



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

Disponible en dehors des heures d'ouverture du restaurant

🍷 Chips "Lucien"	2,50 €
🍷 Tapenade du jour, pane carasau	7 €
🍷 Cubes de Gouda mi-vieux, moutarde à l'ancienne, sel au céleri	8 €
🍷 Mélange d'olives italiennes maison	5 €
Saucisson "Cacciatore" 150g	10 €
Boudin blanc de chez Jean, moutarde à l'ancienne	7 €
Sardines millésimées "La belle-iloise", citron, pane carasau	12 €

À PARTAGER

Disponible pendant les heures d'ouverture du restaurant

Pain à l'ail	7 €
Planche apéro, saucisse sèche, olives Nocellara, vieux Gouda ^{1,7,10}	12 €
Planche de charcuteries fines pour 2 personnes ^{1,7,10}	25 €
Planche mixte, charcuteries fines et fromages affinés pour 4 personnes ^{1,7,8,10}	39 €
Assortiment de minis "Kroket" (6 pcs), aioli ^{1,2,3,4,7,10}	18 €





ENTRÉES

Velouté crémeux de potimarron, lard, noisettes et vieux Comté ^{1,7}	14 €
 Toast aux champignons, compotée d'oignons, ciboulette ^{1,12}	16 €
 "Kroket" de fromage à la Moinette, persil frit, citron ^{1,7}	18 €
Gravlax de saumon au poivre Timut, chantilly clémentine, œufs de saumon, blinis ^{1,3,4,7}	22 €
Carpaccio de bœuf "Holstein" maturé, vieux Parmesan, huile d'olive sicilienne et roquette ⁷	22 €
Œuf parfait en meurette, pickles d'oignons et graines de moutarde ^{1,3,10}	14 €
Croustillant de crevettes en panko, sauce tartare maison, fraîcheur de fenouil ^{1,3,10}	18 €

PLATS

Pavé de bœuf Angus en croûte de poivre, cognac et crème, frites fraîches ^{1,7}	34 €
Bavette de bœuf "Berugi", frites fraîches <i>Sauce aux choix : poivre cognac, Béarnaise, Gorgonzola ^{1,7}</i>	32 €
Entrecôte au beurre « Maître d'hôtel » grillée (environ 350g), beurre persillé, légumes de saison, frites ⁷	49 €
Burger de bœuf des Salers, aioli au piment d'Espelette, Comté, oignons confits, pickles maison ^{1,3,7,1}	24 €
Blanquette de lotte, légumes de saison, riz pilaf au citron vert ^{1,3,4,7}	28 €
 Bucatini Marulo Bloody Mary, vodka, tomate Datterini, stracciatella di bufala ^{1,3,7,9}	18 €
Joue de porc confite, garniture d'un Bourguignon, purée de potiron, chips de topinambour ^{7,12}	28 €
Cannelloni de volaille, champignons des bois, jus corsé au porto, Parmesan ^{1,3,7}	24 €
Quenelle de brochet de la maison "Giraudet", bisque d'écrevisse, riz pilaf au citron vert ^{1,2,3,4,7}	28 €
 Gratin de ravioles de Beaufort et noix du Dauphiné, salade d'épinards ^{1,3,7,8}	23 €
 Vol-au-vent végétarien de légumes de saison, feuilleté maison et frites fraîches ^{1,7}	21 €

ACCOMPAGNEMENTS

Salade composée	5 €
Jardinière de légumes de saison	5 €
Supplément frites	5 €
Supplément sauce	3 €

Possibilité de demander une alternative végane.



DESSERTS

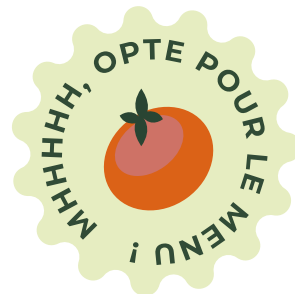
Trou normand ou Colonel	9 €
Crème brûlée très vanillée de chez Nicolas ⁷	12 €
Les fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment ^{1,7,8}	16 €
Chou craquelin noisette, glace noisette, chouchou de noisette, caramel beurre salé ^{1,3,7}	12 €
Tatin de poires "Jefke", caramel à la fleur de sel, chantilly à la fève tonka ^{1,3,7,8}	10 €
Moelleux au chocolat maison, glace vanille de chez Nicolas ^{1,3,7}	9 €

COIN ENFANT

Soupe au potiron, fromage et croûtons ^{1,7}	9 €
Croquette de fromage, salade, frites ^{1,3,7}	12 €
Pâtes à la sauce tomate, Parmesan ^{1,3,7}	12 €
Hamburger de bœuf, ketchup, salade et tomate, frites ^{1,3}	14 €
Glace et sorbet (2 boules) ⁷	6 €
Salade de fruits	8 €

Bon appétit !





MENU À 45€*

ENTRÉES

Gravlax de saumon au poivre Timut, chantilly clémentine, œufs de saumon, blinis^{1,3,4,7}

🌿 Velouté crémeux de potimarron, lard, noisettes et vieux Comté^{1,7}

Toast aux champignons, compotée d'oignons, ciboulette^{1,12}

Œuf parfait en meurette, pickles d'oignons et graines de moutarde^{1,3,10}

PLATS

🌿 Bucatini Marulo Bloody Mary, vodka, tomate Datterini, stracciatella di bufala^{1,3,7,9}

Cannelloni de volaille, champignons des bois, jus corsé au porto, Parmesan^{1,3,7}

Quenelle de brochet de la maison "Giraudet", bisque d'écrevisse, riz pilaf^{1,2,3,4,7}

🌿 Vol-au-vent végétarien de légumes de saison, feuilleté maison et frites fraîches^{1,7}

DESSERTS

Trou normand ou Colonel

Crème brûlée très vanillée de chez Nicolas⁷

Chou craquelin noisette, glace noisette, choucou de noisette, caramel beurre salé^{1,3,7}

Moelleux au chocolat maison, glace vanille de chez Nicolas^{1,3,7}

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



FORMULE GROUPE DE 10 À 20 PERSONNES*

45€ P.P avec apéritif, eau et café/thé

70€ P.P avec apéritif, eau, soft, bière, vin, digestif maison et café/thé (forfait valable 2h)

SERVI SUR TABLE, À PARTAGER

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Pain à l'ail ^{1,7}

Planche mixte, charcuteries fines et fromages affinés pour 4 personnes ^{1,7,8,10}

Assortiment de minis "Kroket" (6 pcs), aioli ^{1,2,3,4,7,10}

Velouté crémeux de potimarron, lard, noisettes et vieux Comté ^{1,7}

🍴 Toast aux champignons, compotée d'oignons, ciboulette ^{1,12}

Gravlax de saumon au poivre Timut, chantilly clémentine, œufs de saumon, blinis ^{1,3,4,7}

Carpaccio de bœuf "Holstein" maturé, vieux Parmesan, huile d'olive sicilienne et roquette ⁷

Œuf parfait en meurette, pickles d'oignons et graines de moutarde ^{1,3,10}

ASSORTIMENT DE PLATS

Bavette de bœuf "Berugi", frites fraîches | Sauce aux choix : poivre cognac, Béarnaise, Gorgonzola ^{1,7}

🍴 Bucatini Marulo Bloody Mary, vodka, tomate Datterini, stracciatella di bufala ^{1,3,7,9}

Joue de porc confite, garniture d'un Bourguignon, purée de potiron, chips de topinambour ^{7,12}

Cannelloni de volaille, champignons des bois, jus corsé au porto, Parmesan ^{1,3,7}

Quenelle de brochet de la maison "Giraudet", bisque d'écrevisse, riz pilaf ^{1,2,3,4,7}

🍴 Gratin de ravioles de Beaufort et noix du Dauphiné, salade d'épinards ^{1,3,7,8}

🍴 Vol-au-vent végétarien de légumes de saisons, feuilleté maison et frites fraîches ^{1,7}

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES ET DE RÉDUCTIONS SUCRÉES

(PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR UN GÂTEAU, SUR COMMANDE ET EN SUPPLÉMENT)

* Uniquement sur réservation



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 CÉLERI | 
10 MOUTARDE |
| 
11 GRAINES
DE SÉSAME | 
12 ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES | 
13 LUPIN | 
14 MOLLUSQUES | | | | | | |



Laissez nous un chouette commentaire !

