

# Mangeaver

cuisine populaire

## Mangeaver

verbe intransitif [man-ja-vé]

[pop.] manger avec plaisir.

« Je voudrais que ce repas me reconforte le corps et l'esprit, que je mangeave en toute sérénité. »

## Carte

Emincé de poulpe, persillade au Xérès, pommes vapeurs - 11€\*

Gaspacho, fraises féta - 7€

Tartare de thon, condiments croquants - 9€

Mousseline d'artichaut, bouquet de courgettes, pesto roquette - 8€

Poulet façon basquaise, riz basmati - 16€

Pavé de lieu, caviar d'aubergine et pois chiches, vinaigrette acidulée cornichon - 15€

Fish & chips de la maison - 14€

Risotto d'épeautre au thym frais, légumes printaniers - 15€

Poitrine de porc fumée caramélisée, gnocchi crémeux à l'aïoli - 14€

Plat du jour - 14€

Pommes frites maison - 6€

Légumes du jour - 7€

Salade verte - 5€

Brownie chocolat noir et noisettes, griottines au sirop - crème fouettée - 8€

Perles du japon, lait de coco, fraises de pays - 8€

Cheese cake citron vert, abricot verveine - 8€

Tarte rhubarbe, fleur d'orange, caramel beurre salé - 8€

\*(+2 € sur la formule du midi)

### A partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 15€

PLANCHE DE FROMAGE - 16€

PLANCHE MIXTE - 17€

POT MAROT - 7€

### Formules midi

du lundi au dimanche

Entrée & Plat - 17,50 €

Plat & Dessert - 17,50 €

Entrée + Plat + Dessert - 20,50 €

Menu enfant : Plat + Boisson  
+ petit dessert 10 €

### Formules Take away

Sandwich du jour + boissons - 7€

Plats à emporter selon sélection - 9,5€

PETIT DEJEUNER TOUS LES JOURS DE 7H À 10H30  
DIMANCHE DE 7H30 À 11H  
DEJEUNER & DINER DU LUNDI AU DIMANCHE 12H-15H & 19H30-22H30  
BAR OUVERT EN CONTINU DE 7H A 23H30

## Boissons

### Softs

Coca Cola / Zéro 33cl	4 €
Perrier 33cl	4 €
Jus de Fruits Alain Milliat	6 €
(Tomate / pêche / Pomme / ananas / fraise ) 33cl	
Limonade Pschitt 20cl	4 €
Lemonaid+	5 €
(citron / O.sanguine / Maté / Ginger...) 33cl	
Fever Tree	5 €
(Tonic / Ginger Ale...) 20cl	

### Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	2 €
Noisette	2,20 €
Double Expresso	3,80 €
Café Crème / Latté	4 €
Chocolat chaud	4 €
Chocolat ou café Viennois	4,50 €
Thé / Infusion	4,50 €
(Sélection Palais des Thés)	
Grog 4cl (Rhum Agricole)	6 €

### Eaux

Eau filtrée plate 75cl	1,50 €
Eau filtrée gazeuse 75cl	3 €

### Bières

<b>Bières pression 25/50cl</b>	
Peroni	3,9 € / 6,9 €
Copères Ambrée	4,9 € / 7,9 €

### Bières bouteille

Bière du moment 33cl	7 €
Sint Stephanus Grand Cru 75cl	13 €

### Vins au verre 14cl

#### Blancs

Verre Entre deux Mers - Bordeaux	5,50 €
Verre Menetou Salon - Loire	6,50 €
Verre Chablis - Bourgogne	7,50 €
Verre Laballe moelleux - Sud Ouest	6 €

#### Rosé

Verre Miraflores - Côte catalanes	6,50 €
Barbebelles - Coteaux d'aix en Provence 2018.	5,50 €

#### Rouges

Verre Lou Pitchoun - Rhône	5,50 €
Verre Gaillac - Sud Ouest	6 €
Verre Haut Gaussens - Bordeaux	7 €
Verre Pinot Noir - Bourgogne	7,50 €

### Vins

#### Pétillants

Prosecco «Tenouta Ca Bolani» Italie, Vénétie 14cl / 75cl	7 € / 30 €
Fleury «Blanc De Noir» France, Champagne, Bio 14cl / 75cl	13 € / 75 €
Arthur Marc « brut blanc de noir » France, Champagne, 75cl	55 €
Ruinart «Brut» France, Champagne, 75cl	150 €

#### Blancs\*

Château Ferran - Entre deux Mers 2017 - Bordeaux, Bio 75cl L'entre deux mers par excellence.	25 €
--	------

La demoiselle - le Laballe Gros Manseng 2018 - Côtes de Gascogne Pour le côté florale & sucré d'un vin blanc	28 €
--	------

Domaine Menetou Salon - Père & Fils 2017 - Loire 75cl Un vin de loire, à faire frémir les papilles	30 €
--	------

LE RESTAURANT  
EST OUVERT  
DE 7H À MINUIT

32 boulevard Pasteur - 75015 Paris  
01 45 66 68 22  
contact@mangeaver.com



www.mangeaver.com

Dena Dela - Egiategia 2018  
- baie de saint de luz  
pour un voyage à vingt mille lieu sous les mers

Château de Fleys - Chablis 2015  
- Bourgogne 75cl  
L'élégance de la Bourgogne, tout en finesse et précision.

#### Rosés\*

Barbebelles - Coteaux d'aix en Provence 2018.  
Rosé fleuri

Domaine Lafage - Miraflores 2017  
- Côtes Catalanes 75cl  
Le Côté fruité du sud ouest de la France

#### Rouges\*

Domaine Des Gravennes - Lou Pitchoun 2016  
- Rhône 75cl  
Fruité et croquant, un plaisir à l'apéro !.

Les Quatre - Gaillac 2016  
- Sud-Ouest, Bio 75cl  
De la structure et de la puissance pour ce vin de copains !

Domaine Béatrice & Pascal Lambert  
- Les terrasses - Val de Loire - 2017  
Un vin aux accents orientaux

Château Fleur - Haut Gaussens 2012  
- Bordeaux 75cl  
Un petit Bordeaux qui a déjà tout d'un grand.

Domaine Philippe Cordonnier - Pinot Noir  
2015 - Bourgogne 75cl  
La promesse d'un voyage des sens inattendu.

À L'HEURE JOYEUSE  
17h 20h

VINS 25Cl : Rouge, Blanc, Rosé

PINTE DE PERONI

COCKTAILS DU MOMENT  
COCKTAILS SANS ALCOOL

5€

\* Entrées/plats/desserts qui peuvent être choisi dans la formule take away

Prix nets TTC exprimés en euros - Service compris - Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits frais. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.