

MOM
PARIS



Salons privés disponibles jusqu'à 100 personnes.
Retrouvez toutes les informations sur www.momrestaurant.fr

Titres restaurants acceptés uniquement entre 12 et 15h.
Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

TAPAS

ENTRE 17H ET 21H

Assiette de crudités 	17
Tarama à la truffe d'été et toasts	24
Planche de charcuteries (<i>jambon à la truffe d'été +2€</i>)	23
Planche mixte charcuteries et fromages (<i>jambon à la truffe d'été +2€</i>)	26
Croque-monsieur (<i>jambon à la truffe d'été +2€</i>)	22
Mini mozzas panées, crème balsamique maison	18
Stracciatella, condiment truffe d'été, noisettes torréfiées, toasts	18
Assiette Kemia (<i>Houmous, tapenade maison, tarama à la truffe d'été, tzatziki maison</i>)	26
Assiette de radis beurre 	11
Moules farcies, beurre persillé	17

ENTRÉES

Choux "pâtissier" salés aux escargots poêlés façon provençale	14
Scotch Egg, crème au lard fumé	12
Petit tartare de saumon au wasabi et œufs tobiko	18
Gratin de légumes du sud et mozzarella	13
Cheesecake au saumon fumé et graines de fenouil	16
Poêlée de champignons d'automne et œuf poché	16
Velouté du moment	13

SALADES

Salade de chèvre chaud sur toasts, miel et noix	24
Salade méditerranéenne : <i>Boulghour, citron confit, basilic, fallafel de courgettes à la menthe et scamorza</i> 	24
Salade Caesar : <i>Goujonnettes de poulet pané, bacon, croûtons, sauce aux anchois</i>	27
Salade nordique : <i>Crevettes marinées, saumon fumé, œuf poché, vinaigrette à la betterave</i>	27

prix net et service compris

PLATS

Filet de bar Bio poêlé, aubergine gratinée 	33
Grand tartare de saumon au wasabi et œufs tobiko, frites maison OU salade	32
Coquillettes au jambon blanc et crème truffe d'été	29
Tartare de bœuf au couteau, frites maison ou salade	31
Poulet rôti label, jus et pommes sautées 	28
Mijoté de bœuf, carottes, pommes grenailles et châtaignes	30
Coquilles Saint Jacques, écrasé de patate douce, coulis de crustacés	35
Escalope de veau milanaise, concassée de tomates et tagliatelles	32
Filet de bœuf Simmental, écrasé de pomme de terre et jus corsé 	44
Tagliatelles de légumes, façon wok 	27
MENU ENFANT (-10 ans) : <i>steak haché ou nuggets de poulet, frites maison et une boule de glace au choix</i>	15

FROMAGES

Saint Nectaire fermier 	7
Sainte Maure cendré Touraine 	7
Cantal fermier 	7
Roquefort 	7
Assortiment de fromages 	24

DESSERTS

Trifle cacahuètes et caramel	14
Millefeuille maison à la vanille, caramel beurre salé	15
Far breton aux pruneaux	12
Brunoise de fruits frais	16
Mi cuit chocolat et boule de glace vanille	16
Forêt noire du MOM	15
Glaces et sorbets Traditions : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron et Praliné	5
Tarte aux pommes rôties et boule de glace praliné	13
Café gourmand	16

Tous les plats sont élaborés par notre Chef exécutif Sylvain Bouzard. Tous les pains sont préparés par notre Artisan boulanger Jean-Luc Poujauran.