LES MÔMES

FRENCH SOCIAL CLUB



Toutes nos assiettes sont à partager, ou pas … Notre cuisine est maison, gourmande et généreuse en amour ! Mais avant tout, faites pour vous plaire.

Nous ce qu'on aime c'est quand vous vous régalez ! Alors bon appétit !

Œuf mayonnaise ail noir

Mayonnaise à l'ail noir, panko torréfié, beurre noisette.

9

Poireaux brûlés

Sauce gribiche, noisettes.

11

Terrine de campagne

Sauce gribiche, pickles échalote.

12

Chiffonnade jambon truffé

Jambon blanc finement tranché à la truffe d'été.

13

Os à moelle gratiné

Mouillette de campagne, persil, beurre noisette

16

Camembert rôti

Thym, miel, noix.

14





Croque monsieur truffe comté

Béchamel truffe, jambon blanc, comté affiné.

15

Moules gratinées

Beurre, persil.

16

Gambas au pastis

Épices, fenouil.

18

Onglet de bœuf angus slicé

Beurre fumé romarin chipotle.

21

Filet de truite fumée

Crème mascarpone wasabi, pickles échalote.

19





CAROTTES FANE

Tahini, zaatar, miel.

7

HOUMOUS NOIR

Sésame noir, zaatar, noisettes.

7

BETTERAVE RÔTIE

Chèvre frais, zeste de citron, grenade.

7

TRIO TACOS PULLED PORK

Porc effiloché fondant, sauce yaourt menthe citron, chou rouge pickles.

16

FRITES FRAÎCHES PARMESAN

7

FRITES FRAÎCHES SAUCE TRUFFE ET PARMESAN

10

PANNA COTTA FIGUE BASILIC

Yaourt, figues, basilic, zeste de citron.

9

MONT BLANC MARRON CHOCOLAT

Tartelette, crème de marron, chocolat, noix de pécan, vanille, sirop d'érable.

9

MOELLEUX BANANE CARAMEL À PARTAGER ou pas

Banane, caramel, amande, vanille, cannelle.
(2-4 pers. Ou un grand gourmand)

28



CARTE DES BOISSONS

Ici, on trinque à tout, et surtout pour rien.
Des cocktails bien faits, du bon vin, des bulles et de quoi satisfaire toutes les soifs.
Choisissez votre verre, on s'occupe du reste. Santé les Mômes !

VIN ROUGE

BELLE ÉPINE

IGP Pays D'Oc - syrah, merlot
Fruité, léger, une agriculture raisonnée.

5 / 26

GÉRARD BERTRAND "Le Corbières de Georges"

AOP Corbières - grenache noir, syrah, mourvèdre. Authentique, épicé, puissant.

32

DOMAINE DES HORTASSES

AOP Pic Saint Loup - syrah, carignan, grenache noir
Rond, fruits noirs, épices.

7 / 36

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE

AOP Terrasses Du Larzac - grenache, syrah, mourvèdre
Épicé, fin, structuré.

59



VIN BLANC

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE

IGP Pays D'Oc – 100% chardonnay
Boisé, fruité, rond.

5 / 26

ALBRIÈRES VIOGNIER

IGP Pays D'Oc – 100% Viognier
Frais, gourmand, aromatique.

7 / 32

GÉRARD BERTRAND "La Grande Bleue"

IGP Méditerranée – sauvignon, grenache blanc, rolle, chardonnay, viognier. Rafraîchissant, vif, minéral

36

GÉRARD BERTRAND "Cigalus Blanc"

IGP Pays D'Oc - viognier, sauvignon, chardonnay
Biodynamie, Agrumes, Toasté

59

LE JOYAU de JOY

IGP Côtes de Gascogne - 100% gros manseng
Frais, équilibré, moelleux

7 / 29

VIN ROSÉ

BELLE ÉPINE

IGP Pays D'Oc - syrah, grenache
Fruité, léger, une agriculture raisonnée.

5 / 26

MISTRAOU DOMAINE DE PANÉRY

AOP Côtes Du Rhône - mourvèdre, syrah, grenache
Délicat, expressif.

32

CHÂTEAU MINUTY

AOP Côtes De Provence - syrah, grenache, cinsault
Frais, fin, épuré.

39



CHAMPAGNE

MINI MOËT 20cl 24

MOËT Brut 90

VEUVE CLICQUOT Brut 110

RUINART Blanc de blanc 150

DOM PÉRIGNON Lumineux 330

SIGNATURES

LA VIE EN ROSE

Vodka, St Germain, purée de framboise, jus de citron jaune

12

MISTRAL

Vodka, liqueur de lavande, jus de citron jaune, sirop de sucre

12

ROMEO

Rhum Havana, purée de passion, sirop d'hibiscus, jus de citron vert

12

MÔME'S COLA

Rhum Havana, purée de fraise, sirop de basilic, jus de citron vert

12

BARBARA SAUVAGE

Hendrick's Another, purée de figue de barbarie, jus de citron jaune, cordial au poivre de timut

12

BASILE LE JARDINIER

Hendrick's Original, concombre, sirop de basilic, jus de citron vert

12

PALOMA SPICY

Tequila, pamplemousse, shrub de piment jalapeño, jus de mangue

12

MARGA BISSAP

Tequila, sirop d'hibiscus, jus de citron vert

12



CLASSIQUES



CUBA LIBRE

Rhum, citron vert, coca

11

MADELEINE

Amaretto, cointreau, jus d'ananas

11

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlua, expresso, sirop de sucre

12

PORN STAR MARTINI

Vodka, sirop de vanille, jus de passion, prosecco

12

MULES

London ou moscow ou jamaican, citron vert, ginger beer

12

NEGRONI

Gin Hendrick's, campari, martini rosso

12

OLD FASHIONED

Monkey shoulder, sucre roux, bitter orange

12

APEROL SPRITZ – LAVENDER SPRITZ

Aperol ou liqueur lavande, prosecco, eau pétillante

10

ST GERMAIN SPRITZ

St germain, prosecco, eau pétillante

12

CAÏPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert, sirop de sucre

11

MOJITO

Rhum, menthe, citron vert, sirop de sucre
Aromatisée : Mangue, Passion, Fraise, Framboise +1€

11

2L de diluants sont compris dans le prix des bouteilles d'alcool.

RHUM

HAVANA ESPECIAL

10 / 100

BUMBU

11 / 120

HECHICERA

12 / 130

GIN

BEEFEATER LONDON DRY

10 / 100

HENDRICK'S ORIGINAL

11 / 120

HENDRICK'S ANOTHER

fleur orange & cacao
12 / 130

VODKA

ZUBRÒWKA

10 / 100

BELVEDERE

12 / 120

Energy drinks + 2
Energy drinks litre + 10





WHISKY

JACK DANIEL'S

10 / 100

MONKEY SHOULDER

11 / 120

TEQUILA

SAN JOSE

10

MILAGRO SILVER

Servie avec orange et citron
12 / 110

CLASE AZUL REPOSADO

Servie avec orange et citron
21 / 280

SHOOTERS

1 shooter : 5
10 shooters : 40

JAGGER BOMB

8

CLAZE AZUL REPOSADO

12

BIÈRES

NOAM Blonde
7

DESPERADOS Aromatisée
7

GALLIA Blonde
Pression
25cl : 4,50 - 50cl : 9

BOISSONS

COCA (zéro, chery) 33cl
5

FUZTEA 25cl
5

SPRITE 25cl
5

FANTA 25cl
5

PERRIER 25cl
5

SCHWEPPES Agrumes, tonic 25cl
5

JUS DE FRUIT 25cl
Pomme, orange, ananas, tomate, multivitaminé.
5

THÉ FRAPPÉ MAISON 25cl
Passion ou mangue
6

SAN PELLEGRINO 1L
7

VITTEL 1L
6

DIGESTIF

GET 27
9

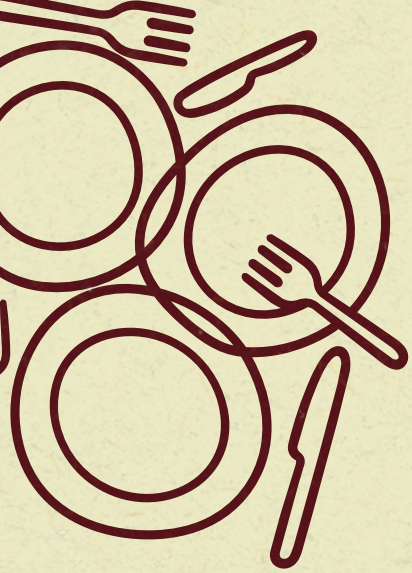
LIMONCELLO
9

BAILEYS
9

REMY MARTIN VSOP
13

GLENFIDDICH 12 ANS
13

BALVENIE 12 ANS
13



FORMULE TAPAS À PARTAGER

1 pièce par personne.

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AIL NOIR
POIREAUX SAUCE GRIBICHE
CHIFFONNADE JAMBON TRUFFÉ
HOUMOUS ZAATAR SÉSAME

PLATS

FILET DE TRUITE FUMÉE
TRIO TACOS PULLED PORK
FRITES FRAÎCHES PARMESAN
CAMEMBERT RÔTI

DESSERTS

TIRAMISU CAFE
TIRAMISU FRUITS ROUGES





FORMULE REPAS ASSIS

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AIL NOIR
Mayonnaise à l'ail noir, panko torréfié, beurre noisette.
ou
POIREAUX BRÛLÉS
Sauce gribiche, noisettes.

PLATS

ONGLET DE BŒUF ANGUS SLICÉ
Beurre fumé romarin chipotle, frites fraîches.
ou
GAMBAS AU PASTIS
Épices, fenouil,légumes de saison grillés.

DESSERTS

PANNA COTTA FIGUE BASILIC
Yaourt, figues, basilic, zeste de citron.
ou
MONT BLANC MARRON CHOCOLAT
Tartelette, crème de marron, chocolat, vanille.

