





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

 Asperges blanches de Malines, à la flamande, croûtons <sup>1,3,7</sup>	19 €
Poulpe grillé, purée d'oignons, citron, aneth, chorizo <sup>14</sup>	19 €
Comme un Vitello, fines tranches de veau, crevettes grises de Zeebrugge, crème aigre <sup>2,7</sup>	22 €
Saumon fumé de « Tony » à Ghlin, chantilly de moutarde ancienne, pickles de radis <sup>4,7,10</sup>	19 €
Croustillant de crevettes « Black Tiger », mayonnaise au piment d'Espelette <sup>1,2,3,6,10</sup>	18 €
Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, pleurote, Comté, roquette <sup>7</sup>	21 €
 Burrata, tarte fine ratatouille, oignons caramélisés, coulis de tomates rôties <sup>1,7</sup>	18 €

## PLATS

Fish & chips de la mer du Nord, sauce gribiche, écrasé de petits pois à la menthe, laitue <sup>1,3,4,10</sup>	32 €
Pêche du jour, purée de pommes de terre fumée, beurre blanc au caviar « havruga », salicorne <sup>4,7</sup>	28 €
Moules et scampis, tagliolini à l'encre de seiche, bisque corsée <sup>1,2,3,11</sup>	22 €
Parmiggiana de porc fermier, tomates confites, basilic, pesto <sup>1,3,7,8</sup>	20 €
 Rigatoni, coulis de tomates rôties, burrata, « Pangrattato » et basilic <sup>1,3,7</sup>	20 €
Salade Caesar, poulet fumé, pancetta crispy, œuf mollet, parmesan, anchois, sucrine <sup>1,3,4,7</sup>	21 €
 Burger veggie, effiloché de pleurotes, comté, roquette, mayonnaise à l'ail des ours, frites <sup>1,3,7</sup>	20 €
Pavé de bœuf "Hereford", poêlé au poivre, crème et cognac <sup>7</sup>	29 €
Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf <sup>3,10</sup>	22 €
Burger de bœuf mûré, comté, lard, compotée d'oignons, laitue, tomate, pickles <sup>1,3,7,10</sup>	21 €




Possibilité de demander une alternative végétarienne.



## DESSERTS

Gaufre de Bruxelles, chantilly coco, fruits exotiques, sorbet mangue <sup>1,3,7</sup>	14 €
Chou craquelin noisette, glace noisette du « Glacier des Marquises », caramel beurre salé <sup>1,3,7</sup>	12 €
Mousse chocolat au lait, sablé breton, riz soufflé, framboises <sup>1,3,7</sup>	12 €
Dame blanche, glace vanille du « Glacier des Marquises », chantilly vanillée, sauce au chocolat Valrhona <sup>1,3,7</sup>	14 €
Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain <sup>1,7</sup>	15 €
Croustillant de Herve de chez "Un peu de tout", sorbet poire du « Glacier des Marquises » <sup>1,7</sup>	13 €

## COIN ENFANT

 Soupe du jour, croûtons, fromage râpé <sup>1,7</sup>	8 €
 Croquettes de fromage, persil frit, citron <sup>1,7</sup>	9 €
Nuggets de poisson maison, purée de pommes de terre <sup>1,3,4,7</sup>	12 €
Hamburger de bœuf, fromage, laitue, tomate, ketchup, frites <sup>1,3,7</sup>	14 €
 Rigatoni, coulis de tomates rôties, parmesan <sup>1,3,7</sup>	9 €
Glaces ou sorbets, ou les deux ! <sup>3</sup>	7 €

*Bon appétit !*





## MENU À 42€



### ENTRÉES

- Asperges blanches de Malines, à la flamande, croûtons <sup>1,3,7</sup>
- Saumon fumé de « Tony » à Ghlin, chantilly de moutarde ancienne, pickles de radis <sup>4,7,10</sup>
- Croustillant de crevettes « Black Tiger », mayonnaise au piment d'Espelette <sup>1,2,3,6,10</sup>
- Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, pleurote, Comté, roquette <sup>7</sup>

### PLATS

- Pêche du jour, purée de pommes de terre fumée, beurre blanc au caviar « havruga », salicorne <sup>4</sup>
- Salade Caesar, poulet fumé, pancetta crispy, œuf mollet, parmesan, anchois, sucre <sup>1,3,4,7</sup>
- Parmiggiana de porc fermier, tomates confites, basilic, pesto <sup>1,3,7,8</sup>
- Américain de bœuf « minute », jeunes pousses, frites à la graisse de bœuf <sup>3,10</sup>
- Rigatoni, coulis de tomates rôties, burrata, « Pangrattato » et basilic <sup>1,3,7</sup>

### DESSERTS



- Mousse chocolat au lait, sablé breton, riz soufflé, framboises <sup>1,3,7</sup>
- Gaufre de Bruxelles, chantilly coco, fruits exotiques, sorbet mangue <sup>1,3,7</sup>
- Chou craquelin noisette, glace noisette du « Glacier des Marquises », caramel beurre salé <sup>1,3,7</sup>
- Dame blanche, glace vanille du « Glacier des Marquises », chantilly vanillée, sauce au chocolat Valrhona <sup>1,3,7</sup>





## SUR LE POUCE


---

Jambon « Porc noir de Bigorre », beurre au piment d'Espelette, pain au levain <sup>1,7</sup>	12 €
Terrine « Mon poulet du dimanche », cornichons, pain au levain <sup>1,10,12</sup>	16 €
Sardines millésimée « La belle Iloise », citron, pain au levain <sup>1,4</sup>	16 €
 Comté affiné 14 mois, chutney de prune <sup>7</sup>	12 €
 Tapenade d'olives noires « Peppe's », pain au levain <sup>1</sup>	10 €



## 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

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

# MAH

*Laissez nous un chouette commentaire !*

