





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**.





SUR LE POUCE

L'assiette de Coppa « Mangalica » ^{1,7}	16 €
Boite de sardines « La Belle Iloise », citron, pain toasté ^{1,4}	14 €
 Tranche de Comté AOP 14 mois, chutney du moment ^{1,7}	11 €
 Planche de fromages de chez « Un peu de tout », chutney du moment ^{1,7}	16 €
Planche mixte, charcuteries fines et fromages affinés, condiments et pain ^{1,8,10}	18 €
Assortiment de minis « Krokett' » (8 pcs), aioli ^{1,2,3,7}	14 €
Les arrosticini de brebis, citron et romarin (à la pièce) ^{1,2,3,7}	1,5 €







ENTRÉES

-  Fondu au vieux parmesan de chez Krokett¹, courgettes grillées, noix, chutney de tomates ^{1,3,7,8} 18 €
-  Burrata, tarte fine ratatouille, oignons caramélisés ^{1,7} 18 €
- Gravlax de saumon de chez « Tony » à Ghlin, crème aigre au raifort, pain au seigle ^{1,4,7} 20 €
- Croustillant de crevettes « Black Tiger », aïoli *alla puttanesca* ^{1,2,3,4,5,7} 18 €
- Soupe de carottes, chorizo, yaourt grec, salade céleri et aneth ^{7,9} 14 €
- Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, huile d'olive sicilienne IGP, parmesan 30 mois *Pallavicina* ⁷ 20 €
- Raviole ouverte de joue de porc, oignons caramélisés, jus corsé ^{1,3,10} 18 €

PLATS

- Solettes meunière, câpres, laitue mayonnaise, écrasé de pommes de terre au beurre salé ^{1,3,4,7,10} 34 €
- Pêche du jour en *fish & chips*, sauce gribiche, citron ^{1,3,4,7,10} 30 €
- Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes 24 €
- Salade César, poulet fermier, œuf de caille, parmesan, anchois, sucrine, croûtons ^{1,3,4,7} 22 €
- Smash burger d'Angus, comté, compotée d'oignons, laitue, pickles, aïoli au piment d'Espelette ^{1,3,7,10} 20 €
- Pavé de bœuf « Hereford », poêlée au poivre, crème et cognac, laitue mayonnaise ^{3,7,10} 29 €
- Américain de bœuf « minute », frites à la graisse de bœuf ^{3,10} 24 €
- Volaille fermière en basse température, céleri-rave, risotto champignons, jus de volaille monté au beurre ⁷ 24 €
- La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pommes de terre fumée, jus corsé 18 €
-  Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, stracciatella, basilic ^{1,3,7} 22 €
-  Pâtes fraîches aux champignons des bois, parmesan, jus corsé végétarien ^{1,3,7} 20 €

JE RÉSERVE UNE TABLE




Possibilité de demander une alternative végétane.



DESSERTS

Crème brûlée très vanillée ^{3,7}	12 €
La tartelette au chocolat de chez Nicolas, ganache chocolat, noix de pécan, glace vanille ^{1,3,7}	14 €
Chou craquelin noisette, glace noisette, chou chou de noisette, caramel beurre salé ^{1,3,7}	12 €
L'entremet citron kalamansi/sésame, meringue, crumble sésame ^{1,3,7}	14 €
Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain ^{1,7}	15 €

COIN ENFANT

 Soupe du jour, croûtons, fromage râpé ^{1,7}	8 €
 Croquettes de fromage, persil frit, citron ^{1,7}	9 €
Nuggets de poisson maison, purée de pommes de terre ^{1,3,4,7}	12 €
Hamburger de bœuf, fromage, laitue, tomate, ketchup, frites ^{1,3,7}	14 €
 Pâtes fraîches, sauce tomate, parmesan ^{1,3,7}	9 €
Glaces ou sorbets, ou les deux ! ³	7 €

JE RÉSERVE UNE TABLE





MENU À 42€*



ENTRÉES

- 🍴 Fondu au vieux parmesan de chez Krokett', courgettes grillées, noix, chutney de tomates ^{1,3,7,8}
- Gravlax de saumon de chez « Tony » à Ghlin, crème aigre au raifort, pain au seigle ^{1,4,7}
- Soupe de carottes, chorizo, yaourt grec, salade céleri et aneth ^{7,9}
- Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé, huile d'olive sicilienne IGP, parmesan 30 mois *Pallavicina* ⁷

PLATS

- Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes
- Volaille fermière en basse température, céleri-rave, risotto champignons, jus de volaille monté au beurre ⁷
- La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pommes de terre fumée, jus corsé
- 🍴 Pâtes fraîches aux champignons des bois, parmesan, jus corsé végétarien ^{1,3,7}

DESSERTS

- Crème brûlée très vanillée ^{3,7}
- La tartelette au chocolat de chez Nicolas, ganache chocolat, noix de pécan, glace vanille ^{1,3,7}
- Chou craquelin noisette, glace noisette, chouchou de noisette, caramel beurre salé ^{1,3,7}


JE RÉSERVE UNE TABLE

* Le menu est fixe et ne peut pas être modifié.



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 !

