

À BOIRE

CAFETERIE

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

BIERES PRESSION

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

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

L'AUBE BLANCHE . . . 6 *25CL* . . . 11 *50CL*

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

BIERES BOUTEILLE

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

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

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

E A U X

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

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

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

SOFTS

SIROPS BIGALLET . . . 3 *25CL*

DIABOLO . . . 5 *25CL*

LIMONADE

LIMONADERIE DE PARIS . . . 6 *33CL*

GINGER BEER

LIMONADERIE DE PARIS . . . 6 *25CL*

LEAMO COLA . . . 6 *33CL*

JUS DE FRUIT SIBIO

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

TONIC ARCHIBALD . . . 7 *25CL*

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

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

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

LE SCHORLE, CITRON FRINGANT
LE SCHORLE, POMME PIQUANTE
LE SCHORLE, RHUBARBE PIMPANTE
LE SCHORLE, ORANGE AFFRIOLANTE
LE SCHORLE, POMME TONIQUE
LE SCHORLE, GROSEILLE CHATOYANTE
THÉ VERT L'IDYLLIQUE, MENTHE GINGEMBRE
THÉ CHAÏ L'EXTRAVAGANT, CANELLE HIBISCUS
L'INFUSION ROOIBOS L'ENSORCELANT

APERITIFS 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*

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 . . . 8 *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

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 BARCELO . . . 12 *4CL*

RHUM AMBRÉ GINO . . . 15 *4CL*

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

RHUM AMBRÉ NEISSON 107 . . . 18 *4CL*

WHISKY HIGHLAND

HARVEST BLENDED . . . 11 *4CL*

WHISKY SEQUOIA

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 BRUICHLADDICH . . . 26 *4CL*

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.0

**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.

HOUMOUS & PAIN GRILLÉ..... 6

LABNEH.....6

BOL DE FRITES.....6

CAVIAR D'AUBERGINE, CORIANDRE ET CITRON CONFIT..... 8

LA PANISSE..... 8

ACCRAS DE PATATE DOUCE, GINGEMBRE..... 9

FALAFELS..... 9

RILLETES DU MOB..... 12

ASSIETTE DE CHARCUTERIES..... 12

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAINT OUEN..... 12

MONSIEUR CROQUE..... 15

DJ SET DU MOIS DE JUIN

02/06 Zio John.....Généraliste
03/06 Hanna Hais.....House, Afro Tech
04/06 House Garden Party
09/06 DJ Kayus.....Hiphop, Rap
10/06 Verukka Salt.....Hiphop, RnB, Afro
16/06 Zio John.....Généraliste
17/06 ATA.....Afro, Electro
21/06 FÊTE DE LA MUSIQUE w/ Ground
Kontrol Record
23/06 LeDoe.....Hiphop, Rap
24/06 Walter Wallace.....Hiphop
29/06 Rubin & Le Paradoxe.....LIVE
30/06 Sonikem.....Hiphop, Jazz, Afrohouse

PASS PISCINE & SPORT..... 75

Du lundi au vendredi, audoniens et parisiens peuvent se jeter à l'eau grâce à notre pass journalier (7h-21h) comprenant l'accès à la piscine, à la salle de sport et aux vestiaires. Scannez le QR code pour en savoir plus.



À PARTAGER

NOTRE AGENDA

EN FORMULE DEJ

**DU LUNDI AU VENDREDI,
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT.....22
ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....25**

ENTRÉES : VELOUTÉ DU MOMENT
OU ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA
OU TERRINE DE CAMPAGNE

PLATS : SAUMON SNACKÉ, POLENTA ET PETIT POIS
OU LÉGUMES DE SAISON, CITRONS CONFITS, CORIANDRE
OU TARTARE DE BŒUF, FRITES

DESSERTS : MINISTRONNE DE FRUITS DE SAISON AU BASILIC
OU CAFÉ GOURMANDISE
OU GLACES & SORBETS, 2 BOULES

HORS-D'ŒUVRES

NOTRE VELOUTÉ DU MOMENT..... 7

ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA..... 8

ASPERGES BLANCHES, VINAIGRETTE FAÇON « GRIBICHE ». 10

TERRINE DE CAMPAGNE..... 12

SIMPLE SALADE DE HARICOTS VERT ET CHAMPIGNONS DE PANAME..... 14

CEVICHE DE DAURADE, CÉLERI, CONCOMBRE..... 14

SAUMON MARINÉ, SUR UN TZATZIKI..... 14

LÉGUMES GRILLÉS, CHÈVRE FRAIS..... 10

PLATS

LÉGUMES DE SAISON, CITRONS CONFITS, CORIANDRE..... 16

SAUCISSE PURÉE..... 18

COQUILLETES EMMENTAL, JAMBON BLANC, ŒUF MOLLET..... 19

SALADE CESAR..... 19

SAUMON SNACKÉ, POLENTA ET PETIT POIS..... 19

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES..... 20

BAVETTE À L'ÉCHALOTTE 25

FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX OLIVES KALAMATA, RATATOUILLE..... 22

TRANCHE DE GIGOT GRILLÉE, AUBERGINE BRULÉE ET POMMES SAUTÉES..... 22

BURGER VÉGÉ : CÉRÉALES ET CHAMPIGNONS..... 19

BURGER STEAK, BACON & COMTÉ..... 24

DESSERTS

MINISTRONNE DE FRUITS DE SAISON AU BASILIC..... 8

PAVLOVA FRAISES, ÉCLATS DE PISTACHES..... 10

COMPOTE FRAISE ET RHUBARBE, SORBET FROMAGE BLANC..... 12

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE..... 12

CHOU PRALINÉ GLACÉ, SAUCE CHOCOLAT..... 12

PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ..... 12

GLACES PAYSANNES TERRE ADÉLICE, 3 BOULES..... 8
CARAMEL BEURRE SALÉ – CHOCOLAT – VANILLE – FRAISE
FRAMBOISE – CITRON VERT – FROMAGE BLANC

SÉLECTION ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SAUF MENTION CONTRAIRE INDIQUÉE EN SALLE. PRIX EN € TTC, SERVICE INCLUS. VIANDES FRANÇAISES. ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

À BOIRE

COCKTAILS ET MOCKTAILS

ENTRE AUTRES AUTOUR DU BAR

SUIVEZ TOUTE LA PROG LIVE ET DJ SET SUR MOBHOUSE.COM

BEET BY MULE . . . 12 *12CL*
VODKA, SIROP DE GINGEMBRE MAISON , JUS DE
BETTERAVE ET ORANGE ACIDIFIÉ, HYDROMEL
DE FLEUR DE CERISIER

KIWI SPRITZ . . . 15 *12CL*
CHAMPAGNE, APÉROL, SIROP DE KIWI MAISON,
JUS DE CITRON JAUNE, ABSINTHE

KYOTO MARGARITA . . .15 *10CL*
TÉQUILA INFUSÉE AU PAMPLEMOUSSE, SIROP
D'AGAVE, JUS DE CITRON VERT, SEL AU WASABI

K-RHUM-BLE . . . 13 *12CL*
RHUM AMBRÉ, JUS DE CITRON VERT, PURÉE
POMME VANILLE MAISON, AMARETTO

CUCUMBER COOLER. . . 12 *12CL*
VODKA, JUS DE CITRON JAUNE, JUS DE
CONCOMBRE, SIROP DE THÉ VERT, TEINTURE
PIMENT OISEAUX

PANDAN COLADA . . . 12 *10CL*
RHUM BLANC INFUSÉ AU PANDAN (NON BIO),
JUS DE CITRON VERT, ORGEAT DE NOIX DE COCO

APPLE PAILLE . . . 8 *12CL*
PURÉE POMME VANILLE MAISON, JUS DE
CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT, SIROP DE
MENTHE, EAU PÉTILLANTE

VIRGIN BEET BY MULE . . . 8 *10CL*
JUS DE POMME, JUS DE BETTERAVE ET ORANGE
ACIDIFIÉ, SIROP DE GINGEMBRE, EAU
PETILLANTE

VIRGIN CUCUMBER FIZZ . . . 8 *12CL*
JUS DE CONCOMBRE, JUS DE CITRON JAUNE,
SIROP DE THÉ VERT, EAU PÉTILLANTE

LA CAVE

LA CAVE DE NOTRE AMI MICHEL

**ROSÉ AOP CÔTE DE PROVENCE
MASCARONNE 2021** 13.5%
... 12 *12CL* ... 59 *75CL* ... 117 *1.5L*

**BLANC AOP CÔTE DE PROVENCE
MASCARONNE 2020** 13.5%
... 12 *12CL* ... 66 *75CL*

**ROUGE AOP CÔTE DE PROVENCE
MASCARONNE 2018** 14.5%
... 12 *12CL* ... 68 *75CL*

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ERIK SCHREIBER 12%
... 15 *12CL* ... 80 *75CL*

VIN ROSÉ

ROYAL JARRAS 2021,
AOC SABLE DE CAMARGE 13%
... 6 *12CL* ... 34 *75CL*

VINS BLANCS

**LIBERTY'NAGES, CHÂTEAU DE NAGES,
VIN DE FRANCE, RHÔNE** 12%
... 6 *12CL* ... 32 *75CL*

**MAR 2022, CLOS DES VINS D'AMOUR,
VIN DE FRANCE, ROUSSILLON** 13%
... 6 *12CL* ... 35 *75CL*

**DOMAINE DE LA PIFFAUDIERE, 2022
AOC TOURAINE, SAUVIGNON, LOIRE** 12,5%
... 6 *12CL* ... 36 *75CL*

**LES QUATRE, 2017, AOC CÔTES DU RHÔNE
VILLAGE, RHÔNE** 13%
... 7 *12CL* ... 41 *75CL*

**RIESLING 2021, AOP ALSACE
JOSEPH CATTIN,** 13%
... 7 *12CL* ... 41 *75CL*

**DOMAINE FL LES BERGÈRES 2020
AOC ANJOU, CHENIN, LOIRE** 13,5%
... 7 *12CL* ... 44 *75CL*

**LA REDONNE 2020, AOC CÔTES-DU-RHÔNE
COLOMBO, RHÔNE** 14%
... 40 *75CL*

**CHINON 2020, MARCHESSEAU,
AOC CHINON, LOIRE** 13.5%
... 41 *75CL*

**CHÂTEAU DE PREMEAUX 2019, AOC HAUTE
CÔTES DE NUITS, BOURGOGNE** 13%
... 69 *75CL*

VINS ROUGES

**LIBERTY'NAGES, VIN DE FRANCE
CHÂTEAU DE NAGES, RHÔNE** 12.5%
... 6 *12CL* ... 32 *75CL*

**AOP ST NICOLAS DE BOURGUEUIL 2020
VIEILLES VIGNES, S. BRUNEAU, LOIRE** 13%
... 6 *12CL* ... 36 *75CL*

**DOMAINE DE LA PIFFAUDIERE 2022
AOC TOURAINE , GAMAY, LOIRE** 11%
... 6 *12CL* ... 37 *75CL*

**LES FOROTS 2020, AOC CÔTES-DU-RHÔNE
COLOMBO, RHÔNE** 13.5%
... 7 *12CL* ... 43 *75CL*

**CHÂTEAU DES ANNÉREAUX 2019,
AOC LALANDE DE POMEROL, BORDEAUX** 14,5%
... 10 *12cl* ... 56 *75CL*

**UNE LUBIE 2019, AOP MAURY SEC
CLOS DES VINS D'AMOUR, ROUSSILLON** 14%
... 50 *75CL*

**CHÂTEAU DE PREMEAUX 2018,
AOC NUITS-SAINT-GEORGES, BOURGOGNE** 13%
... 85 *75CL*

SÉLECTION ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SAUF MENTION CONTRAIRE INDIQUÉE EN SALLE. PRIX EN € TTC, SERVICE INCLUS. VIANDES FRANÇAISES. ALLERGÈNES SUR DEMANDE.