



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

---

- |                                                                                                                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  Planche de fromages de chez "Un peu de tout", chutney du moment <sup>1,7</sup>         | 18 € |
| Planche mixte, charcuteries fines et fromages affinés, condiments et pain <sup>1,8,10</sup>                                                                                | 22 € |
| Assortiment de minis "Kroket" (6 pcs), aioli <sup>1,2,3,7</sup>                                                                                                            | 18 € |
|  Pinsa à la Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge à l'ail <sup>1,7</sup> | 16 € |





## ENTRÉES

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ✓ Crème de chou-fleur et parmesan, salade de chou-fleur à la noisette <sup>1,7,8</sup>                                 | 14 € |
| ✓ Œuf bio mollet à la forestière, champignons de saison, crème de Comté, croûtons, sarrasin soufflé <sup>1,3,7,8</sup> | 19 € |
| Gravlax de saumon maison, crème aigre au raifort, pain au seigle <sup>1,4,7</sup>                                      | 22 € |
| Croustillant de crevettes "Black Tiger", aïoli alla puttanesca <sup>1,2,3,4,5,7</sup>                                  | 19 € |
| "Kroket" chicon au gratin", salade de chicon, pomme et noix, mayo au Sirop de Liège <sup>1,3,7,10</sup>                | 18 € |
| Carpaccio de bœuf "Holstein" fumé, huile d'olive sicilienne IGP, Parmesan 30 mois Pallavicina <sup>7</sup>             | 22 € |
| Burratina, Prosciutto "Super Mec", orange, vinaigre balsamique de Modena <sup>7</sup>                                  | 20 € |
| Terrine de campagne aux noisettes, pickles de potiron <sup>1,3,7,10</sup>                                              | 18 € |



## PLATS

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pêche du jour, risotto de Fregola sarde, tapenade d'olives Kalamata <sup>1,3,4,7</sup>                            | 32 € |
| Dos de saumon rôti, rata de brocolis, sauce Mousseline au citron, sarrasin <sup>1,3,4,7,8</sup>                   | 32 € |
| Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes <sup>1,3,9,14</sup>                            | 26 € |
| Boulettes de veau Limousin, garniture d'une Blanquette <sup>1,3,7,10,14</sup>                                     | 24 € |
| Smash burger d'Angus, Comté, compotée d'oignons, laitue, pickles, aïoli au piment d'Espelette <sup>1,3,7,10</sup> | 24 € |
| Pavé de bœuf « Hereford » poêlé au poivre, crème et cognac, laitue mayonnaise <sup>3,7,10</sup>                   | 32 € |
| Américain de bœuf « minute », frites à la graisse de bœuf <sup>3,10</sup>                                         | 24 € |
| Escalope de cochon panée, mayonnaise au sirop d'érable, mesclun acidulé et frites fraîches <sup>1,3,7,10</sup>    | 26 € |
| La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pomme de terre fumée, jus corsé <sup>7,10</sup>                | 22 € |
| ✓ Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, Mozzarella stracciatella, basilic <sup>1,3,7</sup>          | 22 € |
| ✓ Gnocchi, tomates cerises, courgettes grillées, Mozzarella fior di latte, crumble d'olives <sup>1,3,7</sup>      | 21 € |

Possibilité de demander une alternative végétarienne.

## DESSERTS

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Café gourmand <sup>1,3,7</sup>                                                                               | 14 € |
| Panna cotta chocolat, glace pistache, cerises Amarena, crumble <sup>1,7</sup>                                | 11 € |
| Crème brûlée très vanillée <sup>3,7</sup>                                                                    | 12 € |
| Comme un tiramisu, glace à l'amaretto de chez Nicolas <sup>1,3,7</sup>                                       | 15 € |
| Les profiteroles « minute », glace vanille de chez Nicolas, sauce au chocolat et fève Tonka <sup>1,3,7</sup> | 11 € |
| Entremet fruit de la passion, crumble de noisettes, sorbet mangue <sup>3,7,8</sup>                           | 15 € |
| Sélection de fromages affinés de chez « Un peu de tout », condiments, pain au levain <sup>1,7</sup>          | 16 € |

## COIN ENFANT

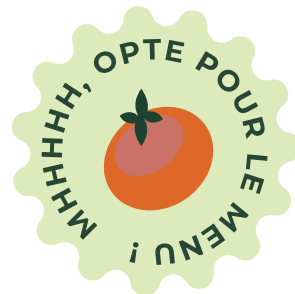
|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Soupe du jour <sup>1,7</sup>                        | 8 €  |
| Boulettes à la sauce tomate, frites <sup>1,10</sup> | 12 € |
| Pâtes jambon et fromage <sup>1,7</sup>              | 9 €  |
| Poisson pané, stoemp aux brocolis <sup>4</sup>      | 14 € |
| Salade de fruits                                    | 9 €  |
| Glaces ou sorbets, ou les deux ! <sup>7</sup>       | 8 €  |

*Bon appétit !*





## MENU À 45€\*



### ENTRÉES

- ✓ Crème de chou-fleur et Parmesan, salade de chou-fleur à la noisette <sup>1,7,8</sup>
- Œuf bio mollet à la forestière,  
champignons de saison, crème de Comté, croûtons, sarrasin soufflé <sup>1,3,7,8</sup>
- Croustillant de crevettes « Black Tiger », aioli alla puttanesca <sup>1,2,3,4,5,7</sup>
- Terrine de campagne aux noisettes, pickles de potiron <sup>1,3,7,10</sup>
- “Krokett’ chicon au gratin”, salade de chicon, pommes et noix, mayo au Sirop de Liège <sup>1,3,7,10</sup>

### PLATS

- Dos de saumon rôti, rata de brocolis, sauce Mousseline au citron, sarrasin <sup>1,3,4,7,8</sup>
- Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes <sup>1,3,9,14</sup>
- Boulettes de veau Limousin, garniture d'une Blanquette <sup>1,3,7,10,14</sup>
- Américain de bœuf « minute », frites à la graisse de bœuf <sup>3,10</sup>
- La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, purée de pommes de terre fumée, jus corsé <sup>7,10</sup>
- ✓ Gnocchi, tomates cerises, courgettes grillées, Mozzarella fior di latte, crumble d'olives <sup>1,3,7</sup>

### DESSERTS

- Café gourmand <sup>1,3,7</sup>
- Crème brûlée très vanillée <sup>3,7</sup>
- Les profiteroles « minute », glace vanille de chez Nicolas, sauce au chocolat et fève Tonka <sup>1,3,7</sup>

\* Le menu est fixe et ne peut pas être modifié.



# FORMULE GROUPE DE 10 À 30 PERSONNES\*

45€ P.P avec apéritif, eau et café

70€ P.P avec un apéritif, eaux, softs, bières, vins à volonté,  
un digestif maison et une boisson chaude

## ASSORTIMENT D'ENTRÉES SERVIES SUR TABLE À PARTAGER

- 
- ❖ Crème de chou-fleur et Parmesan, salade de chou-fleur à la noisette <sup>1,7,8</sup>
  - Gravlax de saumon maison, crème aigre au raifort, pain au seigle <sup>1,4,7</sup>
  - Croustillant de crevettes « Black Tiger », aioli alla Puttanesca <sup>1,2,3,4,5,7</sup>
  - Assortiment de minis "Kroket" <sup>1,3,7,10</sup>
  - ❖ Salade de chicon, pomme et noix, mayo au Sirop de Liège <sup>3,7,8,10</sup>
  - Carpaccio de bœuf « Holstein » fumé,  
huile d'olive Sicilienne IGP, Parmesan 30 mois Pallavicina <sup>7</sup>
  - Mozzarella stracciatella, Prosciutto « Super Mec », figues, vinaigre balsamique de Modena <sup>7</sup>
  - Terrine de campagne pistachée, pickles de potiron <sup>1,3,7,10</sup>
  - Accompagnement de condiments et pains <sup>1,7,8,10</sup>

## ASSORTIMENT DE PLATS SERVIS À TABLE

- Pêche du jour, risotto de Fregola sarde, tapenade d'olives Kalamata <sup>1,2,4,7</sup>
- Calamarata à la bolognaise de poulpe, pangrattato, salade d'herbes <sup>1,3,9,14</sup>
- Boulette de veau Limousin, garniture d'une Blanquette <sup>1,3,7,10,14</sup>
- Pavé de bœuf « Hereford » poêlé au poivre, crème et cognac <sup>3,7,10</sup>
- La saucisse rôtie de chez Jean à Maurain, jus corsé <sup>7,10</sup>
- ❖ Aubergine à la milanaise, coulis de tomates rôties, Mozzarella stracciatella, basilic <sup>1,3,7</sup>
- ❖ Gnocchi, tomates cerises, courgettes grillées, Mozzarella fior di latte, crumble d'olives <sup>1,3,7</sup>
- ❖ Accompagnement, frites, légumes de saison, purée de pomme de terre fumée, salade <sup>3,7</sup>

## ASSORTIMENT DE MIGNARDISES ET DE RÉDUCTIONS SUCRÉES (POSSIBILITÉ DE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE SUR COMMANDE)

\* Uniquement sur réservation



## 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

- |                                                                                                              |                                                                                                                               |                                                                                               |                                                                                                    |                                                                                                  |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                 |                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>1 GLUTEN                | <br>2 CRUSTACÉS                              | <br>3 OEUFS  | <br>4 POISSONS    | <br>5 ARACHIDES | <br>6 SOJA | <br>7 LAIT | <br>8 FRUITS<br>À COQUE | <br>9 CÉLERI | <br>10 MOUTARDE |
| <br>11 GRAINES<br>DE SÉSAME | <br>12 ANHYDRIDE<br>SULFUREUX<br>ET SULFITES | <br>13 LUPIN | <br>14 MOLLUSQUES |                                                                                                  |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                 |                                                                                                    |



*Laissez nous un chouette commentaire !*

