LA TABLE DU MOB

70, RUE DES
93
400
ROSIERS



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.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certified B Corporation

LA TABLE DU DEJ

40€

servi en -45 min



ŒUFS MAYONNAISE, MÂCHE OU
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON OU
VELOUTÉ DE SAISON
En ce moment poireaux
& lard croustillant

+

SAUMON RÔTI,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, BEURRE BLANC OU
COQUILLETTES, JAMBON & COMTÉ GRATINÉ OU
CRUMBLE DE COURGE, CHÈVRE FRAIS

+

MOUSSE AU CHOCOLAT OU
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE OU
CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

+

BOISSONS INCLUSES
UN VERRE DE VIN OU UN SOFT / PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS.
CAFÉS, THÉS

PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
OFFRE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT POSSIBLE À 32 EUROS
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT

LA GRANDE TABLE
50€



CHÈVRE CHAUD, SALADE VERTE OU
SAUMON MARINÉ, CITRON & ANETH OU
CHAMPIGNONS POÊLÉS, ŒUF PARFAIT,
SIPHON PERSILLÉ

+

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES OU
MERLU RÔTI, POIREAUX FONDANTS,
SAUCE VIERGE OU
STEAK DE CHOU-FLEUR GRATINÉ AU COMTÉ

+

ÎLE FLOTTANTE OU
BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE OU
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON

+

BOISSONS INCLUSES
UN VERRE DE VIN OU UN SOFT / PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS.
CAFÉS, THÉS

PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
OFFRE ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT POSSIBLE À 42 EUROS
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT

LA TABLE DES FÊTES
85€

VELOUTÉ DE CÈPES OU
GRAVLAX DE SAUMON OU
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

+

FILET DE BŒUF, SAUCE TRUFFÉE OU
FILET DE BAR, SAUCE CITRONNÉE,
GEL DE KUMQUAT OU
CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER AUX NOISETTES

+

BÛCHE DE NOËL MAISON

AU CHOIX VANILLE, CHOCOLAT OU FRUITS

+

BOISSONS INCLUSES : UNE COUPE DE CHAMPAGNE, UNE BOUTEILLE DE VIN POUR 3, EAUX, THÉ & CAFÉS

PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
MENU HORS BOISSON À 65 EUR / PERS.
MENU UNIQUE À RENSEIGNER 5 JOURS OUVRÉS AVANT L'ÉVÉNEMENT

LA TABLE COCKTAIL

7 PIÈCES + BOISSONS 45 €
2 FROIDES · 1 CHAUDE · 1 MINI-PLAT · 2 SUCRÉES

12 PIÈCES + BOISSONS 65 €
3 FROIDES · 2 CHAUDES · 2 MINI-PLATS · 3 SUCRÉES

16 PIÈCES + BOISSONS 85 €
4 FROIDES · 2 CHAUDES · 3 MINI-PLATS· 4 SUCRÉES

PIÈCES SALÉES FROIDES

RILLETTES DE SAUMON, PAIN GRILLÉ · BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS · CEVICHE DE POISSON, AGRUMES · TERRINE DU CHEF, PAIN TOASTÉ · TARTELETTE DE LÉGUMES · VELOUTÉ DU MOMENT · SABLÉ PARMESAN · PISSALADIÈRE

PIÈCES SALÉES CHAUDES

GOUGÈRE AU FROMAGE · GNOCCHI, SAUGE · MINI-CROQUE · VELOUTÉ DU MOMENT · ARANCINI VIANDE OU VÉGÉTARIEN · ACCRAS DE POISSON

MINI PLATS (= 2 PIÈCES)

CROQUE-MONSIEUR · SALADE CÉSAR · POULET SATÉ · COQUILLETTES GRATINÉES, JAMBON & COMTÉ · CARPACCIO DE BŒUF · CEVICHE DE POISSON, AGRUMES · PARMENTIER DE BŒUF

MINI DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT · BRIOCHE PERDUE · CRUMBLE POMME & CITRON · PAVLOVA DE SAISON · COOKIE · CHOU VANILLE OU CHANTILLY · FINANCIER

PRIX TTC SERVICE INCLUS, HORS FRAIS DE PERSONNEL DÉDIÉ
PROPOSITION POUR 18 CONVIVES MINIMUM
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERS. OU 1 SOFT PAR PERS.
EAU FILTRÉE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS. CAFÉS, THÉS

FORFAITS
BOISSONS

INCLUS DANS LES FORFAITS,

Pinot noir ou chardonnay Secret de Lunes

VINS BLANCS SUPÉRIEURS

Ogier Artésis Côtes du Rhône AOP 50€

Château La Mascaronne Côtes de Provence AOP 60€

Saint Martin Domaine Laroche Chablis AOP 70€

VINS ROUGES SUPÉRIEURS

Ogier Artésis Côtes du Rhône AOP 45€

Ogier L'Orientale Crozes-Hermitage AOP 60€

Château La Mascaronne Côtes de Provence AOP 65€

1 JARRE DE COCKTAIL 3L 180€

1 JARRE DE MOCKTAIL 3L 120€

1 COUPE DE CHAMPAGNE 14€

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT 90€

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ROSÉ 125€

PRIX TTC