8 €
- Poire pochée au thé blanc & sorbet cacao São Tomé 8 €
- Crème brûlée au lait d'amande 8 €

**POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS:
½ PRIX SUR LES ENTRÉES ET LES PLATS.**

