

La Table



du MOB



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	7	CHAMPAGNE	Bouteille	12 CL	75 CL
	Poireaux mimosa	11		Jeeper Grand assemblage brut		90
	Champignons en persillade	10		Jeeper Grand Rosé brut		125
	Saumon gravlax, cream cheese	15		Canard Duchêne	15	
	Terrine de campagne maison	9				
	Soupe du moment	8				
	Petite César au poulet	11				
À TABLE	Cheeseburger du MOB, frites	19	ROSÉS	Verre ou bouteille	12 CL	75 CL
	César au poulet	22		Le Five Gris <i>Sable de Camargue AOP</i>	7	30
	Coquillettes, jambon & comté gratiné	18		Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP</i>	12	55
	Saumon rôti, légumes de saison	24		Folly by Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP</i>	12	55
	Tartare de bœuf au couteau, ou A/R, frites	22				
	Suprême de volaille rôti, carottes glacées	23				
	Entrecôte 250GR, frites, béarnaise maison	29				
	Côtelette de porc à la moutarde, gratin dauphinois	25				
	Crumble de légumes, chèvre frais	17				
	Saucisse purée	20				
À CÔTÉ	Haricots verts	7	BLANCS	Verre ou bouteille	12 CL	75 CL
	Epinards	6		Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP</i>	13	60
	Frites	6		Secret Lunes Chardonnay <i>Pays d'Oc IGP</i>	7	31
	Gratin dauphinois	6		Ogier Artésis <i>Côtes du Rhône AOP</i>	12	50
	Purée	7		Saint Martin Domaine Laroche <i>Chablis AOP</i>		70
				Champy Pernand-Vergelesses <i>Chardonnay AOP</i>		85
POUR FINIR	Baba au rhum, vanille, agrumes	12	ROUGES	Sauvignon Blanc de Mirefleurs <i>Bordeaux AOP</i>	9	40
	Île flottante	10				
	Café ou thé gourmand	10		Verre ou bouteille	12 CL	75 CL
	Tarte fine aux pommes, glace vanille	12		Château La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOP</i>	14	65
	Mousse au chocolat	11		Secret Lunes Pinot Noir <i>Pays d'Oc IGP</i>	8	35
	Fromage blanc fermier, fruits de saison	9		Ogier Artésis <i>Côtes du Rhône AOP</i>	10	45
	Glace & sorbets Terre Adélice, 2 boules	8		Ogier L'Orientale <i>Crozes-Hermitage AOP</i>	13	60
				G d'Estournel <i>Médoc AOP</i>		75
				Cos d'Estournel <i>Saint-Estèphe AOP</i>		190
				L'Oratoire des Papes <i>Châteauneuf-du-Pape AOP</i>		95
				Maison Champy Pommard <i>Pinot Noir AOP</i>		150



COCKTAILS	Mojito	13	
	Negroni	13	
	Martini <i>Dry, Dirty, Espresso, Pornstar</i>	13	
	Black or White Russian	13	
	Spritz <i>Apérol, Sureau, Limoncello</i>	13	
	Margarita	13	
	Old Fashioned	14	
	Manhattan	13	
	Moscow Mule	13	
	Americano	12	
	Paloma <i>Tequilla, pamplemousse, citron</i>	13	
	Mocktail	9	
BIÈRES DULION LOCALES & BIO	<i>Demi, pinte</i>	<i>25 CL</i>	<i>50 CL</i>
	Pression blonde	4	7
	Neipa	5	8
	IPA	5	8
	Blanche	5	8
CAFÉTERIE ET SOFTS	Expresso, noisette, déca	3	
	Crème, cappuccino, latte, thés, infusions	6	
	Chocolat chaud, matcha latte	7	
	Sirops Bigallet <i>25 CL</i>	3	
	Diabolo <i>5 CL</i>	5	
	Coca, Coca Zéro, Limonade d'antan <i>33 CL</i>	6	
	Ginger beer, Jus de fruit Sibio <i>25 CL</i>	6	
	Archipel Kombucha <i>33 CL</i>	8	
	<i>Brut, Feuille de figuier</i>		
	Charitea <i>vert, noir, menthe, rooibos, maté 33 CL</i>	8	
	Badoit, Evian <i>33 CL</i>	4	
	Badoit, Evian <i>50 L</i>	5	
	Badoit, Evian <i>1 L</i>	7	