

À BOIRE

CAFÉTERIE

EXPRESSO, DÉCA ... 3

NOISETTE, DÉCA ... 3

ALLONGÉ, DÉCA ... 4

CRÈME, DÉCA ... 6

CAPPUCCINO, 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

EAUX

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

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

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

SOFTS

SIROPS BIGALLET ... 3 *25CL*

DIABOLO ... 5 *25CL*

COCA COLA *... 6 *33CL*

COCA COLA ZÉRO *... 6 *33CL*

LIMONADERIE DE PARIS *... 6 *33CL*

GINGER BEER ... 6 *25CL*

JUS DE FRUIT SIBIO

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

THÉ VERT L'IDYLLIQUE, MENTHE GINGEMBRE

THÉ CHAÏ L'EXTRAVAGANT, CANELLE HIBISCUS

BIÈRES PRESSION

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

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

BRUMAIRE (*bière au potiron*) ... 5 *25CL* ... 9 *50CL*

COCKTAILS A LA PRESSION

SPRITZ * CLASSIQUE ... 9 *15CL*

HUGO SPRITZ * ... 10 *15CL*

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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*

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

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*

SPIRITUEUX

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*

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*

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



FORMULES

**DÉJEUNER
DU LUNDI
AU VENDREDI**

Mise à jour toutes les semaines selon l'humeur et les trouvailles et du Chef

**EXPRESS
AU COMPTOIR**

**LA GRANDE BOUFFE
DU WEEKEND
SAMEDI MIDI
À DIMANCHE SOIR**

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

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.

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT. 27
ENTRÉE + PLAT + DESSERT. 32

Hors boissons

ENTRÉES

VELOUTÉ DE PANAIS, CONDIMENT BETTERAVES ET NOISETTES

TERRINE DE CAMPAGNE ET PICKLES

PLATS

CURRY DE VOLAILLE, RIZ PARFUMÉ

BRANDADE* DE LA MER GRATINÉE, MESCLUN

DESSERTS

CHOUX PRALINÉS & CHOCOLAT

CRÈME CARAMEL

EN SEMAINE, DE 12H À 14H. 20

CROQUE-MONSIEUR, FRITES MAISON, SALADE

D.PILSNER BLONDE 25CL OU UN VERRE DE VIN AU CHOIX

LA GRANDE BOUFFE DU WEEKEND. 29,90

SALADE COMPOSÉE À PARTAGER

POULET RÔTI ET FRITES MAISON

RIZ AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALE OU MOUSSE AU CHOCOLAT *

LA GRANDE BOUFFE DES ENFANTS (-10 ANS). 19,90

SOFT, POULET CROUSTILLANT, FRITES MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT

ANIMATEUR DISPONIBLE TOUT LE WEEKEND 12H-15H – ENFANTS DÈS 3 ANS

LA GRANDE BOUFFE DE NOEL. 59,90

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE À PARTAGER

SAUMON FUMÉ MAISON, BLINIS, SALADE FAÇON PÉRIGOURDINE

CHAPON DE NOËL, FRITES MAISON, FRICASSÉE DE MORILLES

BÛCHE DE NOËL OU FONDANT CHOCOLAT, COUPE DE CHAMPAGNE



À LA CARTE

A PARTAGER

ACCRAIS DE POTIMARRON & SAUCE BIGGI 8

HOUMOUS* ET PAIN GRILLÉ 9

COMTE AOP & PATE DE COING 12

RILLETES* DE POULET DU MOB 14

HORS-D'ŒUVRES

SOUPE DU MOMENT 9

POIREAUX BRÛLÉS, VINAIGRETTE ET PARMESAN 12

ŒUF MIMOSA, MAYO* DU MOB 9 ou MAYO TRUFFEE 12

CEVICHE DE BAR ET CONDIMENTS POMELOS* 15

SALADE D'ENDIVES AU BLEU, CERNEAUX DE NOIX 12

ŒUF EN COCOTTE, CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, MOUSSE DE CÈPES * 14

PLATS

POITRINE DE COCHON CROUSTI-FONDANTE, PURÉE 26

SAUMON SNACKÉ, LENTILLES VERTES, BEURRE ANISE 28

ENTRECOTE DE BŒUF, FRITES MAISON ET BÉARNAISE 32

COQUILLETES (AVEC OU SANS) JAMBON À LA CRÈME TRUFFÉE *, CHAMPIGNONS 20

SALADE* CESAR POULET CROUSTILLANT OU SAUMON CROUSTILLANT 22

RISOTTO CRÈMEUX AUX CHAMPIGNONS DE « PANAME » 20

CHEESEBURGER*, FRITES MAISON 26

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 12

FONDANT AU CHOCOLAT 10

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9

CRUMBLE POMMES, NOISETTES, SPÉCULOOS 9

MOUSSE AU CHOCOLAT 9

CHEESE* CAKE MINUTE AUX FRUITS EXOTIQUES 10

DINER DE NOEL, 24 DÉCEMBRE 69

COUPE DE CHAMPAGNE

VELOUTÉ ET CAPPUCINO DE CHÂTAIGNES, NOISETTES TOASTÉES

DORADE RÔTIE AU CURRY VERT, MULTICOLORE DE LÉGUMES RACINES OU

TRADITIONNEL CHATEAUBRIAND, MACARONIS TRUFFÉS GRATINÉS AU VIEUX COMTÉ

BÛCHE MOB, VANILLE MARRON CASSIS

DINER DE NOEL, ENFANT 18

SIROP OU JUS, COQUILLETES TRUFFÉES OU BURGER DE NOËL, DESSERT

RÉVEILLON, SOIRÉE LIVE DU 31 130

COUPE DE CHAMPAGNE

GÂTEAU DE FOIE COULIS DE HOMARD, OU ŒUF PARFAIT CREME TRUFFEE

DOS DE BAR RÔTI À LA VANILLE TEXTURES DE PATATES DOUCES OU

GRENADIN DE VEAU POËLÉ, GRATIN DAUPHINOIS FORESTIER, JUS COURT AUX CÈPES,

PAVLOVA FACON MONT BLANC OU NAGE DE FRUITS EXOTIQUES AU CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE À MINIUT, MUSIQUE LIVE, VINS À LA CARTE

RÉSERVATION EN PRÉ-PAIEMENT NON ANNULABLE NON REMBOURSABLE

À BOIRE

COCKTAILS ET MOCKTAILS

MARTINI CHESTNUT . . . 13 12CL
Vodka, liqueur de café maison, liqueur de châtaigne, expresso et sirop de sucre maison

GIN TIME. . . 12 13CL
Gin, gentiane, thé earl grey, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop de sucre maison

POLLEN SOUR. . . 13 10CL
Vodka, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, jus de pomme, sirop de miel et pollen

YUZU TEQ' . . . 13 14CL
Téquila, jus d'orange jus de citron jaune, sirop de sucre maison, kombucha yuzu, fleur d'oranger

CINA-SKY. . . 14 14CL
Whisky, jus de citron jaune, sirop de vanille, jus de cranberry, cannelle

DAFKIWI. . . 14 14CL
Rhum blanc, jus de citron jaune, sirop de kiwi, prosecco DOP

GREEN BREEZE. . . 9 15CL
Jus de pomme, sirop de kiwi, jus de citron jaune, eau gazeuse

VANILLA SPLASH . . . 9 15CL
Jus d'orange, jus de fraise*, sirop de vanille

LA CAVE

CHAMPAGNES

Champagne Unique Premier Cru
P.Mazet, Pinot Meunier, Chardonnay
. . . 15 12CL . . . 90 75CL

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

Champagne Jeeper Blanc de blanc *
Chardonnay
. . . 15 12CL . . . 110 75CL

VINS BLANCS

Riesling, C.Binner 2021
Le Champ des Alouettes
Alsace – Riesling AOP
. . . 8 12CL . . . 38 75CL

Château La Mascaronne 2022
AOC Côtes de Provence - Sémillon/Rolle
. . . 10 12CL . . . 54 75CL

VINS ROUGES

Château La Mascaronne 2019
AOC Côtes de Provence – Syrah / Cabernet S.
. . . 12 12CL . . . 62 75CL

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

La Goulée By Cos d'Estournel * 2021
AOC Médoc – Merlot / Cabernet S / Cabernet F.
. . . 14 12CL . . . 64 75CL

VINS ROSÉS

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

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

Sancerre AOC - Vignoble Berthier 2023
Loire - Sauvignon Blanc
. . . 9 12CL . . . 44 75CL

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

Côtes de Rhône AOP * - Les Parcelles 2018
Vallée du Rhône - Grenache blanc / Viognier
. . . 8 12CL . . . 48 75CL

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

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

Chateauneuf-Du-Pape * AOP - St Dominique 2022
Rhône – Grenache / Syrah
. . . 14 12CL . . . 69 75CL