

# MAMA SHELTER

Le chef Alain Senderens a imaginé pour MAMA SHELTER une carte simple. Faire simple, c'est justement ce qu'il y a de plus complexe. Se concentrer sur l'essentiel, revisiter des classiques, imaginer des plats à partager, telles furent les pistes de réflexions de la carte que vous tenez dans vos mains.

BRUNCH 39  
Tous les dimanches  
12h à 16h

## PLATS DU JOUR 19

Lundi

Blanquette de veau en cocotte, riz basmati

Mardi

Cocotte de moules à la Manzanilla, chorizo, et ses frites

Mercredi

Boeuf aux épices, boubourg aux zestes de citron

Jeudi

Agneau au curry vert, aubergine confite

Vendredi

Haddock poché, embeurrée de choux et beurre blanc

Samedi

Suprême de volaille à la graine de moutarde, écrasée de pommes de terre

Dimanche

Pot au feu de la Mama

## ENTREES

Cocotte de lentilles à la moutarde d'herbes, oeuf mollet	6.5
Salade verte de mesclun et ses toasts de tapenade	7
Poireaux tièdes, vinaigrette épaisse d'herbes	7.5
Soupière de la mère de ma mère	9
Duo d'endives aux noix	9

## LES PLANCHES

Charcuterie	9
Trio de fromages de chèvre de Mr. Fabre chutney de poire	11
Saumon Fumé Maison, Crème de Wasabi	16
Terrine de foie gras maison	19

## PLATS

Penne au chorizo espagnol et parmesan	14
Parmentier de confit de canard, salade mesclun	15
Lasagne de légumes à la mozzarella	18
Coquelet rôti à la minute, pommes purée et jus de volaille	21
Panier de saumon et petits légumes, tout vapeur	19
Vrai faux filet Black Angus US, frites maison et béarnaise	29

## DESSERTS

Sorbets et glaces maison (3 boules)	8
Ananas frais, sirop à la coriandre	8
Tarte de la MAMA	8
Moelleux au carambar	10
Hot fudge vanille, éclats de nougatine et caramel laitier	11
Grand BABA de la mama (pour 3 ou 4)	20
Glace ou sorbet minute, fruits et madeleines (pour 3 ou 4)	22