



PARTAGER

MOZAMI

ET DÉGUSTER



CARTE ROOM SERVICE



— FOODIES —

ON PARTAGE ?

Velouté de butternut & châtaignes	8.00
Friand Belleville aux girolles	9.00
Oeufs mayo Mozami	6.50
Gravelax de saumon piémontaise	10.50
Quinoa gourmand & mozza	9.50
Caesar salade des habitués	15.00
Croque cheesy jambon	7.50
Coquillettes jambon de Paris & huile truffée	10.00
Kabillaud pomme & céleri (pêche MSC)	14.00
Veggie risotto de petit épautre & sarrasin grillé	12.00
Onglet de bœuf grillé, beurre Café de Paris & pommes grenailles	17.00
Blanquette de veau à la parigot	15.00

PLANCHES

Paname Jambon de Paris, fourme d'ambert, endive rouge	13.00
Charcuterie lovers Jambon de Paris & de Bayonne, saucisson à l'ail	16.00
Cheesy Crottin de chavignol, fourme d'ambert, comté	17.00
Plus gourmande ! Charcutière et fromagère	23.00
Pâté de campagne au piment d'espelette	6.00
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain	7.00



NOTES SUCRÉES

Dolce riz au lait au caramel & sarrasin	7.50
Miiiiille-feuille Mozami	8.00
100% chocolat	7.00
Crèmeux choco blanc & fruits	6.50
Passionnément baba	8.50

BARISTA

Découvrez notre café de spécialité **Coutume Café**, torréfié artisanalement et assemblé à Paris. Moulu sur place.

CAFE

Espresso	3.00
Déca	3.00
Double espresso	3.20
Macchiatto	4.50
Cappuccino	5.50

THÉS KUSMI TEA BIO

Thé vert sencha	3.50
Thé English Breakfast	3.50
Détox (Maté, thé vert et citronnelle)	3.50
Boost (Maté, thé vert et épices)	3.50
Prince Wladimir (Thés noirs, agrumes, vanille et épices)	3.50
Thé vert à la menthe Nanah	3.50
Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah	
Label impérial (Thé vert, orange et cannelle)	3.50

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Verveine Menthe Poivré	3.50
Aquarosa (hibiscus, baies noires, fruits et plantes)	3.50

LATTÉS

Chocolat Commerce Equitable Monbana Bio	4.50
---	------



— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre, Coca-Cola cherry 33cl	4.50
Fanta orange 33cl, Sprite 33cl, Oasis tropical 25cl, Orangina 25cl, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic, Redbull 25cl, Fuze tea pêche 25cl	
La French - Tonic Water Bio 20cl	5.00
La French - Ginger Beer Bio 20cl	4.50

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Limonade «Voilà» Bio aux citron de Menton 33cl	5.00
--	------

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, Jus d'orange, Jus de pomme, Nectar de pamplemousse rose, Nectar d'ananas, Nectar de fraise, Nectar d'abricot 25cl	4.50
--	------

INFUSIONS GLACÉES ZENAT BIO

Thé glacé pêche 33cl	5.00
Infusion menthe verte 33cl	5.00

— L'EAU —

À LA BOUCHE

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

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.



— LE VIN —

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

G. BRASSENS

VIN BLANC

	15cl	37,5cl	75cl
Chablis Aop J. Moreau Et Fils Blanc 2018	9.00	24.00	42.00
Pays D'Oc Cépage Sauvignon Naturalys Gerard Bertrand Blanc 2019			28.00
Cotes De Gascogne Big (Born In Gascony) 2018	5.50		24.00
Winerie Parisienne Bio			31.00

VIN ROSÉ

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

VIN ROUGE

Brouilly Château De Pierreux Rouge 2018	8.00		30.00
Chinon Terroirs Rabelaisiens Rouge 2018	5.50	14.00	24.00
Haut-Medoc Cru Bourgeois Rouge Chateau Lieujean Rouge 2015		23.00	39.00
Minervois La Liviniere Sirius rouge 2018			26.00
Winerie Parisienne Bio			37.00

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.50		45.00
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12.00	35.00	58.00
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82.00





— TCHIN —

TCHIN

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	6.50

FRENCHY APÉRITIF

St Raphaël rouge 6cl	6.50
Lillet Tonic 15cl	8.50
Campari Spritz	8.00

CIDRE

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

QU'IL EST BON DE SE FAIRE

— MOUSSER —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.50	4.50	7.50

BIÈRE BOUTEILLE

La Parisienne rousse bio caramélisée & gourmande 33cl	6.00
Ciney blonde douce & équilibrée 33cl	6.00
Ciney brune amertume, caramel & fruits 33cl	6.00
Hapkin blonde riche & de caractère 33cl	6.50
Lagunitas IPA amère aux notes d'agrumes 35,5cl	6.50
Grimbergen blanche agrumes & notes d'épices 33cl	5.50
Grimbergen ambrée amère & sucrée 33cl	5.50
Mort subite kriek cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl	6.50
Desperados arômes de tequila & d'agrumes 3cl	5.50
Heinken 0.0 33cl	5.00