

# FOOD



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



## assiettes

Nous vous recommandons  
2 à 3 assiettes à partager par personne.  
Toutes nos assiettes sont  
faites pour être partagées et  
arriveront au rythme de la cuisine

### 7,5€ FROMAGE FRAIS DE CANUT

Fromage frais, ail, persil, épine-vinette, chapelure, pickle de coriandre

### 10€ FRIED CAULIFLOWER WING

Choux-fleurs frits à la coréenne,  
sauce aigre douce piquante,  
coriandre, citron

### 11€ FOCACCIA NDUJA & CHEESE

Focaccia grillée, tomme fumée  
fondue, nduja aux champignons,  
huile d'harissa, pickles

### 15€ GNOCCHI TRUFFE

Gnocchi, crème de champignons à la truffe,  
tomme de brebis

### 7€ NUGGETS MAÏS

Fritter de maïs, sauce curry classique,  
sauce creamy deluxe

### 9€ CARPACCIO DE CHOU RAVE

Chou rave, huile noire, pralin de cajou,  
menthe

### 10,5€ OEUFS PARFAIT, CRÈME CHAMPIGNON

Crème de champignons, poêlée de  
pleurotes et de champignons de Paris,  
œuf, cerfeuil

### 10€ BUTTERNUT CHIMICHURRI

Butternut rôtie, sauce chimichurri,  
pralin de graines de courge,  
roquette

### 8€ PATATE DOUCE MAFÉ ET CRISPY RICE

Patate douce rôtie, sauce tomate  
cacahuète, crispy rice, coriandre

### 9€ PATTY FALAFEL

Falafel, mayo hibiscus, gel citron,  
pickle de cébette

### 5€ LOADED TACOS

Pièce Tortilla de sarrasin, morbier, haricot  
rouge, sauce tomate, compotée  
d'oignon, mayo chipotle, coriandre

### 11€ PORTOBELLO KATSU

Champignon pané, sauce Shibuya

VEGAN

VEGANISABLE

SANS GLUTEN

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés.

Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€

# Maslow Dej'

+ PLAT  
+ CHOU À LA CRÈME  
+ CAFÉ

19 €

Plats et formule uniquement  
disponible jusqu'à 14h30 en semaine  
(hors jours fériés).

## 16 € DONBURI

Portobello katsu, patate douce, riz,  
pickles d'oignons, sauce shibuya,  
sésame, menthe

## 16 € BIG GNOCHI TOMATE & GREMOLATA

Gnocchis au skyr, sauce tomate à l'ail noir,  
gremolata, tomme du Béarn

# Desserts

## 8 € RIZ AU LAIT DE COCO

Riz au lait de coco, orange confite, segment de  
citron, caramel, citron noir

## 8 € BUCKET DE CHOUX

Choux crème vanille, cœur caramel  
beurre salé

## 9 € STICK CHOCOLAT GRAND CRU

Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux  
choco-coco

## 9,5€ TARTE BOURDALOUE

Tarte amande, crème d'amande, liqueur de  
kumquat, poire, mélilot, fontainebleau

## 9 € ROCHER PRALINÉ CACAHUÈTE

Financier cacahuète, coulant praliné cacahuète,  
caramel beurre salé, chocolat au lait



 VEGAN

 VEGANISABLE

 SANS GLUTEN

# MASLOW

@MASLOW\_RESTAURANTS