

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*

BADOIT... 4 *33CL*... 7 *75CL*

EVIAN... 4 *33CL*... 7 *75CL*

SOFTS

SIROPS BIGALLET... 3 *25CL*

DIABOLO... 5 *25CL*

COCA COLA*,... 6 *33CL*

COCA COLA ZÉRO*,... 6 *33CL*

LIMONADE D'ANTAN... 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

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.DÉBOISSAC... 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*



Pour « Feuille de Chou », la brasserie 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.

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

ST VALENTIN DINER DU 14 FÉVRIER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT. 27

ENTRÉE + PLAT + DESSERT. 32

Hors boissons

ENTRÉES

CRÈME DUBARRY, CHANTILLY A L'HUILE TRUFFÉE

INDEMODABLE CELERI REMOULADE, POMME GRANNY, GRAINES MOUTARDE

PLATS

POULET RÔTI, PURÉE ET JUS DE RÔTI

PAPILLOTTE DE LA MER, ÉTUVÉE DE LEGUMES DE SAISON AU CITRON CONFIT

DESSERTS

RIZ AU LAIT CRÈMEUX, CACHUÈTES GRILLÉES & CAMEL AU BEURRE SALÉ

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

EN SEMAINE, DE 12H À 16H. 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, CAMEL AU BEURRE SALÉ OU MOUSSE AU CHOCOLAT*

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

SOFT, POULET CROUSTILLANT, FRITES MAISON, MOUSSE AU CHOCOLAT

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

MENU DUO + COUPE DE CHAMPAGNE. 49,50/PERS

SUPPLÉMENT ACCORD METS ET VINS + CAFÉ 25/PERS

AMUSE-BOUCHE, RAVIOLE DE GAMBAS*, BISQUE DE HOMARD* COCO THAÏ

OU ŒUF EN COCOTTE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET CRÈME TRUFFÉE*.

DOS DE BAR*, RISOTTO VÉNÉRÉ AUX FRUITS EXOTIQUES

OU SUPRÊME DE POULET, CRÈME DE MORILLES, PURÉE.

CHEESECAKE ROSE HIBISCUS OU FINGER CHOCOLAT PRALINÉ PISTACHE

CASSIS*



À LA CARTE

A PARTAGER

ACCRAS DE PATATE DOUCE & SAUCE BIGGI 8

TARAMA DE SAUMON DU MOB 6

HOUMOUS* ET PAIN GRILLÉ 9

COMTE AOP & PATE DE COING 12

RILLETTES* 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

CÉVICHÉ 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, PÔELÉE DE CAROTTES BICOLORES ET FENOUIL AU CITRON CONFIT 28

ENTRECOTE DE BŒUF, FRITES MAISON ET BÉARNAISE. 32

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

SALADE* CÉSAR POULET CROUSTILLANT OU SAUMON CROUSTILLANT. 22

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DE « PANAME » 20

CHEESEBURGER*, FRITES MAISON (AVEC OU SANS BACON) 26

DESSERTS

CRÊPE DU MOB GARNITURE AU CHOIX. 7

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

GOÛTER CRÊPES ET CIDRE (TOUS LES JOURS DE 15H A 18H)

CRÊPE + CIDRE 12

Pâte à tartiner chocolat, chantilly, beurre, sucre, confiture, miel, crème de marron

Bouteille de cidre fils de pomme, 33cl ou 75cl (pour 4 personnes)

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

VINS BLANCS

Château Cru Godart 2020
Bordeaux Côtes de Franc - AOC
. . . 8 12CL . . . 42 75CL

Mâcon Milly Lamartine 2023
Domaine Carrette
AOC Mâconnais - Bourgogne
. . . 9 12CL . . . 52 75CL

VINS ROUGES

Château Cru Godart 2022
AOC Côtes de Franc – Bordeaux
. . . 8 12CL . . . 44 75CL

Domaine des Entrefaux 2022*
Crozes-Hermitage AOP
. . . 11 12CL . . . 56 75CL

VINS ROSÉS

Domaine Royal de Jarras 2023
Sable de Camargue- Gris de Gris
. . . 8 12CL . . . 39 75CL

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

Domaine des Entrefaux 2022*
Rhône – AOP Crozes-Hermitage
. . . 10 12CL . . . 58 75CL

L'Instant Sauvignon, Vignobles Berthier 2023
Vin de France - Sauvignon
. . . 7 12CL . . . 42 75CL

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

Domaine de Piéblanc, Bourdon 2023
AOC Côtes du Rhône
. . . 7 12CL . . . 42 75CL

Chateaneuf-Du-Pape AOP 2021
Domaine Raymond Usseglio*
Rhône – Grenache / Syrah
. . . 14 12CL . . . 69 75CL