

LE MIDI



PLATS

Saucisse de Toulouse Maison Lascours

purée Momone & jus de viande 14€

Poisson de la criée

risotto du moment

18€

Les pâtes de Momone

16€

L'assiette du potager

déclinaisons de légumes de saison 16€

Pièce du Boucher

<u>accompagnement :</u> pommes de terre grenailles, purée, légumes poêlés

18€

Tête de veau *Triperie Gascone*

accompagnement : pommes de terre grenailles, purée, légumes poêlés

15€

Magret de canard entier

environ 350g, IGP sud-ouest <u>accompagnement :</u> pommes de terre grenailles, purée, légumes poêlés

25€

Plat du jour 14,50€

L'oeuf mayonnaise

4€

Gravlax de boeuf

betterave, vinaigrette acidulée 12€

Kefta de daurade

salade de fenouil 10€

Cassolette de champignons

persillade, crème de panais 9€

Entrées du jour 5€



Entrée, plat, dessert 19,50€

Entrée, plat ou plat, dessert 16,50€









Duo de fromages chutney du moment

3€

Pain perdu fleur d'oranger, crème fraîche, caramel beurre salé



crémeux vanille, caramel beurre salé

6€

Tarte poire chocolat déstructurée

8€

Dessert du moment

5€















Frites maison

mayonnaise

5€

Assiette de Serrano

20 mois

16€

Croquettas de Momone

courge, comté, brebis, crème à l'ail confit 6 pièces

12€

Focaccia du moment

10€

Poêlée de champignons en persillade

crème de panais

10€

Boulettes de Momone

boeuf & porc, yaourt épicé

12€

Magret

environ 350g

22€

Pain perdu salé

boudin noir, chutney pomme

13€

Patate douce rôtie

salade d'herbes, fêta, grenade

10€

Gravlax de boeuf

betterave, vinaigrette acidulée

13€

Pièce de viande à partager

environ 350g

24€

Cassolette de crevettes

pesto de céleri branche

12€

Kefta de daurade

salade de fenouil & agrumes brûlés

13€

Chou fleur braisé

sauce cacahuète, condiment pimenté

9€







Madeleines de Momone

crémeux vanille, caramel beurre salé

8€

Assiette de fromages

chutney du moment

18€

Pain perdu

Fleur d'oranger, crème fraîche, caramel beurre salé

7.

Tarte poire chocolat déstructurée

8€

Momone vous propose une cuisine à base de produits frais et transformés sur place.