

MOB HOTEL
- OF -
THE PEOPLE

MOB HOTEL défend une agriculture locale, coopérative et entièrement biologique. En partageant notre couvert, vous défendez à nos côtés une consommation plus éthique et responsable. Nos producteurs n'en seront que plus ravis.

Notre carte, d'une rare simplicité, évolue au gré des saisons et trouvailles du marché de Brice Morvent, notre chef souriant et adoré.

Nous préférons nous concentrer sur la qualité en vous offrant des plats entièrement faits maison. D'ailleurs notre four ne peut cuire qu'une dizaine de pizzas en même temps. Il faudra donc patienter sagement en attendant la vôtre !

**MILITANT & ENGAGÉ, POUR UNE CONSOMMATION BIO &
RESPONSABLE**

POUR L'APÉRO

** HOUMOUS & FOCACCIA 10

ENTRÉES

** SOUPE DE MAÏS AU MISO, BEIGNETS ET POP CORN CURRY 10
From Brooklyn

* CELERI EN 2 FAÇONS, ŒUF POCHÉ 12
Pommes, roquette et noisettes
** *Allégé ou Vegan, sans œuf 10€*

* CANNELLONIS AUX BLETTES, COULIS D'ÉPINARD, CITRON CONFIT 14

PLATS

PLAT DU JOUR (Lundi au vendredi, uniquement le midi) 15

** CURRY VERT ET JAUNE DE CAROTTES PARFUMÉ À L'ORANGE 14
Quinoa blanc et rouge, cébettes, coriandre

CABILLAUD VAPEUR, CANNELLONIS AUX BLETTES 22
Coulis d'épinard, citron confit

ENTRECÔTE D'ANGUS, POMMES DE TERRE, RÉDUCTION DE PORTO 29
Oignons confits, ciboulette et noix de cajou

FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE NATURE OU CRÈME 5

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION 8

DESSERTS

* MUG CAKE AU CHOCOLAT 7

* PARFAIT GLACÉ AUX MARRONS 8

** MANGUE PÔCHÉE À LA CITRONNELLE ET PERLES DU JAPON COCO 9

* NOTRE CAFÉ TRÈS GOURMAND 9

* Végétarien - ** Végan
Prix nets en €, service compris

En cas de rupture d'un produit bio, nous pouvons être amenés, et ce de manière exceptionnelle, à le remplacer par un produit issu de l'agriculture conventionnelle ou raisonnée.

PIZZAS (CUITES AU FEU DE BOIS)

**	FOCACCIA	7
	huile d'olive, fleur de sel, romarin	
*	MARGUERITE	15
	Sauce tomates, Après cuisson : bufala, basilic, huile d'olive, origan	
*	CAGOLE	16
	Sauce tomates, Après cuisson : roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, pistou	
	4 FROMAGES	17
*	Base ricotta, bufala, gorgonzola, parmesan, thym	
	LES ABRUZZES	18
	Sauce tomates Après cuisson : roquette, bresaola, bufala, pesto	
	LA POULETTE	18
	Base ricotta, noix de muscade, champignons, émincé de poulet, œuf en brouillade	
	PIZZA DU MOMENT	
	sur demande	

SIDE

	SALADE VERTE	3
	ROQUETTE	4

EXTRAS

	parmesan, mozzarella, gorgonzola, anchois, œuf, champignons	3
--	--	---