

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

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	
BIQUETTE	17
tomates cerise, chèvre, miel, roquette, origan	
PABLO	17
compotée de poivrons, piment de padron, bresaola de bœuf, parmesan, câpres, olives, roquette	
POULETTE	18
suprême de poulet, champignons de Paris, crème à la noix de muscade, romarin	
EXTRAS	
œuf, roquette, olives, champignons	1
parmesan, mozzarella, gorgonzola	3
anchois, bresaola, chèvre	3

ENTRÉES

HOUMOUS	7
VELOUTE DE TOPINANBOURS	10
EUFS MOLLETS MARINES A LA BETTTERAVE ET AVOCAT	14
EUFS COCOTTE AUX CHANTERELLES	16

PLATS

PLAT DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI, DEJEUNER UNIQUEMENT	15
SALADE CAESAR	16
CABILLAUD ROTI, COCOS TARBAIS A L'ESPAGNOL POIVRONS, CAROTTES, OIGNONS, SAFRAN, HARISSA	21
POULET YASSA, RIZ VENERE, OLIVES VERTES & POIVRONS POUR 2 PERSONNES	42

SIDE

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

DESSERTS

CHOCOLAT VIENNOIS	9
TATIN DE POIRE, CREME FOUETTEE	9
RIZ AU LAIT	9

MOCKTAILS

GREEN VALENTINE	10
Pomme, ananas, kiwi, concombre, citron	
D-TOX	10
Pomme, basilic, gingembre, sirop de vanille, citron, Badoit	
VIRGIN MOBJITO	10
Menthe, citron vert, gingembre, Badoit	

COCKTAILS

OLD FASHIONED	12
Rhum Sailor Jerry ou Bourbon Makers Mark, angostura, sucre de canne	
MOBJITO	12
Rhum Bacardi blanc, Saint Germain, menthe, citron vert, gingembre, Badoit	
BRAMBLE	14
Gin Hendricks, crème de mûre, jus de citron	
TOMMY'S MARGARITA	14
Tequila Avion, Cointreau, sirop d'agave, citron	
PROUST	14
Rhum Bacardi Oro infusé cannelle/vanille, Amaretto Disaronno, jus de pomme	
EXPRESSO MARTINI	14
Vodka Absolut, Khalua, espresso, sirop de canne	
LILLY'S	14
Lillet Blanc infusé au romarin, Cointreau, Tonic, crème de framboise	
ABSOLUTION	14
Vodka Absolut infusée au thym, Bénédictine, jus de citron, sucre de canne	

BLANCS	14 CL	50 CL	75 CL
CÔTES DE GASCOGNE	6		24
DOMAINE HAUT MARIN, AMANDE, 2016			
PETIT CHABLIS, GAEC DE OLIVEIRA, 2016	7		26
SANCERRE, DOMAINE DU CARROU, 2016			30
MEURSAULT MORTRAT, 2012			92
 ROSÉ			
BANDOL, VAL D'ARENC, 2016	6	16	24
 ROUGES			
CÔTE DE GASCOGNE,	6		24
DOMAINE HAUT MARIN, TRITON 2016			
CHINON, PIERRE & BERTRAND COULY, 2016			26
CROZES HERMITAGE, YANN CHAVE, 2016			38
 PICHETS ROUGE OU BLANC			
LA PETITE CAVALE, PAUL DUBRUL		14	
 LES VINS DE MICHEL			
NOTRE PARTENAIRE ADORÉ			
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL, MEDOC BLANC, 2013	8	28	49
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL, MEDOC ROUGE, 2014	8	28	49
LES PAGODES DE COS, ST ESTÈPHE, 2011			90
COS D'ESTOURNEL, ST ESTÈPHE, 2013			134

BIÈRES PRESSIONS	25 CL	50 CL
HEINEKEN	4	7,5
AFFLIGEM	4	7,5

BIÈRES BOUTEILLES	33 CL
DESPERADOS	7
EDELWEISS	7
CORONA	8
GALLIA LAGER	8
GALLIA IPA	8
LA PARISIENNE BLONDE	8
STARCK [BIO]	9

CHAMPAGNES	14 CL	75 CL
BILLECART SALMON BRUT	16	90
MICHEL REYBIER BRUT		105
JEEPER ROSÉ	16	105
BILLECART SALMON ROSÉ	22	119
RUINART BLANC DE BLANCS		120

APÉRITIFS, LIQUEURS & DIGESTIFS	4 CL		
RICARD, 3 CL	3	RHUM	4 CL
PORTO BLANC, ROUGE	5	BACARDI, CARTA BLANCA	9
SUZE	5	BACARDI, CARTA ORO	9
NOILLY-PRAT	6	SAILOR JERRY	9,5
MARTINI BIANCO, ROSSO	6	DIPLOMATICO	11
LILLET BLANC, ROUGE, ROSE	6	DON PAPA	12
CAMPARI	6	ZACAPA	14
APEROL	6		
GET 27	7	TEQUILA	4 CL
KAHLUA	7	AVION ESPRESSO	11
BAILEY'S	7	AVION SILVER	13
DISARONNO	7	AVION REPOSADO	14
GRAND MARNIER	7	AVION ANEJO	16
COINTREAU	7		
KIR	7	CACHACA	4 CL
COGNAC REMI MARTIN VSOP	9	LEBLON	9
KIR ROYAL	15	JANEIRO	9
COGNAC HENNESSY XO	16		
		VODKA	4 CL
WHISKY, BOURBON & SCOTCH	4 CL	ABSOLUT	8
JAMESON	8	GREY GOOSE	11
MAKER'S MARK	11		
J. WALKER BLACK LABEL	9	GIN	4 CL
GLENMORANGIE	10	BEEFEATER	8
MONKEY SHOULDER	11	BOMBAY	9
OBAN 14 ANS	14	HENDRICK'S	11
LAGAVULINE 16 ANS	16		
NIKKA FROM THE BARREL	10	LILLET TONIC	8
NIKKA PURE MALT	12	C'est l'histoire d'un apéritif authentique et indémodable, né en 1872 à Podensac, au sud de Bordeaux ! Le secret de son succès ?	
TOUGOUCHI	12	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	

SOFTS	33 CL	BOISSONS CHAUDES	
COCA, ZÉRO, LIGHT	4	EXPRESSO	2,2
ORANGINA, ICE TEA, SCHWEPPES, 7UP	4	NOISETTE	2,5
		ALLONGÉ	2,5
EAUX	33 CL	CRÈME	3
		CHOCOLAT CHAUD	4
EVIAN	3,9	CAPUCCINO	4
BADOIT VERTE	3,9	DOUBLE EXPRESSO	4,4
BADOIT ROUGE	3,9	LATTE	4,5
EAUX	75 CL	THÉS BIO PASCAL HAMOUR	
EVIAN	6	THÉS VERTS	
BADOIT VERTE	6	SENCHA	4
BADOIT ROUGE	6	DARJEELING JASMIN	4
PUR JUS MARCEL BIO	25CL	THÉS NOIRS	
		EARL GREY	4
POMME, RAISIN	6	ENGLISH BREAKFAST	4
ORANGE, TOMATE	6		
		INFUSIONS	
TENSAI TEA	33CL	ROOIBOS CAMEL	4
		CAMOMILLE	4
THÉ GLACE BIO & FAIRTRADE	5	VERVEINE	4
THÉ VERT CITRON FLEUR DE SUREAU	5	4 FRUITS ROUGES	4
THÉ NOIR GINGEMBRE	5		
THÉ BLANC MYRTILLE	5		
THÉ MATCHA MENTHE	5		
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS			
JUS D'ORANGE 25CL	7		
JUS DE CITRON 5CL	7		