

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


Vitello tonnato et câpres alcaparrones	19
Petit tartare de saumon au wasabi et œufs tobiko	18
Tataki de patates douces au sésame et mayonnaise épicée 	14
Mosaïque de poireaux au nori, œuf mimosa et vinaigrette truffe d'été 	16
Œufs pochés et coulis de poivrons au chorizo Bellota	15
Feuilleté aux asperges vertes, saumon fumé, crème ciboulette	19
Emincé de tomate cœur de bœuf, burrata et pesto "aux amandes"	19
Foie gras maison au vieux whiskey et toasts	28

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>	25
Salade Caesar : <i>Goujonnettes de poulet pané, bacon, croûtons, sauce aux anchois</i>	28
Salade nordique : <i>Crevettes marinées, saumon fumé, œuf poché, vinaigrette à la betterave</i>	29
Salade exotique : <i>Avocat, mangue, crevettes et gambas "black tiger" au curry</i>	30

prix net et service compris

PLATS

Lingot de saumon, purée de betteraves au cumin, crème ciboulette	33
Grand tartare de saumon au wasabi et œufs tobiko, frites maison ou salade	33
Coquillettes au jambon blanc, crème tartufa	29
Tartare de bœuf au couteau, frites maison ou salade	31
Escalope de veau milanaise, concassée de tomates et tagliatelles	33
Faux-filet maturé 14 jours, croustillant d'agria, beurre persillé	38
Poulet LABEL ROUGE rôti, écrasé de pommes de terre 	29
Fish and chips, pommes gaufrettes, sauce tartare	29
Selle d'agneau rôtie, duo de légumes verts et radis	32
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et câpres, pommes à l'italienne	29
Burger, bœuf Normand, frites maison	27
« Le tigre qui pleure », riz au paprika fumé	49
Tagliatelles de légumes, façon wok	28

Accompagnements supplémentaires : *Riz, Frites, Salade, Pommes grenailles, écrasé de pommes de terre, tagliatelles, haricots verts* +6€

Menu enfant (-10 ans) : steak haché ou nuggets de poulet, frites maison et une boule de glace au choix 15

FROMAGES

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

DESSERTS

Cheesecake au caramel beurre salé	14
Charlotte aux fraises et Tagada	16
Brunoise de fruits frais	17
Millefeuille maison à la vanille, noisettes et chantilly	17
Mi-cuit chocolat et boule de glace vanille	16
Baba crème de framboises, verveine et chantilly	16
Tatin d'ananas et mangue, glace coco	15
Glaces et sorbets Traditions dans la sélection : <i>Vanille, Chocolat, Pistache, Noix de coco, Café, Framboise et Citron</i>	5
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.