

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

Foie gras maison parfumé au layon, confiture de figues *sulfites, gluten, lactose* 14

Salade de gésiers, croûtons, tomates, toast de chèvre miel au pain d'épices *gluten, lactose, moutarde, sulfites, fruits à coque, soja* 10

 **Œuf parfait**, crème de tartufata, mouillette, jambon blanc à la truffe, huile de truffe *céleri, gluten, lactose, œuf* 10

 **Mozzarella stick XXL**, sauce BBQ, mayonnaise fumée *lactose, œuf, gluten, soja, moutarde, sulfites* 10

Blinis au sarrasin, guacamole, saumon gravlax, pickles d'oignon rouge, cream cheese à l'aneth, houmous de betterave *œuf, poisson, sulfites, sésame, lactose* 13

SALADES

Périgourdine : salade, tomates, gésiers, croûtons, magret fumé, club de foie gras de canard, toast de chèvre miel au pain d'épices *gluten, lactose, sulfites, soja, moutarde* 20

 **Brutus** : salade romaine, poulet frit, œufs mimosa, parmesan, croûtons, sauce Caesar *œuf, gluten, lactose, moutarde, poisson, sulfites* 18

Salmon : salade romaine, tomates confites, saumon gravlax, betteraves, agrumes, guacamole *poisson, sésame, gluten, soja, sulfites, moutarde* 19

Poké bowl : riz vinaigré, radis, avocat, tataki de thon, mangue, gyoza au poulet, noix de cajou 19

 Variante végétarienne possible : falafel et gyoza aux légumes *fruits à coque, gluten, poisson, sésame, soja, sulfites*

Buddha bowl : quinoa, pois chiches grillés, patates douces rôties, avocat, pickles de chou rouge, ananas, gyoza végétarien, saumon gravlax, vinaigrette au citron, crème de ciboulette végétale 19

 Variante végétarienne possible avec falafel *arachide, gluten, poisson, céleri, sulfites*

 plat végétarien

 coup de cœur de la maison

 contient du porc

PLATS

Tartare de bœuf classique : oignons, cornichons, câpres, moutarde, ketchup - garniture au choix *moutarde, œuf, sulfites* 19

Tartare Thai : ketchup, moutarde, sauce soja, oignons frits, gingembre, cacahuètes, coriandre, sésame, oignons - garniture au choix *moutarde, sulfites, œuf, soja, gluten, arachide, sésame* 20

Faux filet grillé, frites, sauce au choix 25

Parmentier de canard confit à la patate douce, sauce aux morilles *gluten, lactose, sulfites* 23

 **Épaule de veau grillée façon Orloff**, réduction de jus de volaille, risetti à la forestière *gluten, lactose, sulfites* 24

 **Cordon bleu classique**, mousseline de butternut, réduction de jus de volaille *gluten, lactose, œuf, sulfites* 22

Dos de cabillaud laqué, riz vinaigré croustillant, eryngii grillés, réduction de jus de dashi *mollusques, poisson, sulfites, soja, sésame* 25

Curry de crevettes sautées à l'ail et crevettes panko, lait de coco, citron, poêlée de légumes, nouilles de riz, coriandre *gluten, œuf, sulfites, crustacé, sésame, soja* 23

 **Tentacule de poulpe grillé à la plancha**, houmous de carottes rôties, crème d'ail noir, pois chiches grillés, carotte rôtie *arachide, lactose, mollusque, sésame, sulfites* 23

 **Rigatoni à la tartufata**, jambon blanc à la truffe, burrata, huile de truffe *gluten, lactose* 20

 **Chakchouka**, feta et wrap au fromage toasté à l'ail *gluten, lactose, œuf, sulfites* 21

GARNITURE AU CHOIX (garniture supplémentaire 4€)
Frites, poêlée de légumes, frites de patates douces

SAUCES (sauce supplémentaire 1 €)

Ketchup (*sulfites*), moutarde (*moutarde, sulfites*), mayonnaise (*moutarde, œuf, sulfites*), poivre (*lactose, gluten, sulfites*), roquefort (*lactose, gluten*), crème de ciboulette (*lactose, céleri, sulfites*), béarnaise (*sulfites, lactose, œuf*), barbecue, curry (*œuf, moutarde*)

BURGERS & CO

Servis avec des frites / Supplément de 1,50€ pour remplacer par des frites de patates douces

-  **Veggie** : saint-marcellin pané frit, bacon végétarien, salade romaine, cornichons, sauce burger
gluten, lactose, moutarde, œuf, sésame, sulfites, soja 17
-  **Quesadilla** : tortilla, bœuf braisé pendant 24h, avec une pointe d'épices, cheddar, accompagnée du jus de cuisson de la viande à dipper *gluten, lactose, sésame, sulfites* 19

-  **Chicken Caesar** : parmesan, salade romaine, sauce Caesar, bacon, poulet pané & frit
gluten, lactose, moutarde, œuf, sulfites 20
- Smash burger** : steaks hachés smashés, cheddar, cornichons, oignons frits, sauce burger
gluten, lactose, moutarde, œuf, soja, sulfites 20

PIZZAS

-  **Margherita** : base tomate, mozzarella, basilic, tomates
céleri, gluten, lactose 12
-  **Reine** : base tomate, mozzarella, champignons, olives de Kalamata, jambon blanc
céleri, gluten, lactose 16
-  **Quatre fromages** : provola, taleggio, gorgonzola, mozzarella, miel, noix, huile de truffe
fruits à coque, gluten, lactose 16
-  **Carbonara** : base crème, mozzarella, guanciale, oignons rouges, parmesan, œuf
céleri, gluten, lactose, œuf 15
-  **Angevine** : base crème, mozzarella, chèvre, rillauds, miel, roquette, oignons rouges
céleri, gluten, lactose 16
- Gourmande** : base tomate, mozzarella, gésiers, magret fumé, oignons rouges, pommes de terre, foie gras
céleri, gluten, lactose, sulfites 18

-  **Parma** : base tomate, mozzarella, roquette, mozzarella di bufala, tomates, pesto, parmesan, jambon de Parme
céleri, fruits à coque, gluten, lactose 19
-  **Burrata** : base crème, mozzarella, roquette, pesto, parmesan, burrata, jambon de Parme
céleri, fruits à coque, gluten, lactose 19
-  **Tartufo** : base crème tartufata, mozzarella, champignons, burrata, huile de truffe
gluten, lactose 18
-  **Grecque** : base crème, mozzarella, viande à kebab, oignons rouges, feta, olives de Kalamata, sauce kebab
céleri, gluten, lactose 17
- Gravlax** : base crème, mozzarella, saumon gravlax, oignons rouges, olives de Kalamata, roquette
céleri, gluten, lactose, poisson 17

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



Votre fidélité RÉCOMPENSÉE !

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

1€ = 1 POINT | 120 POINTS = 10€

CGU consultables à l'accueil de votre restaurant

ou directement sur www.complexe-silver.fr/le-silver-et-le-moom-tout-sur-la-carte-de-fidelite/



Scannez
le QR code

& retirez votre
carte de fidélité
en caisse

DESSERTS

*Chocolat de la maison VALRHONA

MooMroles : cannelés bordelais, glace
vanille, sauce chocolat maison*
gluten, lactose, œuf, soja, sulfites

9

Crème brûlée à la vanille flambée
au Cointreau
lactose, œuf

8

Mousse au chocolat*, crumble au chocolat,
pralin de noisettes torréfiées
lactose, œuf

8

Pavlova façon tarte tatin
lactose, œuf, gluten, sulfites

9

Brioche façon pain perdu, chantilly,
caramel et glace vanille
gluten, lactose, œuf

9

Assiette de fromages
fruits à coque, lactose

9

♥ **Riz au lait** à la vanille de bourbon, caramel
au beurre salé et pop-corn
lactose

8

Café gourmand : brioche, crème
brûlée à la vanille, pavlova façon
tarte tatin, riz au lait, mousse au
chocolat*
gluten, lactose, œuf

10

GLACES

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

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

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

○
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 €

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

🐷 **Œuf parfait**, crème de tartufata, mouillette,
jambon blanc à la truffe, huile de truffe

🌱 **Mozzarella stick XXL**, sauce BBQ,
mayonnaise fumée

Salade de gésiers, croûtons, tomates, toast
de chèvre miel au pain d'épices

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

🐷 **Burger chicken caesar** : parmesan, salade
romaine, sauce Caesar, bacon, poulet pané
& frit

Curry de crevettes sautées à l'ail et
crevettes panko, lait de coco, citron, poêlée
de légumes, nouilles de riz, coriandre

Parmentier de canard confit à la patate
douce, sauce aux morilles

Assiette de trois fromages

Mousse au chocolat, crumble au chocolat,
pralin de noisettes torréfiées

Pavlova façon tarte tatin

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

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

12 €

Sirop 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 €

Une boisson*
+ plat + café
gourmand du jour
19,90 €

*valable sur les
boissons
signalées par



FORMULE SILVER

27 €

Un plat au choix parmi
les salades, pizzas ou burgers



+
2 parties de bowling
ou laser game



Valable à partir de 19h 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 TTC en euros ( ) - 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