



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 €
 Cubes de Gouda mi-vieux, moutarde à l'ancienne, sel au céleri ^{7,9,10}	8 €
 Mélange d'olives italiennes maison	5 €
Saucisson "Cacciatore" 150g	10 €
Boudin blanc de chez Jean, moutarde à l'ancienne ^{1,3,10}	7 €
Sardines millésimées "La belle-iloise", citron, pane carasau ^{1,4}	12 €

À PARTAGER

Disponible pendant les heures d'ouverture du restaurant

Planche apéro, saucisse sèche, olives Nocellara, vieux Gouda ^{1,7}	12 €
Planche méditerranéenne, charcuteries de chez "Salamone", fromages la "Bella Vita", antipasti ^{1,7}	29 €
 Planche de fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment, pain au levain ^{1,7}	16 €
Planche Fritto misto, calmars, chipirones, scampis, mini "Kroketts", piment de Padrón, Suppli ^{1,2,3,4,10,14}	35 €





ENTRÉES

 Velouté de poivrons "Corne de bœuf", Stracciatella, chips d'ail ^{1,7}	16 €
 Gratin de ravioles de Beaufort et noix du Dauphiné, tombée d'épinards ^{1,7,10}	18 €
Gravlax de saumon à la betterave, houmous aux herbes, radis, citrons confits et quinoa soufflé ^{4,8,11}	22 €
Carpaccio de Holstein fumé, sauce tonnato, tomates Datterini jaunes, Parmesan, roquette au Balsamique ^{3,4,7}	22 €
Arancini 'nduja et Taleggio, salsa de tomates, roquette ^{1,3,7}	18 €
Crevettes rôties à l'ail, persil, citron, anchois ^{2,4,7}	22 €

PLATS

Pavé de filet mignon d'Aubrac, salade de haricots, sauce au choix, frites au blanc de bœuf ^{3,7} <i>Sauce au choix : Poivre cognac, Béarnaise, Gorgonzola, Archiduc</i>	34 €
Tagliata de bœuf Berugi, sauce Kasper, poivrons Frigittello, roquette, Parmesan, olives Taggiasche, servie avec des frites ou des pâtes ⁷	32 €
Burger de bœuf des Salers, bun « poivre et sel », Emmental, oignons confits, mayo poivre, cornichons, servi avec des frites et de la salade ^{1,3,7,10,11}	24 €
Schiacciata, polpette, sauce tomate et Fior di latte, légumes grillés ^{1,7}	22 €
Risotto de gambas rôties, tomates Datterini, 'nduja, beurre blanc et salade d'herbes ^{2,7}	26 €
Pêche du jour, sauce homardine, fricassée de champignons, tombée d'épinards frais, risotto de Puntalette ^{2,4,7}	34 €
 Lasagne de butternut et poireaux, Gorgonzola, Fior di latte, crème de Parmesan ^{1,3,7}	24 €
Boulettes de chez Jean, sauce tomate et basilic, polenta crémeuse au Parmesan, gremolata ^{1,3,7,10}	24 €
Poitrine de volaille croustillante "Comme une Caesar", sucrose, Parmesan, anchois, crostini ^{1,3,4,7,10}	24 €
 Aubergine alla Milanese, Provolone fumée, coulis de tomates, pappardelle ^{1,3,7}	22 €

ACCOMPAGNEMENTS

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

Possibilité de demander une alternative végétarienne.



DESSERTS

Trou normand <i>ou</i> Colonel <i>ou</i> Trou Gascon	7 €
Sabayon glacé au rhum Don Papa, langues de chat ^{1,3,7}	12 €
Crème brûlée à la pistache de "L'atelier de Nicolas" ^{3,7}	12 €
Fondant au chocolat maison, crème montée au Cointreau, salade d'agrumes ^{1,3,7}	12 €
Poires et pommes pochées, glace à la cannelle, riz soufflé ^{3,7}	10 €
Dame blanche, glace vanille de "L'atelier de Nicolas", sauce au chocolat et à la fève Tonka, crème mascarpone ^{3,7}	11 €
Les fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment ^{1,7}	16 €

COIN ENFANT

Calmars à la romaine, sauce tartare ^{1,3,10,14}	8 €
 Croquette au fromage maison ^{1,3,7}	8 €
 Pâtes à la sauce tomate, Parmesan ^{1,3,7}	9 €
Boulette sauce tomate, frites ^{1,3,10}	12 €
Glace et sorbet (2 boules) ^{3,7}	5 €
Salade de fruits	8 €

Bon appétit !





MENU À 45€*

ENTRÉES

🌿 Velouté de poivrons "Corne de bœuf", Stracciatella, chips d'ail ^{1,7}

Arancini 'nduja et Taleggio, salsa de tomates, roquette ^{1,3,7}

Gravlax de saumon à la betterave, houmous aux herbes, radis, citrons confits et quinoa soufflé ^{4,8,11}

PLATS

🌿 Lasagne de butternut et poireaux, Gorgonzola, Fior di latte, crème de Parmesan ^{1,3,7}

Risotto de gambas rôties, tomates Datterini, 'nduja, beurre blanc et salade d'herbes ^{2,7}

Boulettes de chez Jean sauce tomate et basilic, polenta crémeuse au Parmesan, gremolata ^{1,3,7,10}

DESSERTS

Trou normand *ou* Colonel *ou* Trou Gascon

Poires et pommes pochées, glace à la cannelle, riz soufflé ^{3,7}

Dame blanche, glace vanille de "L'atelier de Nicolas", sauce au chocolat et à la fève Tonka, crème mascarpone ^{3,7}

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



Laissez nous un chouette commentaire !

