



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 ^{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 €

À PARTAGER



Disponible pendant les heures d'ouverture du restaurant

Planche apéro, saucisse sèche, olives Nocellara, vieux Gouda ¹⁷	12 €
Planche méditerranéenne, charcuteries de chez "Salamone", fromages la "Bella Vita", antipasti ¹⁷	29 €
☛ Planche de fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment, pain au levain ¹⁷	16 €
Planche Fritto misto, calmars, chipirones, scampis, mini "Krokkett", piment de Padrón, Suppli ^{1,2,3,4,10,14}	35 €





ENTRÉES

-  Burrata des Pouilles, salade de tomates, huile de basilic, fleur de sel au citron ^{1,7,8} 16 €
-  Gaspacho de poivrons « corne de bœuf », peperonata, ricotta de bufflonne, chips d'ail ^{1,7} 16 €
- Crevettes rôties à l'ail, persil, citron, anchois ^{2,4,7} 20 €
- Rôti de bœuf sauce Tonnato, câpres, céleri, roquette ^{3,4,7} 20 €
- Asperges vertes grillées, stracciatella, noix de prosciutto de chez Salamone, oranges ^{7,8} 18 €
- Tataki de thon, chipirones croustillants, condiment tomates, artichauts, olives Taggiasche ^{1,3,4,8,10} 22 €

PLATS

- Rumsteak grillé, salade, sauce au choix, frites fraîches ^{3,7} 34 €
Sauce au choix : Poivre cognac, Béarnaise, Gorgonzola, Archiduc
- Tagliata de bœuf Berugi, sauce Tonnato, roquette, parmesan, olives Taggiasche ^{3,4,7,10} 32 €
- Américain de bœuf, pickles, salade et frites maison ^{3,10} 24 €
- Smash burger, bun artisanal, mayo au lard, Taleggio, oignons confits, salade et frites maison ^{1,3,7,10} 24 €
-  Chou kimchi burger, bun artisanal, avocat, coleslaw, spicy mayo, salade et frites maison ^{1,3,7,10} 22 €
- Pêche du jour rôtie, sauce hollandaise, petits pois à la française, lard, grenailles ^{3,4,7} 32 €
- Filet de bar grillé, sauce vierge, purée au beurre demi-sel, pesto de basilic ^{4,7,8} 34 €
- Kefta d'agneau grillée, crème de feta, salade grecque, guindillas ^{1,3,7} 24 €
- Poitrine de volaille croustillante façon Caesar, sucrose, parmesan, anchois, crostinis ^{1,3,4,7,10} 24 €
-  Risotto aux pleurotes et champignons de Paris, ricotta de bufflonne, pesto de roquette ^{1,7,8} 19 €
-  Tomate « cœur de bœuf » farcie végétale ^{1,7} 19 €
Accompagnement au choix : frites, purée, risotto

ACCOMPAGNEMENTS

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



Possibilité de demander une alternative végane.



DESSERTS

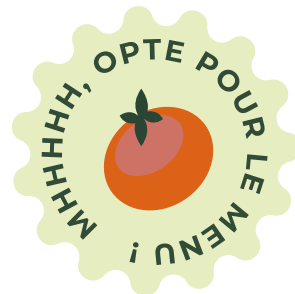
Sabayon glacé au rhum Don Papa ^{3,7}	12 €
Crème brûlée à la pistache de "L'atelier de Nicolas" ^{3,7}	12 €
Snickers glacé, glace à la cacahuète, caramel beurre salé, chocolat, cacahuètes toastées, fleur de sel ^{3,8}	12 €
Salade de fraises et framboises, sirop de sureau et citron vert, meringue, basilic ^{3,7}	14 €
Moelleux au chocolat maison, glace vanille, crumble espresso ^{1,3,7,8}	10 €
Les fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment ^{1,7}	16 €

COIN ENFANT

 Croquette au fromage, salade et frites ^{1,3,7}	12 €
Steak, frites, salade	16 €
 Spaghetti sauce tomate ^{1,3,7}	12 €
Calmars panés, sauce tartare maison et purée ^{1,3,7,10,13}	14 €
Salade de fruits	6 €
Glaces et sorbets ³	6 €

Bon appétit !





MENU À 45€*

ENTRÉES

🌿 Gaspacho de poivrons « corne de bœuf », peperonata, ricotta de bufflonne, chips d'ail ^{1,7}

Crevettes rôties à l'ail, persil, citron, anchois ^{2,4,7}

Asperges vertes grillées, straciatella, noix de prosciutto de chez Salamone, oranges ^{7,8}

PLATS

Pêche du jour rôtie, sauce hollandaise, petits pois à la française, lard, grenailles ^{3,4,7}

Kefta d'agneau grillée, crème de feta, salade grecque, guindillas ^{1,3,7}

🌿 Risotto aux pleurotes et champignons de Paris, ricotta de bufflonne, pesto de roquette ^{1,7,8}

DESSERTS

Snickers glacé, glace à la cacahuète, caramel beurre salé, chocolat, cacahuètes toastées, fleur de sel ^{3,8}

Salade de fraises et framboises, sirop de sureau et citron vert, meringue, basilic ^{3,7}


Moelleux au chocolat maison, glace vanille, crumble espresso ^{1,3,7,8}

* 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 !

