





RESTAURANT

MAH.sense


HEURES D'OUVERTURE : du **lundi** au **vendredi** de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30,  
le **samedi** de 18h30 à 21h30, fermé le **dimanche**.







## ENTRÉES

-  Arrancini de potiron et scamorza, mayonnaise vegan à l'estragon <sup>1,3,7,10</sup> 13 €
- Gravlax de saumon, betterave et gin de Binche, fromage frais de la Ferme du Buis, granny smith <sup>4,7</sup> 15 €
-  Burrata «Panzanella», confit de tomates vertes de la «Conser'very», pickles d'oignons, croutons <sup>1,7</sup> 15 €
- Carbonnara de salsifis, œuf parfait, guanciale, émulsion de pecorino <sup>3,7,15</sup> 14 €
- Croquettes de crevettes grises artisanales,  
bisque corsée au pimenton fumé, fraîcheur de fenouil <sup>1,2,3</sup> 19 €
- Tartare de bœuf, pickles maison, Béarnaise au siphon <sup>1,3</sup> 17 €

## PLATS

- Cacciucco, soupe de poissons et crustacés Toscane, fregola sarda <sup>1,2,4,14</sup> 27 €
- Cannelloni d'effiloché de raie, poireaux crayons, beurre noisette aux olives Taggiasche,  
câpres et citron confit <sup>1,3,4,7</sup> 24 €
- Coquelet aux épices zaatar, bouillon de tajine, carottes rôties, agrumes, yaourt Grec à l'harissa <sup>7,10</sup> 25 €
- Hamburger de bœuf Bocquillon, compotée d'oignon à la «Baraque Rouge», confit de tomates vertes  
de la «Conser'very», fromage de la Ferme du Buis, lard fermier, pickles maison, frites\* <sup>1,3,7,10,11</sup> 19 €
- Noix d'entrecôte, tartare de bœuf, caponata, carottes, crumble d'olives noires <sup>9</sup> 32 €
- Pavé de bœuf Hereford 230g, sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites Belge <sup>1,7</sup> 26 €
-  Ragù vegan, polenta crémeuse, gremolata à la noisette, salade d'herbes 16 €

## ACCOMPAGNEMENTS

-  Gratin de macaronis, au fromage de la Ferme du Buis <sup>1,3,7</sup> 6 €
-  Frites caccio & peppe, ou nature <sup>7</sup> 6 €
-  Carottes rôties, ricotta, agrumes, noisettes <sup>7,8</sup> 8 €
-  Mesclun de jeunes pousses, herbes et fleurs 4 €



## DESSERTS

Mandarine rôtie aux épices, sorbet chocolat épicé «Sao Thomé» <sup>1</sup>	8 €
Crème brûlée aux marrons <sup>3,7</sup>	9 €
Fondant au chocolat maison, glace vanille du «glacier des marquises» <sup>1,3,7</sup>	9 €
Affogato, cannoli <sup>1,3,7</sup>	6 €
Planche de fromage de nos fournisseurs locaux <sup>1,7,8</sup>	12 €

## PLATS ENFANTS

Croquette au fromage <sup>1,7</sup>	12 €
Nugget croustillant de poulet, compote, purée de pomme de terre <sup>1,3</sup>	12 €
Gratin de pâtes jambon-fromage <sup>1,3,7</sup>	9 €

*Bon appétit !*





## MENU À 39€



### ENTRÉES

- ❖ Arrancini de potiron et scamorza, mayonnaise vegan à l'estragon <sup>1,3,7,10</sup>
- Gravlax de saumon, betterave et gin de Binche, fromage frais de la Ferme du Buis, granny smith <sup>4,7</sup>
- ❖ Burrata «Panzanella», confit de tomates vertes de la «Conser'very», pickles d'oignons, croutons <sup>1,7</sup>
- Carbonnara de salsifis, œuf parfait, guanciale, émulsion de pecorino <sup>3,7,15</sup>

### PLATS

- Cannelloni d'effiloché de raie, poireaux crayons, beurre noisette aux olives Taggiasche, câpres et citron confit <sup>1,3,4,7</sup>
- Coquelet aux épices zaatar, bouillon de tajine, carottes rôties, agrumes, yaourt Grec à l'harissa <sup>7,10</sup>
- Hamburger de bœuf Bocquillon, compotée d'oignon à la «Baraque Rouge», confit de tomates vertes de la « Conser'very », fromage de la Ferme du Buis, lard fermier, pickles maison, frites\* <sup>1,3,7,10,11</sup>
- Pavé de bœuf Hereford 230g, sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites Belge <sup>1,7</sup>
- ❖ Ragù vegan, polenta crémeuse, gremolata à la noisette, salade d'herbes


### DESSERTS

- Chou mandarine, sorbet chocolat épicé «Sao Thomé» <sup>1</sup>
- Crème brûlée pistache <sup>3,7</sup>
- Fondant au chocolat maison, glace vanille du «glacier des marquises» <sup>1,3,7</sup>
- Affogato, cannoli <sup>1,3,7</sup>



## 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...

 Plat végétarien

Les plats avec une \* sont déclinables en version végétarienne

### LISTE DES ALLERGÈNES

- |   |   |   |  |  |   |  |   |   |  |
|---|---|---|--|--|---|--|---|---|--|
| <br>1 GLUTEN             | <br>2 CRUSTACÉS                        | <br>3 OEUFS  | <br>4 POISSONS    | <br>5 ARACHIDES | <br>6 SOJA | <br>7 LAIT | <br>8 FRUITS À COQUE | <br>9 CÉLÉRI | <br>10 MOUTARDE |
| <br>11 GRAINES DE SÉSAME | <br>12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES | <br>13 LUPIN | <br>14 MOLLUSQUES |  |   |  |   |   |  |

# MAH

*Laissez nous un chouette commentaire !*

