

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

- | | |
|---|---|
| 8,5€ SASHIMI DE TOMATE & AJO BLANCO (V) | 4,5€ DEVIL EGGS (G) |
| Gaspacho amande & ail, croûtons,
sashimi de tomate, piment
d'Espelette | Œuf mimosa, mayo spicy, ail et
échalote frits, herbes |
| 10 € FRIED CAULIFLOWER WING (V) (Fried) | 12 € CHOU POINTU MUHAMMARA (V) |
| Choux-fleurs frits à la coréenne,
sauce aigre douce piquante,
coriandre, citron | Chou pointu, sauce muhammara au
poivron, crème coco-citron,
coriandre, oignon rouge |
| 11 € FOCACCIA NDUJA & CHEESE | 8€ COURGETTE PEANUT SAUCE (V) (G) |
| Focaccia grillée, tomme fumée
nduja aux champignons,
huile d'harissa, pickles | Courgette grillée, pickle de
gingembre et de cacahuète,
coriandre, sauce coco & cacahuète |
| 12 € GNOCCHI TOMATE & GREMOLATA | 10 € PAJEON AUX CÉBETTES (V) |
| Gnocchi au skyr, sauce tomate à
l'ail noir, gremolata, tomme du Béarn | Galette de cébettes, sauce
moutarde aigre douce, green vegan
mayo |
| 6 € FRITTO MISTO & ÉPICES DOUCES (V) (Fried) | 6,5€ CONCOMBRE BANG (V) (G) |
| Aubergine et courgette frites, mix
d'épices douces : curry, paprika fumé,
algues, et quartier de citron jaune | Concombre, vinaigrette gingembre
sésame, amande, oignon rouge,
coriandre |
| 9 € CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (G) | 11 € PORTOBELLO KATSU (V) (Fried) |
| Chou rave, huile noire, pralin de cajou,
menthe | 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'

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

+ PLAT
+ CHOU À LA CRÈME
+ CAFÉ

19 €

16 € DONBURI (V) (Fried)

Portobello katsu, courgette, riz, pickles d'oignons, sauce Shibuya, sésame, menthe

16 € BIG GNOCCHI TOMATE & GREMOLATA

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

Desserts

8 € PANNA COTTA DES REINES (V) (V)

Crème de coco, vanille, reine claudie, reine des prés

8 € BUCKET DE CHOUX

Choux crème crue vanille, cœur caramel, beurre salé

9 € STICK CHOCOLAT GRAND CRU (V)

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

9,5€ TARTE À LA FIGUE

Biscuit amande, crème vanille, confit de figue, figue fraîche, poivre de cassis

9 € ROCHER PRALINÉ NOISETTE

Financier noisette, coulant praliné, noisettes concassées, chocolat au lait

8 € FROZEN PASTÈQUE (V) (V)

Purée de pastèque, sirop de bissap épicé



T-SHIRT 35 €
BANDANA 25 €



(V) VEGAN

(V) VEGANISABLE

(V) SANS GLUTEN

MASLOW

@MASLOW_RESTAURANTS