

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

BIÈRES PRESSION
D. PILSNER... 5 25CL... 9 50CL
MISSION PALE ALE... 6 25CL... 10 50CL
L'AUBE BLANCHE... 6 25CL... 11 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

SPIRITUEUX		
TRIPLE SEC... 8 4CL	TEQUILA REPOSADO BUEN AMIGO... 12 4CL	WHISKY HIGHLAND HARVEST BLENDED... 11 4CL
GIN JUNIPER... 9 4CL	CACHAÇA ABELHA SILVER... 10 4CL	WHISKY SEQUOIA SINGLE MALT TOURBÉ... 16 4CL
GIN FAIR... 10 4CL	RHUM BLANC PAPAGAYO... 10 4CL	SINGLE MALT TOURBÉ... 16 4CL
GIN ATTRIBUT N°1... 12 4CL	RHUM AMBRÉ PAPAGAYO... 10 4CL	WHISKY SEQUOIA SINGLE MALT... 15 4CL
GIN GENEROUS... 12 4CL	RHUM BARCELO... 12 4CL	WHISKY SINGLE MALT ANGE... 12 4CL
GIN DECROIX... 12 4CL	RHUM AMBRÉ GINO... 15 4CL	WHISKY SINGLE MALT SILENE... 14 4CL
GIN OLD TOM... 12 4CL	RHUM BOLOGNE GRANDE SAVANE... 17 4CL	WHISKY ARMORIK SINGLE MALT... 13 4CL
GIN KREATOR MACKMYRA... 14 4CL	RHUM AMBRÉ NEISSON 107... 18 4CL	WHISKY ARMORIK SHERRY CASK... 23 4CL
VODKA NINKASI... 10 4CL		WHISKY SINGLE MALT ERGASTER... 24 4CL
VODKA FAIR QUINOA... 10 4CL		WHISKY BRUICHLADDICH... 26 4CL
VODKA DOMAINE DES HAUTES GLACES... 12 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.	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.
	Ici, l'écologie passe par les assiettes,		

À PARTAGER

HOUMOUS & PAIN GRILLÉ..... 6
ASSIETTE DE FRITES, AIL, PERSIL & PARMESAN..... 7
PAN CON TOMATE..... 9
CAVIAR D'AUBERGINE, CORIANDRE ET CITRON CONFIT..... 8
ACCRAS DE PATATE DOUCE, GINGEMBRE..... 9
FALAFELS..... 9
TERRINE DU MOB..... 12
RILLETTE DU MOB..... 12
TARTINE DE SAUMON FUMÉ..... 15
SOCCA NIÇOISE, TOMATE ÉPICÉE ET ROQUETTE..... 6
COPEAUX DE COMTÉ AOP, CONFITURE DE CERISE NOIRE..... 13
ROSETTE DE LYON..... 11
ÉPIS DE MAÏS GRILLÉ..... 12

DJ SET DU MOIS DE SEPTEMBRE

01/09 Walter Wallace.....Hiphop
02/09 Zio John.....Généraliste
08/09 Miss Mak.....Soul, Funk
09/09 Walter Wallace.....Hiphop
14/09 Cynthia Léone.....LIVE
15/09 ATA.....Afro, Electro
16/09 Zio John.....Généraliste
22/09 ATA.....Afro, Electro
23/09 Walter Wallace.....Hiphop
29/09 Elsa Dove.....Afro, House
30/09 Elsa Dove..... Afro, House

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.



EN FORMULE DEJ

À TABLE

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

ENTRÉES : VELOUTÉ DU MOMENT
OU ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA
OU SALADE DE TOMATES ET FETA

PLATS : SAUMON SNACKÉ, FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA
OU CURRY VERT DE LÉGUMES DE SAISON, TOFU SNACKÉ
OU TARTARE DE BŒUF, FRITES

DESSERTS : CLAFOUTIS AUX FRUITS DU MOMENT
OU MINESTRONE DE FRUITS DE SAISON
OU GLACES & SORBETS, 2 BOULES

HORS-D'ŒUVRES

NOTRE VELOUTÉ DU MOMENT..... 7

ŒUFS MAYONNAISE MIMOSA..... 8

PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE, DAURADE EN ESCABÈCHE. 14

SALADE DE ROQUETTE, FIGUES ET PECORINO, MÉLASSE DE GRENADE. 14

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES, BURRATINA..... 14

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE..... 15

TARTARE DE BAR, CONDIMENTS IODÉS..... 14

PLATS

CURRY VERT DE LÉGUMES DE SAISON, TOFU SNACKÉ..... 17

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

SALADE CESAR..... 19

SAUMON SNACKÉ, FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA,
SAUCE AIGRE DOUCE..... 20

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES. 20

MONSIEUR CROQUE, SALADE VERTE. 15

TRADITIONNEL STEAK AU POIVRE, FRITES 25

POITRINE DE COCHON, CROUSTI-FONDANTE AUX FIGUES, PURÉE MAISON..... 24

SCHNITZEL, POMMES GRENAILLES RÔTIES AU ZAATAR..... 26

DAURADE RÔTIE À LA PLANCHA, CHAMPIGNONS EN MARMELADE,
ÉMULSION POP CORN..... 28

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

BURGER STEAK, BACON & COMTÉ..... 24

DESSERTS

SABLÉ BRETON, FIGUES ET CRÈME VANILLÉE..... 12

PAVLOVA, DERNIERS FRUITS ROUGES D'ÉTÉ, ÉCLATS DE PISTACHES..... 10

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

MILLEFEUILLES TRADITIONNEL..... 10

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

POIRE BELLE-HÉLÈNE..... 11

GLACES TERRE ADÉLICE, 3 BOULES..... 8
CARAMEL BEURRE SALÉ – CHOCOLAT – VANILLE – 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

FLAMINGO MULE ... 13 12CL
VODKA INFUSÉE À L'HUILE DE SÉSAME, JUS DE
POIVRON JAUNE ACIDIFIÉ, SIROP DE
GINGEMBRE MAISON, EAU PÉTILLANTE, BITTER
PAPRIKA

KIWI SPRITZ ... 15 12CL
PROSECCO, 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

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

RHUBARBARONI ... 15 12CL
GIN, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI (NON BIO),
LE TOUT INFUSÉ AVEC UNE SÉLECTION
D'ÉPICES, FRAISE ET RHUBARBE

CUCUMBER COOLER. . . 12 12CL
VODKA, JUS DE CITRON JAUNE, JUS DE
CONCOMBRE, SIROP DE THÉ VERT

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

VIRGIN FLAMINGO MULE ... 8 10CL
JUS DE POMME, JUS DE POIVRON JAUNE
ACIDIFIÉ, SIROP DE GINGEMBRE, EAU
PÉTILLANTE

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

J'AI RENDEZ-VOUS 2021, RIÈRE CADÈNE,
IGP CÔTES CATALANES 13,5%
... 6 12CL ... 31 75CL

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

VINS ROUGES

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

CHÂTEAU DE LASCOURS 2021
AOP PIC SAINT LOUP, LANGUEDOC 13,5%
... 6 12CL ... 35 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%
... 7 12CL ... 37 75CL

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

CHÂTEAU DES ANNEREAUX 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

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