

**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**

### **ENTRÉES**



HOUMOUS	7
VELOUTE DE TOPINANBOURS	10
SALADE DE TOMATE CŒUR DE BOEUF, FETA	12
SALADE NICOISE	14

### **PLATS**

PLAT DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI, DEJEUNER UNIQUEMENT	15
ŒUF COCOTTE AUX CEPES	16
FISH & CHIPS	18
POT AU FEU	22



### **SIDE**

SALADE VERTE	5
--------------	---

### **DESSERTS**

PANNA COTTA MANGUE, CITRON VERT	8
SABLÉ CHOCO NOISETTE, CARAMEL BEURRE SALÉ	9
RIZ AU LAIT	9

**MOB EST VEGAN FRIENDLY : IL Y A DES ALTERNATIVES !**

**Parce que nous aimons nos voisins [et nettement moins la police], notre terrasse fermera à 22h30.**  
Prix nets en €, service compris.

## **PIZZAS**



FOCCACIA	7
huile d'olive, fleur de sel, romarin	
MARGUERITE	15
tomates, bufala, basilic, huile d'olive, origan	
CAGOLE	16
tomates cerise, copeaux de parmesan, roquette, pistou	
4 FROMAGES	17
ricotta, bufala, gorgonzola, parmesan, thym	
PABLO	17
compotée de poivrons, piment de padron, bresaola de boeuf, parmesan, câpres, olives, roquette	
SAUMON	19
yaourt à la grec, saumon gravlax cuit, copeaux de fenouil, zestes d'agrumes	
EXTRAS	
œuf, roquette	1
parmesan, mozzarella, gorgonzola	3
anchois, bresaola	3

MOB EST VEGAN FRIENDLY : IL Y A DES ALTERNATIVES !

<b>BLANCS</b>	<b>14 CL</b>	<b>50 CL</b>	<b>75 CL</b>
CÔTES DE GASCOGNE	6		24
DOMAINE HAUT MARIN, AMANDE, 2015			
PETIT CHABLIS, GAEC DE OLIVEIRA, 2015	7		26
SANCERRE, DOMAINE DU CARROU, 2015			30
MEURSAULT MORTRAT, 2012			92
 <b>ROSÉ</b>			
BANDOL, VAL D'ARENÇ, 2016	6	16	24
 <b>ROUGES</b>			
CÔTE DE GASCOGNE,	6		24
DOMAINE HAUT MARIN, TRITON 2015			
CHINON, PIERRE & BERTRAND COULY, 2015			26
CROZES HERMITAGE, YANN CHAVE, 2015			38
 <b>PICHETS ROUGE OU BLANC</b>			
LA PETITE CAVALE, PAUL DUBRUL		14	
 <b>LES VINS DE MICHEL</b>			
<b>NOTRE PARTENAIRE ADORÉ</b>			
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL, MEDOC BLANC	8	28	49
LES PAGODES DE COS, ST ESTÈPHE, 2011			90
COS D'ESTOURNEL, ST ESTÈPHE, 2013			134

<b>BIÈRES PRESSIONS</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
-------------------------	--------------	--------------

HEINEKEN	4	7,5
----------	---	-----

AFFLIGEM	4	7,5
----------	---	-----

<b>BIÈRES BOUTEILLES</b>	<b>33 CL</b>
--------------------------	--------------

DESPERADOS	7
------------	---

EDELWEISS	7
-----------	---

CORONA	8
--------	---

GALLIA LAGER	8
--------------	---

GALLIA IPA	8
------------	---

LA PARISIENNE BLONDE	8
----------------------	---

STARCK [BIO]	9
--------------	---

<b>CHAMPAGNES</b>	<b>14 CL</b>	<b>75 CL</b>
-------------------	--------------	--------------

BILLECART SALMON BRUT	16	90
-----------------------	----	----

MICHEL REYBIER BRUT		105
---------------------	--	-----

JEEPER ROSÉ	16	105
-------------	----	-----

BILLECART SALMON ROSÉ	22	119
-----------------------	----	-----

RUINART BLANC DE BLANCS		120
-------------------------	--	-----

<b>APÉRITIFS, LIQUEURS &amp; DIGESTIFS</b>	<b>4 CL</b>	<b>RHUM</b>	<b>4 CL</b>
RICARD, 3 CL	3	BACARDI, CARTA BLANCA	9
PORTO BLANC, ROUGE	5	SAILOR JERRY	9
SUZE	5	DIPLOMATICO	9,5
NOILLY-PRAT	6	BACARDI, CARTA ORO	10
MARTINI BIANCO, ROSSO	6	DON PAPA	13
LILLET BLANC, ROUGE, ROSE	6		
CAMPARI	6	<b>TEQUILA</b>	<b>4 CL</b>
APEROL	6	AVION ESPRESSO	11
GET 27	7	AVION SILVER	13
KALHUA	7	AVION REPOSADO	14
BAILEY'S	7	AVION ANEJO	16
DISARONNO	7		
GRAND MARNIER	7	<b>CACHACA</b>	<b>4 CL</b>
COINTREAU	7	LEBLON	9
KIR	7		
COGNAC REMI MARTIN VSOP	9	<b>VODKA</b>	<b>4 CL</b>
KIR ROYAL	15	ABSOLUT	8
COGNAC HENNESSY XO	16	ZUBROWKA	9
		GREY GOOSE	11
<b>WHISKY, BOURBON &amp; SCOTCH</b>	<b>4 CL</b>		
JAMESON	8	<b>GIN</b>	<b>4 CL</b>
MAKER'S MARK	11	BEEFEATER	8
J. WALKER BLACK LABEL	9	BOMBAY	9
GLENMORANGIE	10	HENDRICK'S	11
MONKEY SHOULDER	11		
OBAN 14 ANS	14		
LAGAVULINE 16 ANS	16	<b>DÉCOUVREZ LILLET TONIC</b>	<b>8</b>
NIKKA FROM THE BARREL	10	C'est l'histoire d'un apéritif authentique et indémodable, né en 1872 à Podensac, au sud de Bordeaux ! Le secret de son succès ? Une élaboration traditionnelle et une recette originale basée sur un assemblage délicat de vins et de macérations de fruits. Lillet Blanc, Lillet Rosé, Lillet Rouge : les trois couleurs de l'apéritif	
NIKKA PURE MALT	12		
TOUGOUCHI	12		

**SOFTS****33 CL**

COCA, ZÉRO, LIGHT  
ORANGINA, ICE TEA, SCHWEPPEES, 7UP

4  
4

**BOISSONS CHAUDES**

EXPRESSO 2,2  
NOISETTE 2,5  
ALLONGÉ 2,5  
CRÈME 3  
CHOCOLAT CHAUD 4  
CAPUCCINO 4  
DOUBLE EXPRESSO 4,4  
LATTE 4,5

**EAUX****33 CL**

EVIAN  
BADOIT VERTE  
BADOIT ROUGE

3,9  
3,9  
3,9

**EAUX****75 CL**

EVIAN  
BADOIT VERTE  
BADOIT ROUGE

6  
6  
6

**THÉS BIO PASCAL HAMOUR**

THÉS VERTS  
SENCHA 4  
DARJEELING MENTHE 4  
DARJEELING JASMIN 4

**PUR JUS MARCEL BIO****25CL**

POMME, RAISIN  
ORANGE, TOMATE

6  
6

**THÉS NOIRS**

EARL GREY 4  
ENGLISH BREAKFAST 4

**TENSAI TEA****33CL**

THÉ GLACE BIO & FAIRTRADE  
THÉ VERT CITRON FLEUR DE SUREAU  
THÉ NOIR GINGEMBRE  
THÉ BLANC MYRTILLE  
THÉ MATCHA MENTHE

5  
5  
5  
5  
5

**INFUSIONS**

ROOIBOS CARAMEL 4  
CAMOMILLE 4  
VERVEINE 4  
4 FRUITS ROUGES 4

**JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS**

JUS D'ORANGE 25CL  
JUS DE CITRON 5CL

7  
7