

À BOIRE

CAFÉTERIE

EXPRESSO, DÉCA... 3

NOISETTE, DÉCA... 3

ALLONGÉ, DÉCA... 4

CRÈME, DÉCA... 6

CAPUCCINO, DÉCA... 6

LATTE, DÉCA... 6

THÉ VERT MARDI MÉLANCOLIE... 6

THÉ NOIR & VERT COUP DE FOUET... 6

ROOIBOS COUP DE Foudre... 6

INFUSION HIBISCUS SUR-BONNE... 6

INFUSION ORTIE GUEULE DE BOIS... 6

CHOCOLAT CHAUD... 7

E A U X

EAU GAZEUSE FEUILLE DE CHOU... 3 *1L*

ABATILLES GAZEUSE... 4 *33CL*... 7 *75CL*

ABATILLES PLATE... 4 *33CL*... 7 *75CL*

S O F T S

SIROPS BIGALLET... 3 *25CL*

DIABOLO... 5 *25CL*

COCA COLA... 6 *33CL*

COCA COLA ZÉRO... 6 *33CL*

LIMONADE

LIMONADERIE DE PARIS... 6 *33CL*

GINGER BEER

LIMONADERIE DE PARIS... 6 *25CL*

LEAMO COLA... 6 *33CL*

JUS DE FRUIT SIBIO

A P É R I T I F S E T D I G E S T I F S

PASTIS DE MARSEILLE... 4 *2CL*

VERMOUTH BLANC... 6 *6CL*

VERMOUTH ROUGE... 6 *6CL*

GENTIANE LE GRAND RUBREN... 5 *4CL*

KIR... 9 *12CL*

KIR ROYAL... 15 *12CL*

LIMONCELLO... 6 *4CL*

AMARETTO DI MATTIA WALCHER... 7 *4CL*

GÉNÉPI... 8 *4CL*

ABSINTHE... 13 *4CL*

POMME, ORANGE, TOMATE, ABRICOT... 6 *25CL*

SUREAU CASSIS SO KOMBUCHA... 8 *25CL*

GINGEMBRE YUZU SO KOMBUCHA... 8 *25CL*

LA GAMME « LES FILLES DE L'OUEST »... 7 *33CL*

LE SCHORLE, POMME PIQUANTE

LE SCHORLE, ORANGE AFFRIOLANTE

LE SCHORLE, POMME TONIQUE

THÉ VERT L'IDYLLIQUE, MENTHE GINGEMBRE

THÉ CHAÏ L'EXTRAVAGANT, CANELLE HIBISCUS

L'INFUSION ROOIBOS L'ENSORCELANT

MENTHE GLACIALE... 7 *4CL*

LIQUEUR DE VERVEINE « PADRÉ »... 9 *4CL*

PORTO ROMARIZ RESERVE... 10 *10CL*

CALVADOS VIEILLE RÉSERVE PÉPIN... 13 *4CL*

COGNAC VS B.DEBOISSAC... 11 *4CL*

COGNAC BRAASTAD... 11 *4CL*

COGNAC BACHE GABRIELSEN... 16 *4CL*

COGNAC PLANAT OSCAR... 17 *4CL*

COGNAC XO PASS'ANGE... 27 *4CL*

EAU DE VIE CHRISTIAN DROUIN

LA BLANCHE... 16 *4CL*

SHOT OF THE MONTH... 6 *4CL*

SINGLE MALT TOURBÉ... 16 *4CL*

WHISKY SEQUOIA SINGLE MALT... 15 *4CL*

WHISKY SINGLE MALT ANGE... 12 *4CL*

WHISKY SINGLE MALT SILENE... 14 *4CL*

WHISKY ARMORIK SINGLE MALT... 13 *4CL*

WHISKY ARMORIK SHERRY CASK... 23 *4CL*

WHISKY SINGLE MALT ERGASTER... 24 *4CL*

WHISKY TOURBÉ ERGASTER... 24 *4CL*

WHISKY BRUICHLADDICH... 26 *4CL*

BIÈRES PRESSION

D. PILSNER... 5 *25CL*... 9 *50CL*

MISSION PALE ALE... 6 *25CL*... 10 *50CL*

INDIGO IPA... 7 *25CL*... 11 *50CL*

BIÈRES BOUTEILLE

BLONDE DECK & DENOHUE... 7 *33CL*

IPA DECK & DENOHUE... 8 *33CL*

CIDRE FILS DE POMME BRUT... 7 *33CL*

S P I R I T U E U X

TRIPLE SEC... 9 *4CL*

GIN JUNIPER... 9 *4CL*

GIN FAIR... 10 *4CL*

GIN ATTRIBUT N°1... 12 *4CL*

GIN GENEROUS... 12 *4CL*

GIN DECROIX... 12 *4CL*

GIN OLD TOM... 12 *4CL*

GIN KREATOR MACKMYRA... 14 *4CL*

VODKA NINKASI... 10 *4CL*

VODKA FAIR QUINOA... 10 *4CL*

VODKA DOMAINE... 12 *4CL*

DES HAUTES GLACES... 12 *4CL*

TEQUILA REPOSADO BUEN AMIGO... 12 *4CL*

CACHAÇA ABELHA SILVER... 10 *4CL*

RHUM BLANC PAPAGAYO... 10 *4CL*

RHUM AMBRÉ PAPAGAYO... 10 *4CL*

RHUM AMBRÉ GINO... 15 *4CL*

RHUM BOLOGNE GRANDE SAVANE... 17 *4CL*

RHUM AMBRÉ NEISSON 107... 18 *4CL*

RHUM BLANC NEISSON... 13 *4CL*

RHUM « ESPRIT » BLANC 70°... 15 *4CL*

WHISKY HIGHLAND... 11 *4CL*

HARVEST BLENDED... 11 *4CL*

WHISKY SEQUOIA... 16 *4CL*

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

**BRASSERIE BIO,
CERTIFIÉE
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
75-95%**



Pour « Feuille de Chou », la brasserie bio française du MOB HOUSE, comme dans tous les MOB, la cuisine est bio.

Le restaurant est d'ailleurs certifié agriculture biologique.

Ici, l'écologie passe par les assiettes, avec un approvisionnement local auprès d'agriculteurs bio.

La carte est évidemment de saison avec deux saisons, maintenant majoritaires sous l'effet du dérèglement climatique, que sont le printemps/été et l'automne/hiver. Enfin, l'identité est traitée sous le prisme de la tradition française et parisienne afin de garantir un approvisionnement local.

EN FORMULE DEJEUNER

**DU LUNDI AU VENDREDI,
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT... 29
ENTRÉE + PLAT + DESSERT... 34**

ENTRÉES

SOUPE GLACÉE DU MOMENT

ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA

SALADE DE LEGUMES GRILLÉS ET FÊTA

PLATS

SAUMON SNACKÉ TERIYAKI ET KIMCHI, RIZ PARFUMÉ

TARTARE DE BŒUF, FRITES

RISOTTO CRÉMEUX AU CITRON

DESSERTS

CREME BRULÉE A LA VANILLE

TIRAMISU MINUTE, CRUMBLE DE NOISETTES

GLACES TERRE ADÉLICE 2 BOULES

Caramel beurre salé - chocolat - vanille - framboise
mangue - coco - citron vert

À LA CARTE

HORS-D'ŒUVRES

SOUPE GLACÉE DU MOMENT 9

ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA. 9

CARPACCIO DE DAURADE, HUILE D'OLIVE CITRON 14

AUBERGINE LAQUÉE, BALSAMIQUE DE GRENADE ET RICOTTA CRÉMEUSE. 12

CEVICHE DE BAR, AVOCAT ÉPICÉ. 14

AVOCADO TOAST ET SAUMON FUMÉ 15

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS OLIVES ET FÊTA. 12

BURRATINA, TOMATES DE TOUTES LES COULEURS. 12

PLATS

COQUILLETTES EMMENTAL, JAMBON BLANC, ŒUF MOLLET. 20

SALADE CAESAR, POULET CROUSTILLANT, BACON ET ŒUF PARFAIT. 28

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES. 26

SPARE RIBS GRILLÉ, SAUCE BBQ, PURÉE A L'HUILE D'OLIVE. 28

CHEESEBURGER AVEC BACON. 26

FILET DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE FRITES MAISON. 39

DOS DE BAR A LA PLANCHA, TOMATES, GINGEMBRE, HARICOTS VERTS. 26

SAUMON SNACKÉ, TERIYAKI ET KIMCHI, RIZ PARFUMÉ. 28

RISOTTO CRÉMEUX AU CITRON 20

DESSERTS

FRAISES ET FRAMBOISES AUTOUR D'UN FONTAINEBLEAU. 12

CRÈME BRULÉE A LA VANILLE. 10

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE. 12

PAIN PERDU AU CAMEL BEURRE SALÉ. 12

TIRAMISU MINUTE, CRUMBLE DE NOISETTES. 10

GLACES TERRE ADÉLICE, 3 BOULES. 8

Caramel beurre salé – chocolat – vanille – framboise
Mangue – coco – pomelos – citron vert

À BOIRE

COCKTAILS ET MOCKTAILS

HIGHBRICOT . . . 15 10CL
Whisky, jus de citron jaune, sirop de sucre,
confiture d'abricot, Bitter

QUI OUI ? . . . 12 12CL
Rhum blanc, sirop de kiwi, jus de citron vert,
jus de pomme, infusion verveine-hibiscus

SUMMER BLISS . . . 13 12CL
Vodka, liqueur de basilic, jus citron jaune,
sirop de melon

TULUM . . . 13 10CL
Téquila infusée au basilic, sirop de piment
jalapeno, jus de citron vert, jus d'ananas

SWEET BREEZE . . . 12 12CL
Thé vert au jasmin, jus de citron jaune,
purée de poire maison, prosecco

PROVENÇAL FIZZ . . . 12 15CL
Gin infusé à l'huile d'olive, sirop citron-thym,
jus de citron jaune, eau pétillante

RHUBARBARONI SBAGLIATO . . . 15 12CL
Gin, campari, vermouth italien,
romarin, fraise, rhubarbe, prosecco

VERDE . . . 9 12CL
Jus de pomme, jus de citron vert, sirop
d'orgeat, sirop de kiwi

PINA PICANTE . . . 9 15CL
Jus d'ananas, sirop de piment jalapeno, thé
earl grey, jus de citron vert

FRAGOLA . . . 9 12CL
Purée de fraise, jus de citron,
sirop de pistache, eau pétillante

LA CAVE

CHAMPAGNES

Champagne Totem
A.Leconte Pinot Meunier
. . . 15 12CL . . . 90 75CL

Champagne Jeeper
Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier
. . . 15 12CL . . . 90 75CL

VINS ROSÉS

Château La Mascaronne 2022/2023
Côtes de Provence- Grenache/Syrah/Vermantino
. . . 10 12CL . . . 52 75CL

Folly by Mascaronne 2023
Côtes de Provence - Cinsault/Grenache/Mourvèdre
. . . 8 12CL . . . 39 75CL

VINS BLANCS

Riesling, Salon Des Bains 2022
Alsace - Riesling
. . . 8 12CL . . . 38 75CL

Chateau La Mascaronne 2022
Côtes de Provence - Semillon/Rolle
. . . 10 12CL . . . 54 75CL

Chablis, Domaine d'Elise 2022
Bourgogne - Chardonnay
. . . 8 12CL . . . 43 75CL

Sancerre Blanc - Vignoble Berthier 2021
Loire - Sauvignon Blanc
. . . 9 12CL . . . 44 75CL

Pouilly Fuissé - Domaine Carrette 2022
Bourgogne - Chardonnay
. . . 10 12CL . . . 52 75CL

Cotes de Rhone Village - Les Quatre 2018
Vallée du Rhone - Grenache blanc/Viognier
. . . 8 12CL . . . 48 75CL

VINS ROUGES

Chateau La Mascaronne 2019
Cotes de Provence - Syrah/Cabernet S.
. . . 12 12CL . . . 62 75CL

Morgon – Georges Descombes 2022
Beaujolais - Gamay
. . . 9 12CL . . . 39 75CL

La Goulée By Cos d'Estournel 2021
Bordeaux - Merlot/Cabernet S./Cabernet F.
. . . 14 12CL . . . 64 75CL

St Nicolas de Bourgeuil 2020
Loire - Cabernet Franc
. . . 9 12CL . . . 39 75CL

Givry Champ la Dame - D.Desvignes 2022
Bourgogne - Pinot Noir
. . . 14 12CL . . . 68 75CL

Chateauneuf Du Pape - St Dominique 22
Rhone – Grenache/Syrah
. . . 14 12CL . . . 69 75CL