

ASSIETTES

- 3,50€ THE RAVIOLE ^(A)
la pièce Pâte fraîche, compotée d'oignon, bisque
- 6 € CREAMY DIP, SPICY ONION ET TORTILLA CHIPS ^(G) ^(V)
Tortilla de sarrasin, haricot blanc, confit d'oignon spicy
- 9 € ACCRA MOQUECA ^(V) ^(Fried)
Accra de carotte, sauce coco-tomate, piquillos et piment vert, pickle de piment vert, coriandre
- 8 € POTATOES CHURROS DELUXE ^(Fried)
Churros de pomme de terre, sauce Kreamy deluxe, Tomme du Béarn
- 9,5 € TEMPURA DE PLEUROTE ^(V) ^(Fried)
Pleurote frite, mayo citronnée
- 7 € CARPACCIO DE BETTERAVE ^(G) ^(V)
Carpaccio de betterave, vinaigrette sésame, pickle de betterave, cébette, gomasio
- 9 € OKONOMIYAKI ^(G)
Omelette japonaise à la pomme de terre, copeaux d'asperge, smoky soy sauce
- 9 € PATATE DOUCE COCO-MASALA ^(G) ^(V)
Patate douce rôtie au garam masala, sauce coco-citronnelle, huile de paprika fumé, coriandre
- 9 € FREGOLA À LA CRÈME DE COMTÉ, OEUF COULANT
Petite pâte sarde, jaune d'œuf, crème de comté, beurre de sauge
- 10 € ARTICHAUT SABAYON
Demi artichaut, sabayon au beurre noisette, paprika fumé
- 13 € PITHIVIERS, JUS RÉDUIT ^(A)
Tourte feuilletée, farce aux shitake et champignon de Paris, jus de légumes réduit
- 10 € FROMAGE FRAIS RÔTI ^(G)
Fromage frais de brebis, miel pimenté, sumac, carvi, coriandre

DESSERTS

- 9 € PARIS - BEYROUTH
Choux, crème sésame, craquelin sésame, pralin, fleur d'oranger
- 8 € CRÈME MONT WHITE ^(V)
Crème caramel à la fleur de sel, noix de coco râpée, langue de chat
- 10 € CHOCO ZAATAR ^(V)
Tarte cacao, pralin de courge et zaatar, crémeux choco
- 9€ BABA MARGARITA⁺ SHOT TEQUILA FIBA 4€
Baba, sirop kumquat-fiba, crème montée au zeste de citron
- 10 € TATIN
Pâte feuilletée, pomme fuji confite, crème caramel sarrasin, yaourt de brebis
- 3,90€ SORBET ^(V) ^(G)
Choix du sorbet : Citron

MASLOW DEJ'

→ PLAT
+ CHOU OU SORBET
+ CAFÉ

19 €

Uniquement disponible
jusqu'à 14h30 en semaine
(hors jours fériés).

- 16 € KARAAGE DE PLEUROTE ^(V) ^(Fried)
Tempura de pleurote, mayo citronnée, betterave, sauce shibuya, riz
- 16 € PIEROGI SOUP'
Raviolis polonais aux champignons et au chou, œuf mariné au tamari et au gingembre, bouillon thai, coriandre



T-SHIRT 35 €
BANDANA 25 €



@MASLOW_RESTAURANTS

La liste des allergènes contenus dans nos assiettes est disponible ici et auprès de nos équipes.



^(V) VEGAN ^(V) VEGANISABLE ^(G) SANS GLUTEN ^(A) ALCOOL

Pour gagner du temps, pensez à recommander ou à payer via le QR CODE de votre table.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture. Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend, et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200 € et de 500 €.