



MOB HOTEL
OF THE
PEOPLE

MENUS GROUPES HIVER



LE RAPIDE

MANGER EN 30 MIN C'EST PARFOIS OK

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 32€

ENTRÉE PLAT DESSERT 37€

**LASAGNES 100% LÉGUMES DE SAISON
VELOUTÉ BUTTERNUT, PANCETTA, NOISETTES**

**PAPILLOTE DE POISSON AUX SAVEURS ITALIENNES,
LÉGUMES DE SAISON**

**ORICCHIETTE RICOTTA ÉPINARDS NOIX
L'EMBLÉMATIQUE PENNE ALL'AMATRICIANA
SAUCE TOMATE, PANCETTA, PIMENT, PERSIL**

**TARTE AU CITRON, MERINGUE LÉGÈRE À L'ITALIENNE
LA VÉRITABLE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES**

**RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS**



LE DINER

ENTRÉE PLAT DESSERT 49€

**L'INTEMPORELLE BURRATA
HUILE D'OLIVE, GRANOLA DE CHOU-FLEUR, FRUITS SECS
LASAGNES 100% LÉGUMES DE SAISON
VELOUTÉ BUTTERNUT, PANCETTA, NOISETTES**

**PAPILLOTE DE POISSON AUX SAVEURS ITALIENNES,
LÉGUMES DE SAISON
ORICCHIETTE RICOTTA ÉPINARDS NOIX
L'EMBLÉMATIQUE PENNE ALL'AMATRICIANA
SAUCE TOMATE, PANCETTA, PIMENT, PERSIL
LES POLPETTES BŒUF DE LA NONNA,
SAUCE TOMATE AUX PETITS LÉGUMES**

**TARTE AU CITRON, MERINGUE LÉGÈRE À L'ITALIENNE
TIRAMISU, L'ORIGINAL
TORTA CARPRESE, FONDANT CHOCOLAT AMANDES**

**RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS**



LE VÉGÉ

DEJEUNER ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 32€

DEJEUNER ENTRÉE PLAT DESSERT 37€

DINER ENTRÉE PLAT DESSERT 49€

L'INTEMPORELLE BURRATA

**HUILE D'OLIVE, GRANOLA DE CHOU-FLEUR, FRUITS SECS
VELOUTÉ DE SAISON SELON LES TROUVAILLES DU CHEF**

RISOTTO BIEN CRÉMEUX

CHAMPIGNONS, PARMESAN, AIL, PERSIL

ORICCHIETTE RICOTTA ÉPINARDS NOIX

LASAGNES 100% LÉGUMES DE SAISON

TARTE AU CITRON, MERINGUE LÉGÈRE À L'ITALIENNE

TIRAMISU, L'ORIGINAL

TORTA CARPRESE, FONDANT CHOCOLAT AMANDES

**RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS**



LA GRANDE TABLÉE

OU NOTRE VERSION COCKTAIL BIEN CONVIVIALE
37€

PLANCHE MOB
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES
ANTIPASTI DE LÉGUMES
L'INDÉTRONABLE FOCCACIA ROMARIN
SALADE DU CHEF
ARANCINIS FROMAGE CHAMPIGNONS +3€
CROQUES MOB À LA MOZZARELLA +3€

ASSORTIMENT DE PIZZAS
SICILIENNE, MARHERITA, RUCOLA, ARRABIATA

TIRAMISU, L'ORIGINAL
LA VÉRITABLE PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
L'AUTHENTIQUE PANETTONE AUX FRUITS CONFITS +3€

RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS



LA RACLETTE

A PARTAGER 49€

**FROMAGE À RACLETTE
CHARCUTERIES ITALIENNES
POMMES DE TERRE, ROMARIN
SALADE VERTE
SERVIE AVEC L'INDÉTRONABLE FOCCACIA ROMARIN**

EN VERSION VÉGÉ
ET TOUJOURS À PARTAGER 42€

**CHARCUTERIES ITALIENNES REMPLACÉES PAR DES
CHAMPIGNONS ET UN GRANOLA DE CHOU-FLEUR**

**RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS**



MENU DE FÊTE

74€

COUPE DE CHAMPAGNE

**FRICASSÉE DE MARRONS ET CHAMPIGNONS,
PURÉE DE COURGE AUX 4 ÉPICES
RISOTTO AU CHAMPAGNE
TARTE CITRON MERINGUÉE, ENTREMET À PARTAGER**

**RESTAURANT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ICI, ON DÉFEND LES PAYSANS, LES CUISINIERS QUI CUISINENT ET LES PRIX JUSTES
UN SERVICE ET UNE CUISINE 100% MAISON
PRIX TTC SERVICE INCLUS**