



PARTAGER

MOZAMI

ET DÉGUSTER

CARTE RESTAURANT



— FOODIES —

ON PARTAGE ? SHARING ?

Croquettes Parisienne <i>Fried mash potatoes</i>	6.00
Tortillas oignons et pommes de terre <i>Onion & potatoes egg tortillas</i>	4.50
Jambon blanc prince de paris <i>Prince de paris ham - café de paris butter</i>	6.00
Houmous de betterave <i>Beetroot hummus</i>	4.50
Jambon cru mozza pesto <i>Cured ham and mozzarella with pesto</i>	6.50
Raviole epinard <i>Spinach ravioli with mushroom broth</i>	7.00
Pizze crème truffé <i>Truffle cream pizza</i>	12.00
Tataki boeuf chimichurri <i>Beef tataki chimichurri</i>	9.50
Tartine tomate et thon <i>Tomato and tuna tartine</i>	7.00
Cuisse de grenouilles persillees <i>Frog legs with parsley</i>	11.00
Tartare de bœuf <i>Beef tartar and smoked salt</i>	8.00
Stracciatella au sel fumé <i>Stracciatella with smoked</i>	7.00
Gratin de coquillettes au jambon blanc truffe <i>Gratin of coquillettes pasta with truffled white ham</i>	12.00
Velouté de butternut <i>Creamy butternut soup</i>	4.00
Friand de Belleville aux girolles <i>Fried mash potatoes</i>	6.00
Oeuf Mayo Mozami <i>Mozami hard boiled egg, fresh mayonnaise crispy onions</i>	5.00
Gravelax de saumon piémontaise <i>Gravelax of salmon piemontaise</i>	7.00
Caesar Salade <i>Caesar salad</i>	11.00
Le Croque au jambon blanc prince de paris et comté <i>Croque with white ham prince de Parsi and comté cheese</i>	7.00
Veggie rissoto de petit épautre <i>Veggie spelt rissoto and grilled buckwheat</i>	4.00
Frites, pomme grenaille, légumes rôtis <i>French fries, Roasted baby potatoes, Roasted vegetables</i>	4.00
Salade de jeunes pousses <i>Mixed leaves salad</i>	4.00

PLANCHES PLATTER TO SHARE

Cheesy <i>Chavignol goat's cheese, Fourme d'Ambert cheese, Comte</i>	16.00
Charcuterie lovers <i>Paris & Bayonne ham, garlic sausage</i>	15.00
Paname <i>Paris ham, fourme d'Ambert cheese, red endive</i>	12.00
Pâté de campagne, piment d'Espelette <i>Country pâté with Espelette pepper</i>	5.50
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain <i>Canned sardines, butter and toast</i>	6.50



NOTES SUCRÉES

SWEET TREATS

Riz au lait <i>Dolce rice pudding with caramel & buckwheat</i>	7.00
Miiiiille-feuille Mozami <i>Mozami Mille-feuille pastry</i>	7.50
Crémeux choco & fruits <i>White chocolate & fruit cream</i>	6.00
Passionnément baba <i>Passionately baba</i>	7.50
Chouquettes sauce chocolat <i>Chou pastry and chocolat sauce</i>	5.00
100% chocolat <i>Dark chocolate cream, cashew nuts and puffed rice cream</i>	6.50

BARISTA

Découvrez notre café de spécialité **Coutume Café**, torréfié artisanalement et assemblé à Paris. Moulu sur place.
Discover Coutume Cfé, our hand-roast coffe and assembled in Paris. Ground on site

CAFE

Espresso	3.00
Ristretto	3.00
Déca	3.00
Macchiatto	4.50
Cappuccino	5.50
Latte	5.50
Mocha	5.50

THÉS KUSMI TEA BIO / ORGANIC KUSMITEA

Thé English Breakfast <i>seul</i>	3.50
Thé English Breakfast <i>a partager</i>	6.50
Détox Bio (Maté, thé vert et citronnelle / mate, green tea and lemongrass) <i>seul</i>	3.50
Détox Bio (Maté, thé vert et citronnelle / mate, green tea and lemongrass) <i>a partager</i>	6.50
Boost (Maté, thé vert et épices / mate, green tea and spices) <i>seul</i>	3.50
Boost (Maté, thé vert et épices / mate, green tea and spices) <i>a partager</i>	6.50
Prince Wladimir Bio <i>seul</i> (Thés noirs, agrumes, vanille et épices / black tea, citrus, vanilla and spices)	3.50
Prince Wladimir Bio <i>a partager</i> (Thés noirs, agrumes, vanille et épices / black tea, citrus, vanilla and spices)	6.50
Thé vert à la menthe Nanah Bio <i>seul</i> Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah / chinese green tea flavored with mint	3.50
Thé vert à la menthe Nanah Bio <i>a partager</i> Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah / chinese green tea flavored with mint	6.50
Label impérial (Thé vert, orange et cannelle / green tea, orange and cinamon) <i>seul</i>	3.50
Label impérial (Thé vert, orange et cannelle / green tea, orange and cinamon) <i>a partager</i>	6.50

INFUSIONS KUSMI TEA BIO / ORGANIC KUSMITEA INFUSION

Verveine Menthe Poivré / peppermint verbena <i>seul</i>	3.50
Verveine Menthe Poivré / peppermint verbena <i>a partager</i>	6.50
Aquarosa <i>seul</i> (hibiscus, baies noires, fruits et plantes / hibiscus, black berries, fruits and plants)	3.50
Aquarosa <i>a partager</i> (hibiscus, baies noires, fruits et plantes / hibiscus, black berries, fruits and plants)	6.50

LATTÉS

Chocolat Commerce Equitable Monbana Bio 4.50 Mombana organic fair trade chocolate
--

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre, Coca-Cola cherry 33cl 4.50

Fanta orange 33cl, Sprite 33cl, Oasis tropical 33cl,
Orangina 33cl, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic 25cl,
Redbull 25cl, Fuze tea pêche 25cl

La French - Tonic Water Bio 20cl 4.50

La French - Ginger Beer Bio 20cl 4.50

UN ZESTE DE FRAICHEUR / FRESH DRINKS

Limonade «Voilà» Bio aux citron de Menton 33cl 5.00
organic lemonade with Menton lemon

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI GRANINI FRUIT NECTARS & JUICE

Jus de tomate, Jus d'orange, Jus de pomme, 4.50
tomato, orange and apple juice

Nectar de pamplemousse rose, Nectar d'ananas,
Nectar de fraise, Nectar d'abricot 25cl

Pink grapefruit and pineapple nectar, Strawberry, apricot nectar

INFUSIONS GLACÉES ZENAT BIO ORGANIC ZENAT ICED INFUSION

Zenat Bio the pêche bio 33cl 4.50
Organic peach iced tea

Zenat Bio infuion menthe verte 33cl 4.50
Organic spearmint infusion

— L'EAU —

MINERAL WATER

	33cl	50cl	75cl	1L
Evian		3.50		4.50
Badoit		3.50		4.50
Perrier	4.00		5.50	

CARAFE OU VERRE D'EAU
GRATUIT SUR DEMANDE

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prix nets.

ACTING
HERE
Planet21



— LE VIN / WINES —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT
LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN BLANC / WHITE WINE

	12cl	37,5cl	75cl
Chablis Aop J. Moreau Et Fils Blanc 2018	9.00	24.00	42.00
Pays D'Oc Sauvignon Naturalys Blanc 2019			28.00
Cotes De Gascogne Born In Gascony 2018	5.50		24.00
Winerie Parisienne Blanc	7.00		31.00

VIN ROSÉ / ROSE WINE

Luberon Domaine La Champone Rose 2019			24.00
Côtes De Provence Château Du Rouet Cuvee Esterel Rose 2019	7.00		29.00
Winerie Parisienne Rosé	7.00		24.00

VIN ROUGE / RED WINE

Brouilly Château De Pierreux Rouge 2018	8.00		30.00
Chinon Terroirs Rabelaisiens Rouge 2018	5.50	14.00	24.00
Haut-Medoc Chateau Lieujean Rouge 2016		23.00	39.00
Minervois La Liviniere Sirius rouge 2018			26.00
Winerie Parisienne Rouge	7.00		37.00

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12.00	35.00	58.00
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82.00





— TCHIN —

CHEERS

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4.90
Pastis 51 2cl	4.90
Martini bianco ou rosso 6 cl	5.40
Campari 6cl	5.50
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6.00

COCKTAILS

Mojito	8.50
Aperol spritz	8.50
Pina colada	8.50
Gin Tonic	8.50
Moscow mule	8.50
Cuba libre	8.50
La vie en rose	8.50
Tequila sunrise	8.50
Caipirinha	8.50
Negroni	8.50

MOCKTAILS

Virgin Mojito	6.50
Virgin Colada	6.50
Cocktail fruit passion	6.50

CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie 33cl	5.50
-------------------------------------	------

— QU'IL EST BON DE SE FAIRE MOUSSER —

DON'T WORRY BEER HAPPY

BIÈRE PRESSION / DRAFT BEER 25cl 50cl

Heineken	4.50	7.50
Monaco	5.00	8.00

BIÈRE BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

La Parisienne blonde	6.00
La Parisienne rousse <small>caramélisée & gourmande / caramel flavor</small> 33cl	6.00
La Parisienne titi Ipa	6.00
La Parisienne blanche	6.00
Ciney blonde <small>douce & équilibrée / mild & balanced</small> 33cl	6.00
Hapkin blonde <small>riche & de caractère / rich & characterful</small> 33cl	6.50
Lagunitas IPA <small>amère aux notes d'agrumes / bitter witch citrus notes</small> 35,5cl	6.50
Grimbergen blanche <small>agrumes & notes d'épices / citrus & spicy notes</small> 33cl	5.50
Grimbergen ambrée <small>amère & sucrée / bitter & sweet</small> 33cl	5.50
Mort subite kriek <small>cerise associée à l'acidulé du lambic / cherry with acidity</small> 33cl	6.50
Desperados <small>arômes de tequila & d'agrumes / tequila & citrus flavour</small> 33cl	5.50