





RESTAURANT

MAH.sense


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







ENTRÉES

 Arrancini d'asperges et Gorgonzola AOP, Aioli au safran ^{1,3,7}	16 €
Gravlax de truite belge au "Gin de Binche", crémeux de petits pois au raifort, œufs de truite ⁴	18 €
 Burrata, slata Méchouia, grenade, pistaches, salade d'herbes ^{1,7,8}	17 €
Gratin d'asperges blanches de Malines, truite fumée, pickles de graines de moutarde ^{1,7,4}	24 €
Goujonnettes de solettes, Gribiche maison à l'encre de seiche, fraîcheur de fenouil ^{1,3,4,10,14}	24 €
Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, champignons crus et cuits, Serradelle à l'ail des ours de "La Ferme du Buis" ^{1,7}	21 €

PLATS

Tentacule de poulpe farcie au Chorizo, coulis de Piquillos, pomme de terre "Vitelotte" ^{1,8,14}	34 €
Cannelloni d'aile de raie, beurre noisette aux olives "Taggiasche", tomates confites et citron ^{1,3,7}	28 €
Joues de porc confites au vin rouge, polenta, roquette, vieux Parmesan ^{1,3,7}	24 €
Hamburger de bœuf "Bocquillon", compotée d'oignons à "L'Empire", lard fermier, fromage bleu, poires, cresson ^{1,7}	21 €
Côte de veau "Milanaise", Bordelaise, déclinaison d'échalotes, pressé de pomme de terre ^{1,3}	33 €
Entrecôte "Black Angus", sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites belges ^{1,7}	38 €
Pavé de bœuf "Hereford" 230g, sauce au choix, mesclun de jeunes pousses, frites belges ^{1,7}	28 €
 Rigatoni au chou-fleur, Burrata, chapelure épicée ^{1,7}	18 €

ACCOMPAGNEMENTS

 Gratin de macaroni, au fromage de "La Ferme du Buis" ^{1,3,7}	8 €
 Frites caccio & peppe, ou nature ⁷	7 €
 Asperges rôties, Aioli ^{3,10}	12 €
 Mesclun de jeunes pousses, herbes et fleurs	5 €



DESSERTS

Baba au rhum "Ardent", chantilly vanillée sans lactose, agrumes ^{1,3}	12 €
Salade d'agrumes à l'orientale, biscuit citron, cerises "Amarena", glace au lait d'amandes du "Glacier des Marquises" ^{1,3}	12 €
Fondant au chocolat maison, sorbet chocolat, crumble au cacao ^{1,3,7}	10 €
Affogato, cannoli ^{1,3,7}	7 €
Planche de fromages de nos producteurs locaux ^{1,7,8}	14 €

PLATS ENFANTS

 Croquette au fromage ^{1,7}	12 €
Nugget croustillant de poulet, compote, purée de pomme de terre ^{1,3}	12 €
Gratin de pâtes jambon-fromage ^{1,3,7}	9 €

Bon appétit !





MENU À 39€



ENTRÉES

- ✓ Arrancini d'asperges et Gorgonzola AOP, Aioli au safran ^{1,3,7}
Gravlax de truite belge au "Gin de Binche", crémeux de petits pois au raifort, œufs de truite ⁴
Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, champignons crus et cuits,
Serradelle ail des ours de "La Ferme du Buis" ^{1,7}

PLATS

- Cannelloni d'aile de raie, beurre noisette aux olives "Taggiasche", tomates confites et citron ^{1,3,7}
Joues de porc confites au vin rouge, polenta, roquette, vieux Parmesan ^{1,3,7}
✓ Rigatoni au chou-fleur, burrata, chapelure épicée ^{1,7}


DESSERTS

- Baba au rhum "Ardent", chantilly vanillée sans lactose, agrumes ^{1,3}
Salade d'agrumes à l'orientale, biscuit citron, cerises "Amarena",
glace au lait d'amandes du "Glacier des Marquises" ^{1,3}
Fondant au chocolat maison, sorbet chocolat, crumble au cacao ^{1,3,7}



NOS FOURNISSEURS MAH.green

Nous pensons qu'il est important de 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 de masse mais proches de notre philosophie et de notre cuisine...

 Plat végétarien

Les plats avec une * sont déclinables en version végétarienne

LISTE DES ALLERGÈNES

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

MAH

Laissez nous un chouette commentaire !

