



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

- 🌿 Velouté de châtaignes, œuf basse température, crème d'Isigny, croûtons, huile de noisette ^{1,7,8} 14 €
- 🌿 Croquettes de Herve de chez "Un peu de tout", chapelure panko, persil frit, citron ^{1,7} 16 €
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, huile de noix, « Granny Smith », céleri, croûtons ^{8,9,14} 22 €
- Salade crevettes "Tigre", brioche toastée, mayo corsée au miso, crème d'avocat ^{1,2,3,10} 18 €
- Os à moelle rôti en persillade, américain de bœuf, pain toasté ^{1,3,9,10} | 20 min 16 €
- Terrine de poulet jaune et cochon maison, mayo-tarde, salade de chicon ^{8,10} 14 €

PLATS

- Solettes Meunière, câpres, salade de chicorée, écrasé de pommes de terre au beurre salé ^{1,3,4,7,10} 30 €
- "Aqua pazza" de lieu noir,
tomates cerises, olives Taggiasche, basilic, linguine à l'encre de seiche ^{3,4,14} 28 €
- Hamburger de bœuf "Black Angus" mûré,
lard fermier, fromage à raclette fumé, compotée d'oignons ^{1,3,7,10} 21 €
- Salade Caesar, poulet fermier, Comté, sucrine, œuf mollet, croûtons, anchois marinés ^{1,3,4,7,10} 20 €
- Ossobuco de veau, risott'orzo milanais, gremolata ^{1,3,7} 26 €
- Pavé de bœuf "Hereford" 230g en croûte de poivre,
mesclun de jeunes pousses, frites belges ^{1,7} 28 €
- Américain de bœuf, pommes paille, salade de jeunes pousses, Béarnaise en syphon ^{3,7,10} 22 €
- 🌿 Gnocchis de pommes de terre frais, crème de cèpes, champignons des bois, Comté ^{1,3,7} 19 €

ACCOMPAGNEMENTS

- 🌿 Écrasé de pommes de terre au beurre salé ⁷ 8 €
- 🌿 Frites "caccio & peppe" ⁷ 7 €
- 🌿 Légumes de saison 9 €
- 🌿 Salade de chicorée 5 €


Possibilité de demander une alternative végétarienne.



DESSERTS

Tatin de poires "Jefke", caramel à la fleur de sel, sorbet à la poire du "Glacier des Marquises" ^{1,3,7}	11 €
Glace vanille du "Glacier des Marquises" frite, sauce au chocolat Valrhona, chantilly très vanillée ^{1,7}	10 €
Crème brûlée coco/passion, ananas flambé au rhum ³	10 €
Agrumes, crème montée vanille/cacahuète, biscuit moelleux ^{1,5,7}	11 €
Dame brune, glace vanille du "Glacier des Marquises", caramel beurre salé, biscuit "gavotte" ^{1,7}	10 €
Sélection de fromages affinés de chez "Un peu de tout", condiments, pain au levain ^{1,7}	14 €

PLATS ENFANTS

 Croquette au fromage ^{1,7}	12 €
Steak haché, salade, frites	12 €
Fish & chips, sauce tartare ^{3,4}	12 €
Rigatoni à la bolognaise, Parmesan râpé ^{1,3,7,9}	12 €

Bon appétit !





MENU À 42€

ENTRÉES

- Velouté de châtaignes, œuf basse température, crème d'Isigny, croûtons, huile de noixette ^{1,7,8}
- Salade de crevettes "Tigre", brioche toastée, mayo corsée au miso, avocat ^{1,4,7}
- Terrine de poulet jaune et cochon maison, mayo-tarde, salade de chicon ^{8,10}

PLATS

- Gnocchis de pomme de terre frais, crème de cèpes, champignons des bois, Comté ^{1,3,7}
- Américain de bœuf, pomme paille, salade de jeunes pousses, Béarnaise en syphon ^{3,7,10}
- "Aqua pazza" de lieu noir,
tomates cerises, olives Taggiasche, basilic, linguine à l'encre de seiche ^{3,4,14}

DESSERTS

- Tatin de poires "Jefke", caramel à la fleur de sel, sorbet à la poire du "Glacier des Marquises" ^{1,3,7}
- Crème brûlée coco/passion, ananas flambé au rhum ³
- Dame brune, glace vanille du "Glacier des Marquises", caramel beurre salé, biscuit "gavotte" ^{1,7}






SUR LE POUCE

Saucisse sèche locale, moutarde ancienne "Bister" ¹⁰	8 €
Terrine de volaille fermière et cochon, compotée d'oignon ¹⁸	9 €
Comté affiné 14 mois, chutney de mangue ⁷	9 €
Rillettes de poisson maison, pain toasté ^{1,4,7}	8 €
Aioli de légumes croquants, pain toasté ^{3,10}	8 €



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

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 !

