

CARTE À EMPORTER

CHEZ MOI
RESTAURANT

ANTOINE MOCELLIN

ENTRÉES : 8 EUROS

LES ASPERGES BLANCHES

glacées au bouillon,
vinaigrette noisettes/pignons et parmesan

LE BEAU PÂTÉ-CROÛTE

porc, veau, volaille...
clouté au foie gras

LE CHIRASHI

dorade marinée, riz sushi
et gingembre confit

LA PISSALADIÈRE

compotée oignons/tomates
aux herbes de garigue

PLATS : 17 EUROS

LA JOUE DE BOEUF

à l'ancienne : au vin rouge et gratin dauphinois

LE WOK

(DISPO VERSION VEGGIE)

poulet laqué miel/soja et nouilles sautées

LE DOS DE CABILLAUD

en croûte de wasabi, purée et légumes

L'AGNEAU

comme un couscous, kofte et boulgour
menthe/coriandre

DESSERTS : 6 EUROS

LA SOUPE DE FRAISES

comme ma grand-mère

LE COOKIE MI-CUIT AU CHOCOLAT

presque comme avant...
chantilly mascarpone/vanille à part

LE TAPIOCA

façon riz au lait, pommes caramélisées

DUO DE FROMAGES DU GRAND CERF

NOUVELLE FORMULE

POUR RÉPONDRE À VOS DEMANDES,
NOUS SERONS Désormais Ouverts
POUR Récupérer vos commandes
LES MERCREDIS ET JEUDIS DE 11H À 15H
ET LES VENDREDIS ET SAMEDIS DE 17H À 20H.



NOUS PROPOSONS LA FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 27 EUROS

HORS FORMULE : 46 EUROS

LE BEAU POULET ENTIER BIO (AU MOINS 1,5 KG)

prêt à partager,
garniture grand-mère et gratin
de macaronis (minimum 3 personnes)
*Provenance : Ferme de Thury
à Narbéfontaine, Luc Muller*

VINS

afin de vous faire plaisir en ces temps difficiles,
tous nos vins à la carte
sont disponibles à moitié prix,
à choisir directement sur place

PASSEZ VOS COMMANDES LA VEILLE AU 0387743979