

The background features a light cream color with several decorative elements. In the top right, a branch with pink flowers and blue-green leaves extends across the frame. In the bottom left, another similar branch is visible. On the right side, a detailed illustration of a colorful bird, possibly a Himalayan monal pheasant, is perched on a branch. The bird has a green head, a red and orange patterned neck, and green and blue feathers. In the center, the word "MOOM" is written in a large, dark blue, stylized font. Below it, the word "RESTAURANT" is written in a smaller, dark blue, sans-serif font. To the left of the word "MENU" is a simple gold-colored crosshair symbol. There are also several gold-colored leaf outlines scattered around the central text.

MOOM




RESTAURANT

MENU

ENTRÉES

-  **Œuf parfait façon meurette** : sauce au vin rouge, accompagné de lardons, oignons, champignons et croûtons de pain 9 €
gluten, lactose, œuf, sulfites
- Foie gras maison** parfumé au Layon & confiture de figues 14 €
gluten, lactose, sulfites
-  **Mozzarella stick XXL**, sauce BBQ, mayonnaise fumée et crumble de bacon crispy 10 €
gluten, lactose, moutarde, soja, sulfites, œuf
-  **Crudo de saumon gravlax** au lait de coco, citron et coriandre 13 €
poisson, sésame, sulfites
- Tacos au bœuf braisé**, guacamole, coriandre, citron, salade, tomates x3 pièces 12 €
gluten, sulfites

SALADES

-  **Poké bowl** : riz vinaigré, radis, avocat, tataki de thon, mangue, gyoza au poulet, noix de cajou (variante végétarienne possible : falafel et gyoza végétarien ) 19 €
fruits à coque, gluten, poisson, sésame, soja, sulfites
- Asiatique** : coleslaw (carottes, choux), vermicelles de riz, cacahuètes, concombres pickles, poivrons, menthe, coriandre, crevettes panko, samoussa aux légumes 19 €
arachide, gluten, moutarde, poisson, sésame, soja, œuf
-  **Brutus** : romaine, poulet frit, œufs mimosa, parmesan, croûtons, sauce Caesar 18 €
gluten, lactose, moutarde, poisson, sulfites, œuf
- Gourmande** : salade, tomates, croûtons, gésiers, magret fumé, toast de foie gras maison, cromesquis de chèvre, miel 21 €
gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, sulfites

PLATS

- Entrecôte grillée**, pommes de terre mitraille gratinées au parmesan, sauce au choix 26 €
lactose, sulfites
- Tartare de bœuf classique** (oignons, cornichons, câpres) garniture au choix 19 €
moutarde, œuf, sulfites
- Tartare de bœuf italien** (oignons, cornichons, câpres, pesto, parmesan, pignons) garniture au choix 20 €
fruits à coque, lactose, moutarde, œuf, sulfites
-  **Tentacule de poulpe grillé à la plancha**, sauce chorizo, mousseline de pommes de terre 25 €
lactose, mollusque, poisson, sésame, sulfites
-  **Ramen au bouillon tonkotsu**, gyoza poulet, œuf mariné, nouilles de blé, légumes, poitrine de porc 22 €
gluten, lactose, œuf, sésame, soja, sulfites
-   **Crumble de légumes d'hiver** au parmesan, carottes, butternuts, patates douces, féta, oignons pickles, noix, beurre citronné 19 €
fruits à coque, gluten, lactose, sulfites
-  **Cordon bleu** au poulet et saucisse de Morteau, morbier, tagliatelles et sauce forestière 22 €
gluten, lactose, œuf, sulfites
-  **Curry de fish pané**, lait de coco curry, citron, poêlée de légumes, nouilles de riz, coriandre 22 €
gluten, lactose, œuf, poisson, soja, sulfites
- Filet de bœuf**, sauce morilles et légumes d'hiver 25 €
gluten, lactose, sulfites
-  **Coquillettes and cheese** 19 €
gluten, lactose
- Magret de canard**, sauce au vin rouge, déclinaison de légumes du potager 23 €
gluten, lactose, sulfites

GARNITURE AU CHOIX : Frites, gratin forestier (*lactose, œuf, sulfites*), poêlée de légumes, pommes de terre mitraille gratinées (*lactose*), frites de patates douces (garniture supplémentaire 4 €)

SAUCES : Ketchup (*sulfites*), moutarde (*moutarde, sulfites*), mayonnaise (*moutarde, œuf, sulfites*), poivre (*lactose, gluten, sulfites*), roquefort (*lactose, gluten*), crème ciboulette (*lactose, céleri, sulfites*), béarnaise (*sulfites, lactose, œuf*), barbecue, curry (*œuf, moutarde*), morilles (*sulfites, lactose, gluten*), chorizo (*gluten, lactose, sulfites*), vin rouge (*sulfites, lactose, gluten*) — (sauce supplémentaire 1 €)

 plat végétarien


 coup de cœur de la maison

 contient du porc

BURGERS





Tous nos burgers sont servis avec des frites | Supplément de 1,50 € pour remplacer par des frites de patates douces

-  **Sando eggs** : pain de mie, œufs mimosa 13 €
crèmeux, cheddar
gluten, lactose, moutarde, œuf, sulfites
- ♦ **bacon 2 € | saumon gravlax 4 € | avocat 2 €**
-  **Chicken Caesar** : parmesan, romaine, 20 €
sauce Caesar, bacon, poulet frit
gluten, lactose, moutarde, œuf, sulfites

-  **Quesadillas** : bœuf braisé pendant 24h, avec 18 €
une pointe d'épices, cheddar, accompagné du
jus de cuisson de la viande à dipper
gluten, lactose, sulfites
- Smash burger** : steak haché smashé, cheddar, 20 €
cornichons, oignons frits, sauce BBQ
gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, sulfites

PIZZAS

-  **Margherita** : base tomate, mozzarella, 13 €
basilic, tomates
céleri, gluten, lactose
-  **Reine** : base tomate, mozzarella, 14 €
champignons, olives de Kalamata, jambon
blanc
céleri, gluten, lactose
-  **Quatre fromages** : provola, taleggio, 14 €
gorgonzola, mozzarella, miel, noix, huile de
truffe
fruits à coque, gluten, lactose
-  **Burrata** : base crème, mozzarella, roquette, 18 €
pesto, parmesan, burrata, jambon de
Parme
céleri, fruits à coque, gluten, lactose
- Kebab** : base crème, mozzarella, viande à 16 €
kebab, oignons rouges, tomates, sauce
kebab
céleri, gluten, lactose
-  **Parma** : base tomate, mozzarella, roquette, 18 €
mozzarella di buffalo, tomates, pesto,
parmesan, jambon de Parme
céleri, fruits à coque, gluten, lactose
-  **Angevine** : base crème, mozzarella, chèvre, 16 €
rillauds, miel, roquette, oignons rouges
céleri, gluten, lactose

-  **Forestière** : base crème, mozzarella, 14 €
champignons en persillade, lardons, oignons
rouges
céleri, gluten, lactose
-  **Cannibale** : base tomate, mozzarella, viande 17 €
hachée, poulet, merguez, poitrine de porc
céleri, gluten, lactose
-  **Montagnarde** : base crème, mozzarella, 16 €
morbier, poitrine de porc, oignons rouges,
pommes de terre, champignons
céleri, gluten, lactose
-  **Charcutière** : base tomate, mozzarella, jambon 17 €
blanc, jambon de Parme, pavé au poivre,
coppa, spianata, parmesan
céleri, gluten, lactose

**Vous cherchez à savoir à
quoi votre plat va ressembler ?**

Nous avons pensé à tout !

moom-restaurant.fr/la-carte

Doggy bag : 0,30 €

 plat végétarien

 coup de cœur de la maison

 contient du porc

♦ suggestions de suppléments



Votre fidélité RÉCOMPENSÉE !

Cumulez des points au MooM et au Silver
gagnez des bons cadeaux
tout au long de l'année !

1€ = 1 POINT | 100 POINTS = 10€



Scannez
le QR code

& retirez votre
carte de fidélité
en caisse

DESSERTS

♥ MooMroles : cannelés bordelais, glace vanille, sauce chocolat maison <i>gluten, lactose, œuf, soja, sulfites</i>	9 €	⌚ 15mn	Cœur coulant au chocolat* <i>lactose, œuf, sans gluten</i>	9 €
Café gourmand : brioche, moelleux au chocolat, pavlova coulis mangue, riz au lait, mousse chocolat <i>gluten, lactose, œuf</i>	9 €		Assiette de fromages <i>fruits à coque, lactose</i>	9 €
Mousse au chocolat* <i>lactose, œuf</i>	7 €		♥ Fluffy cheesecake japonais <i>gluten, lactose, œuf</i>	7 €
Brioche façon pain perdu , chantilly, caramel et glace vanille <i>gluten, lactose, œuf</i>	9 €		Tiramisu café <i>gluten, lactose, œuf</i>	7 €
Riz au lait : caramel au beurre salé, pop-corn et fruits à coque caramélisés <i>fruits à coques, lactose</i>	7 €		Pavlova à la mangue , coulis passion, boule de glace mangue <i>lactose, œuf</i>	8 €

*Chocolat de la maison VALRHONA

GLACES

Dinguerie : 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule spéculoos, chantilly, sauce caramel, brisures de spéculoos
gluten, lactose, œuf, soja

Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
lactose, soja

Liégeoise : 2 boules et coulis (café (*lactose*) ou chocolat (*lactose, soja*) ou caramel (*lactose*)), 1 boule vanille (*lactose*), chantilly (*lactose*)

Banana split : 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chantilly, sauce chocolat
lactose, soja

Coupe alcoolisée : (supplément 1 €)
demandez le choix à notre équipe
sulfites

8 €

NOS PARFUMS :

vanille *lactose*, chocolat noir *lactose, soja*, chocolat blanc *lactose, œuf*, café *lactose*, menthe chocolat *lactose, soja*, coco *lactose*, caramel *lactose*, spéculoos *lactose, gluten*, citron vert, fraise, mangue, cassis, lait *lactose*, banane *lactose*

○
1 boule
3 €

○○
2 boules
5 €

○○○
3 boules
7 €

🍰
Supplément
chantilly
1,20 €

♥ coup de cœur de la maison

♥ coup de cœur de la maison
🐷 contient du porc 🌱 plat végétarien

MENU DU CHEF

Entrée + plat ou Plat + dessert 28 €

Entrée + plat + dessert 35 €

🐷 **Mozzarella stick XXL**, sauce BBQ, mayonnaise fumée et crumble de bacon crispy

Foie gras maison parfumé au Layon, confiture de figues *(supplément 3 €)*

🐷 **Œuf parfait façon meurette** : sauce au vin rouge accompagné de lardons, oignons, champignons et croûtons de pain

♥ **Crudo de saumon gravlax** au lait de coco, citron et coriandre

🌱 **Poké bowl** : riz vinaigré, radis, avocat, tataki de thon, mangue, gyoza au poulet, noix de cajou, pickles de concombre
(variante végétarienne possible : falafel et gyoza végétarien)

🐷 **Burger Chicken caesar** : poulet pané, sauce Caesar, parmesan, sucrose, bacon grillé

♥ **Curry de fish pané**, lait de coco curry, citron, poêlée de légumes, nouilles de riz, coriandre

Magret de canard, sauce au vin rouge, déclinaison de légumes du potager

Assiette de trois fromages

Mousse au chocolat

Pavlova à la mangue coulis passion, boule de glace mangue

Dinguerie : 1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule spéculoos, chantilly, sauce caramel, brisures de spéculoos

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

12 €

Sirup à l'eau
Diabolo

Steak haché

🐷 Jambon blanc

Cheese burger
gluten, lactose

🐷 Pizza jambon fromage
céleri, gluten, lactose

Pizza 3 fromages
céleri, gluten, lactose

Glace enfant *lactose*

Brioche façon pain perdu au NUTELLA®
fruits à coque, gluten, lactose, œuf, soja

Servi avec des frites

FORMULE DU JOUR

sur l'ardoise

Uniquement les midis

Plat
14 €

Plat + dessert
16 €

Boisson + plat +
café gourmand
du jour
19,90 €

1/2 eau plate
ou pétillante,
verre de vin ou
bière pression

FORMULE SILVER

25 €

Un plat au choix parmi
les salades, pizzas ou burgers



+
2 parties de bowling
ou laser game



Valable le soir du mardi au jeudi
(15 personnes maximum)



02 41 73 05 05



contact@moom-restaurant.fr



ZAC De l'Hoirie,
14 Av. Paul Prosper Guilhem,
49070 Beaucoz 

moom-restaurant.fr



Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les allergènes connus sont inscrits sur notre carte. Pour toute autre allergie, nous vous invitons   vous rapprocher de notre équipe.

Moyens de paiement acceptés : espèces, CB, tickets restaurants, carte restaurant Con cs