



RESTAURANT

MAH.sense

EAT HEALTHY, FEEL HAPPY

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 : Située à Ragnies, Yves nous présente sa ferme de 35 ha labellisée Bio depuis 2008 et ses animaux qui respirent le bien-être.
- Ferme du Buis pour le fromage, le lait et la crème (Barry) - 25km : 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 (Beloel) - 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 : située à Warchin et gérée par Julie, nous propose des confitures 100% artisanales faites 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 6h30 à 9h30
SAUF le week-end de 7h à 10h



LUNCH

Notre carte évolue au gré des saisons...
Ici tout est local, préparé sur place.
Entrée, plat & café à 28 €
De 12h à 14h en semaine sauf le samedi



SUPPER

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



BRUNCH

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



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 !

🌱 Bricks croustillants d'aubergine, émulsion au miel ^{1,3}	12 €
🌱 Lupines sautées à la citronnelle ¹⁴	13 €
Poêlée de calamars, petits pois, tomates cerises ¹⁴	14 €
Maquereau, crémeux de maïs doux, pickles de chou rouge ^{4,7}	12 €
Tartare de bœuf méditerranéen préparé au couteau et sauce vitello ^{4,7}	12 €
🌱 Salmorejo, amandes grillées, œuf poché et champignons confits ^{3,8}	10 €
Beignets de courgette, crevettes grises croustillantes ^{1,2,3}	12 €
Planche de charcuteries de chez Danny ^{9,10}	14 €

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 !

Filet pur confit à l'huile de liliacées, crémeux de pommes de terre ⁷	25 €
Poulpe grillé, sauce ajada ¹⁴	25 €
Pulled pork Burger, pickles d'oignons, chutney provençale ^{1,3,6,10} (servi avec des frites)	19 €
Coquelet rôti aux épices cajun	18 €
Filet de cabillaud, sauce choron onctueuse ^{3,4,7}	21 €
La Pêche du jour (Je demande l'ardoise) ⁴	Prix du jour / 100g
Poitrine de veau braisée 48h et fenouil grillé à la plancha	21 €
Risotto d'épeautre et langoustines poêlées ²	24 €
🌱 Petits farcis végétariens	18 €

*N'oublie pas
ton accompagnement*











🌱 Plat végétarien

^{1,2,3,...} La liste des allergènes de nos plats est consultable à la dernière page.

ACCOMPAGNEMENTS

Je complète mon plat avec de délicieuses garnitures.

Je peux autant les partager que tout manger

 Galettes de carottes, tartare de tomates et oignon rouge, citron vert, coriandre ¹	6 €
 Poireaux confits à la sauce romesco ⁸	6 €
 Haricots au fromage frais de la ferme du Buis ⁷	6 €
 Salade de tomates à l'ancienne, vinaigrette de salade verte	6 €
 Bouchée de polenta, olives noires, noisette et sarrasin ⁸	6 €
 Patatas « arrugadas » sauce piment	6 €
 Portion de frites ¹	4 €
 Salade fraîche de saison, vinaigrette du moment	5 €

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.

Crème brûlée authentique au lait d'amande ³	8 €
Granola aux graines, ganache au chocolat, huile d'olive et fleur de sel ^{5,6,7}	7 €
Pavlova aux fruits rouges ^{3,7}	7 €
Coupe 2 boules glace ou sorbet ⁷	6 €
Dame blanche revisitée, sauce chocolat aux épices, glace du moment ^{5,6,7}	8 €
Abricots au romarin, madeleines à l'huile d'olive, mascarpone ^{1,3,7}	7 €
Planche de fromages au lait cru, confiture aux asperges blanches ⁷	8 €
Baba au rhum, crème fouettée au thé fumé ^{1,3,7}	9 €

PLATS ENFANTS

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

Nuggets de poulet super croustillants ^{1,3}	8 €
- Compote de pommes maison	
- Purée de pommes de terre / frites	
Penne jambon fromage ^{1,7}	8 €

 Plat végétarien

^{1,2,3,...} La liste des allergènes de nos plats est consultable à la dernière page.

MENU À 39€

Je compose mon menu parmi les différents plats suggérés.
Je choisis mon accompagnement à la carte
ou je me laisse surprendre par le chef.

Rapide, simple et efficace !



ENTRÉES

- Bricks croustillants d'aubergine, émulsion au miel ^{1,3}
- Maquereau, crémeux de maïs doux, pickles de chou rouge ^{4,7}
- Tartare de bœuf méditerranéen préparé au couteau et sauce vitello ^{4,7}
- Salmorejo, amandes grillées, œuf poché et champignons confits ^{3,8}
- Beignets de courgette, crevettes grises croustillantes ^{1,2,3}

PLATS


+ 1 ACCOMPAGNEMENT
À LA CARTE

- Pulled pork Burger, pickles d'oignons, chutney provençale ^{1,3,6,10}
(servi avec des frites)
- Coquelet rôti aux épices cajun
- Filet de cabillaud, sauce choron onctueuse ^{3,4,7}
- La Pêche du jour (Je demande l'ardoise) ⁴
- Poitrine de veau braisée 48h et fenouil grillé à la plancha
- Petits farcis végétariens

DESSERTS

- Crème brûlée authentique au lait d'amande ³
- Granola aux graines, ganache au chocolat, huile d'olive et fleur de sel ^{5,6,7}
- Pavlova aux fruits rouges ^{3,7}
- Coupe 2 boules glace ou sorbet ⁷
- Dame blanche revisitée, sauce chocolat aux épices, glace du moment ^{5,6,7}
- Abricots au romarin, madeleines à l'huile d'olive, mascarpone ^{1,3,7}
- Planche de fromages au lait cru, confiture aux asperges blanches ⁷



 Plat végétarien

^{1,2,3,...} La liste des allergènes de nos plats est consultable à la dernière page.

MAH.BEERS

BIÈRES AU FÛT 33cl 40cl
Brasserie du Borinage

Mulet pils - Wheat lager 5.2% 3 € 5 €
Urine - double ipa 7% - 4 € 7 €
Empire - Imperial lager 10% 4 € 7 €
La Baraque - Blonde forte 8% 4 € 7 €

BIÈRES EN BOUTEILLE 33cl

Ramborinage 7% - ibu 27 4.5 €
Boriner vice 5% - ibu 7 4.5 €
La Baraque rouge 8% 4.5 €
Duvel 8,5% 4.5 €
Duvel 666 6,6% 4.5 €
Vedett ipa 5,5% - ibu 40 4.5 €
Vedett playa 5,2% - ibu 17 4.5 €
Chouffe blonde 8% - ibu 20 4.5 €
Liefmans Fruitesse 3,8% 4 €

BIÈRES EN CANETTE 33cl

Mulet pils 5,2% - ibu 28 4 €
Urine - double ipa 7% - ibu 76 4 €

BIÈRES SANS ALCOOL 33cl

Pico Bello 0% - canette 4 €
Liefmans 0% - ibu 7 - bouteille 4 €

JUS, KOMBUCHAS & BOISSONS ÉNERGISANTES

Jarr kombucha 4 €

Cléoju - Belgique 4.5€
jus frais orange, banane, ananas

Cléoju - Belgique 4.5€
jus frais framboise, pomme, ananas

Buddy Focus - Belgique 4.5€
Energy Drink

SOFTS

Bru - eau plate - 50cl 4 €

Bru - eau pétillante - 50cl 4 €

Ritchie cola - Belgique 3.5 €

Ritchie cola zero - Belgique 3.5 €

Ritchie orange - Belgique 3.5 €

Ritchie pamplemousse - Belgique 3.5 €

Ritchie citron - Belgique 3.5 €

Thomas Henry tonic 3.5 €

Thomas Henry tonic botanical 4 €

Thomas Henry cherry blossom tonic 4 €



CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

Café 3 €

Café expresso 3 €

Café latte* 3 €

Capuccino* 3 €

Irish coffee 10 €

Italian coffee 10 €

Thé vert menthe 4 €

Thé vert fraise et lavande 4 €

Thé noir bergamote & fleur bleuet 4 €

Thé noir caramel 4 €

Thé Milky Oolong - lait & vanille 4 €

Infusion de plantes - orange & citron 4 €

Infusion d'épices indiennes 4 €

* lait d'amande disponible
sur demande.



MAH.CKTAILS

Cu.MAH.libre Rhum brun, jus de citron vert, cola Richie	12 €
MAH.jito Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante	12 €
MAH.rgarita Tequila, Triple sec, jus de citron	12 €
MAH.nhattan Whisky Bourbon, Martini rouge, Angostura	12 €
MAH.groni Gin, Martini rouge, Campari	12 €
Gin Fizz Gin, jus de citron, eau pétillante	12 €
MAH.cktail avec alcool Rhum gold, pêche, citron vert, passion & fraise	12 €



MAH.CKTAILS SANS ALCOOL

MAH.francisco jus de pomme, sirop grenadine, jus d'orange, jus citron	9 €
Virgin MAH.rgarita sirop d'agave, sucre de canne, jus d'orange, jus de citron vert	9 €
Mock.tail un nouveau mah.cktail par mois créé ou inspiré par un membre de notre équipe	9 €
Aperol tradition Aperol, eau pétillante, prosecco	9 €
Aperol belge avec eau pétillante et bulles belges	10 €

SPRITZ SANS ALCOOL

Harry's shot & eau pétillante carottes, citron, gingembre, curcuma, poivre noir	6 €
Blue shot & eau pétillante pommes, gingembre, lime, menthe, spiruline	6 €

MAH.PÉRO

Martini blanc / rouge	6 €
Porto Offley blanc/rouge	5 €
Bitter « biercee » - Belgique	6.5 €
Bitter « plus ultra » - Belgique	6.5 €
Pastis Ardent - Belgique	8 €

MAH.FTER

Cointreau	6 €
Amaretto	6 €
Bonespéreuse	6 €
Marcell VS	6 €
Irish coffee	10€
Italian coffee	10€

MAH.SPIRITS

Les alcools sont servis sans boisson d'accompagnement.
Utilisez votre accompagnement pour plusieurs tournées, si vous le souhaitez.



GIN

Larios 12 ans	8 €
Gin de Mons - Belgique	12 €
Épice du Dragon - Belgique	12 €

RHUM

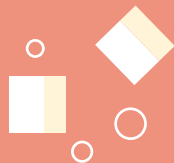
Tanduay silver/gold	8 €
Diplomatico reserve	12 €
Havana maestros	12 €

VODKA

Russian standard	7 €
Beluga	12 €
Potato vodka - Belgique	9 €

TEQUILA & MEZCAL

Camino real blanc	7 €
Jose Cuervo gold	7 €
Marca Negra Mezcal	13 €



WHISKY

BOURBON :

Jim Beam	10 €
Jack Daniels	10 €
Scotch Laphroaig 10	10 €
Chivas - 12 ans	10 €

IRISH :

Connemara	9 €
Teeling single grain	13 €

DELUXE :

Hibiki - Japan	18 €
Macallan 12 ans double cask - Scott	16 €
Chivas mizurana - Scott/Japan	16 €
Belgian Owl 3 ans - Belgique	16 €

ACCOMPAGNEMENTS

Soft & tonics	3.5 €
Jus & limonades & shots fruits	4 €
Eaux	2.5 €
Boissons énergisantes	4 €

SHOTS - 3,5cl

Classique	5 €
Premium	7 €



MAH.WINES

SPARKLE TIME @MAH

Taittinger - Champagne, Brut Réserve		70€
L'Insoumise - Crémant de Wallonie, Vin de Liège		27€
Enguera in a Bubble - Cava, Brut Nature - BIO	7€	22€
Nicolas Feuillate Collection Vintage - Blanc de blanc	10€	60€
Nicolas Feuillate Grande Réserve - Rosé		70€

WE LOVE THAT WINE @MAH

Le MAH.blanc : La Tournée Blanc de Chez Ferraton - Vermentino, Viognier	7€	21€
Le MAH.rosé : « Le Gris » des Croisières - IGP Languedoc (cabernet-sauvignon, Carignan)	7€	21€
Le MAH.rouge : La Tournée Rouge de Chez Ferraton - Grenache, Syrah	7€	21€

MADE IN BELGIUM - VINS BELGES

Les Eolides - Vin de Liège, Blanc - Johanniter, Muscaris, Solaris - BIO		27€
Contrepoint - Vin de Liège, Vin Orange - Sauvignier gris, Solaris - BIO		36€
Terra Nova - Domaine du Chenoy, Rouge - Rondo, Pinotin, Regent - BIO		36€

MADE WITH LOVE FOR NATURE

Côtes de Toul - France, Domaine Claude Vosgien, Rosé - Pinot Noir - BIO		28€
Moi Je M'en Fous ! - Grèce, Domaine Messenicolos, Blanc - Malagusia - BIO		29€
Cristal Buisse - France, Touraine, Paul Buisse, Blanc - Sauvignon - TERRA VITIS		25€
Blanc d'Enguera - Espagne, Valencia, Bodega Enguera, Blanc - Verdil, Viognier, Chardon., Sauv. - BIO		26€
Portal de Calçada - Portugal, Vinho Verde, Blanc - Alvarinho, Loureiro, Arrinto, Trajadura - TERRA VITIS		26€
Bricco Francia - Italie, Piémont, Villa Terlina, Rouge - Barbera - BIODYNAMIE		30€
Domaine de l'Amandine - France, Côtes du Rhône, Rouge - Syrah-Grenache, Carignan - TERRA VITIS		24€
Bestial GRRR! nache - France, Languedoc, Rouge - Grenache - TERRA VITIS		27€
Château La Grolet - France, Bordeaux, Côtes de Bourg, Rouge - Cabernet, Merlot - BIODYNAMIE		32€

100% NATURAL - VINS NATURE

Seul - France, Cahors, Domaine la Caminade, Rouge - Malbec - TERRA VITIS	27€
Nielluccio - France, Corbières, Domaine de la Cendrillon, Rouge - Nielluccio - BIO	26€
AMO Litro - Italie, Pouilles, Valentina Passalacqua, Rouge - Nero di Troia - 1L - BIO	38€

LET'S BE FANCY! - VINS PRESTIGES

Les Plantenays - France, Rully, Domaine La Marche, Blanc - Chardonnay - BIO	48€
Château Riou de Thailas - France, Saint-Émilion Grand Cru, Rouge - Merlot - BIO	48€
Domaine Yann Chave - France, Crozes Hermitage, Rouge - Syrah - BIO	41€
Stephano Amerighi Syrah - Italie, Toscane, Stephano Amerighi, Rouge - BIODYNAMIE	58€



BIO :

un mode de production naturel et sans produits chimiques !
Des produits plus sains, bons pour le corps et la planète !

VIN NATURE :

une production au plus proche de la nature sans intrants ajouté
lors de la vinification pour un goût originel et naturel du vin !
Bref, un max de goût, au naturel !

BIODYNAMIE :

proche du bio, on pousse la démarche plus loin avec la biodynamie !
Les vigneronns intensifient la vie du sol et utilisent le calendrier lunaire pour un équilibre parfait des saveurs.

TERRA VITIS :

par ce mode de production, on protège les ressources naturelles en privilégiant une vie biologique active dans le sol pour permettre à la vigne de se protéger naturellement.
On limite ainsi les interventions au strict nécessaire pour une terre et un vin riche.

LISTE DES ALLERGÈNES



1 GLUTEN



2 CRUSTACÉS



3 OEUFS



4 POISSONS



5 ARACHIDES



6 SOJA



7 LAIT



**8 FRUITS
À COQUE**



9 CÉLERI



10 MOUTARDE



**11 GRAINES
DE SÉSAME**



**12 ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES**



13 LUPIN



14 MOLLUSQUES

Pour toutes demandes spécifiques, n'hésite pas à poser ta question à un serveur.