

LA TABLE 93400 ST-OUEN



Au MOB, la carte suit les saisons et célèbre une cuisine française simple, généreuse et familière. Produits frais, viandes françaises, recettes de bistrot et assiettes qui évoluent au fil des saisons. Une cuisine locale et sincère, faite pour être partagée. Anniversaires, dîners, séminaires ou autres occasions : écrivez-nous events@mobhouse.com.
Et pour ne rien manquer, retrouvez tout l'agenda en un scan et suivez la vie du MOB.

POUR COMMENCER	Œufs mayonnaise	8
	Chèvre chaud, salade verte	13
	Poireaux vinaigrette	11
	Champignons en persillade	10
	Saumon mariné, citron & aneth	12
À TABLE	Burger du MOB, frites	18
	César au poulet	20
	Coquillettes, jambon & comté gratiné	18
	Saumon rôti, légumes de saison	24
	Tartare de bœuf au couteau, frites	22
	Suprême de volaille rôti, carottes glacées	23
	Entrecôte 250GR, frites, béarnaise maison	29
	Côtelettes de porc à la moutarde, gratin dauphinois	25
À CÔTÉ	Haricots verts	7
	Cœur de laitue	5
	Frites	5
	Gratin dauphinois	6
POUR FINIR	Île flottante	10
	Tarte fine aux pommes, glace vanille	12
	Mousse au chocolat	11
	Fromage blanc fermier, fruits de saison	9
	Glace & sorbets Terre Adélice, 2 boules	8

CHAMPAGNE	Bouteille	75 CL
	Jeeper Grand assemblage brut	90
	Jeeper Grand Rosé brut	125
ROSÉS	Verre ou bouteille	14 CL 75 CL
	Le Pive Gris <i>Sable de Camargue AOP 2025</i>	7 30
	Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP 2025</i>	12 55
	Folly by Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP 2025</i>	12 55
BLANCS	Verre ou bouteille	14 CL 75 CL
	Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP 2025</i>	13 60
	Secret Lunes Chardonnay <i>Pays d'Oc IGP 2025</i>	7 31
	Ogier Artésis <i>Côtes du Rhône AOP 2025</i>	12 50
	Saint Martin Domaine Laroche <i>Chablis AOP 2025</i>	70
	Champy Pernand-Vergelesses <i>Chardonnay AOP 2024</i>	85
	Sauvignon Blanc de Mirefleurs <i>Bordeaux AOP 2022</i>	9 40
ROUGES	Verre ou bouteille	14 CL 75 CL
	Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP 2022</i>	14 65
	Secret Lunes Pinot Noir <i>Pays d'Oc IGP 2025</i>	8 35
	Ogier Artésis <i>Côtes du Rhône AOP 2025</i>	10 45
	Ogier L'Orientale <i>Crozes-Hermitage AOP 2024</i>	13 60
	G d'Estournel <i>Médoc AOP 2020</i>	75
	Cos d'Estournel <i>Saint-Estèphe AOP 2015</i>	190
	L'Oratoire des Papes <i>Châteauneuf-du-Pape AOP 2023</i>	95
	Maison Champy Pommard <i>Pinot Noir AOP 2023</i>	150

COCKTAILS	Daiquiri		12
	Mojito		13
	Caipirinha		12
	Negroni		13
	French 75		13
	Martini		13
	Spritz Apérol, Sureau, Limoncello		13
	Margarita		13
	Paloma		13
	Old Fashioned		14
	Manhattan		13
	Moscow Mule		13
	Americano		12
BIÈRES DULION LOCALES & BIO	Demi, pinte	25 CL	50 CL
	Pression blonde	4	7
	Neipa	5	8
	IPA	5	8
	Blanche	5	8
	Bière du mois	5	8
CAFÉTERIE ET SOFTS	Expresso, noisette, déca		3
	Allongé, déca		4
	Crème, cappuccino, latte, déca, thés, infusions		6
	Chocolat chaud		7
	Sirops Bigallet	25 CL	3
	Diabolo	5 CL	5
	Coca, Coca Zéro, Limonade d'antan	33 CL	6
	Ginger beer, Jus de fruit Sibio	25 CL	6
	Archipel Kombucha	33 CL	8
	Brut, Feuille de figuier		
	Charitea	33 CL	8
	Thé vert, thé noir, rooibos, thé à la menthe, maté		
	Eau plate ou gazeuse filtrée	1L	3
	Badoit, Evian	33 CL	4
	Badoit, Evian	1 L	7