

P U B

MOUSTACHE



OUVERT : 7J/ 7

LUNDI-SAMEDI : 7H-MINUIT
DIMANCHE : 9H-MINUIT BRUNCH : 11H-16H

HAPPY-~~H~~OUR TOUS LES JOURS 18H - 20H

RÉSERVATIONS : MOUSTACHE-PUB.COM 

 01 46 31 20 44



MOUSTACHEBISTROT PUB



MOUSTACHEBISTROT PUB CHATENAY

10 AV. DE LA DIVISION LECLERC - 92290 CHÂTENAY-MALABRY

EAUX MINÉRALES

50CL 1L

VITTEL / SAN PELLEGRINO

5.9 79

ENTRÉES

VITELLO TONNATO

SAUCE CRÉMEUSE AU THON, CÂPRES CROUSTILLANTES,
PICKLES D'OIGNONS ROUGES, ROQUETTE

9

RAVIOLES DE ROYAN

CRÈME AU PARMESAN

9

TERRINE DU CHEF

PICKLES ET TOAST

9

STACCIATELLA

TOMATES CERISES LOBELLO, PIGNONS DE PIN,
HUILE D'OLIVE CITRON BASILIC, ROQUETTE

8

SAUMON GRAVLAX

TARTARE DE CONCOMBRE MARINÉ AU SOJA & HUILE DE SÉSAME,
GRAINES DE SÉSAME, CRÈME À L'ANETH & ROQUETTE

10.5

ŒUFS DURS BIO

DUO DE MAYONNAISES AU PAPRIKA FUMÉ ET MOUTARDE À L'ANCIENNE,
CHIPS DE LARD FUMÉ

8

TARTARE DE DAURADE

A L'HUILE DE VANILLE, MANGUE, OIGNON ROUGE, CORIANDRE,
CITRON VERT & ROQUETTE

11

NOS VEGGIES

ASSIETTE DE LÉGUMES

MÉLI-MÉLO FROID DE LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES CERISES LOBELLO,
PURÉE & ROQUETTE

15

COQUILLETTE DEMOISELLE

A LA BRISURE DE TRUFFE NOIRE, CRÈME AU PARMESAN

15

NOS SALADES

LA CESAR

SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, ŒUF POCHÉ, CHIPS DE LARD,
COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS

19

LA KATE MOSS

BURRATA, TOMATES CERISES LOBELLO, MELON,
NECTARINE RÔTIE AU MIEL & ROQUETTE, SAUCE PESTO

20

LA HULK HOGAN AU POULET OU AU SAUMON GRAVLAX

ROQUETTE, QUINOA, MANGUE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

20



Tous nos plats sont faits maison

NOS PLATS MARQUÉS D'UNE  SONT INCLUS DANS NOS FORMULES MIDI

SUR LE POUCE

LE MOUSTACHU BURGER	19.5
BUN, BŒUF HACHÉ, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, SAUCE BIG MOUSTACHE, FRITES MAISON	
LE GARCIA BURGER	19.5
BUN, HAUT DE CUISSE DE POULET, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, SAUCE BIG MOUSTACHE, FRITES MAISON	
LE CLUB-MOUSTACHE AU POULET 	17
TRANCHES DE PAIN DE MIE, POULET MARINÉ, SALADE, TOMATE, ŒUF DUR, LARD FUMÉ, MAYONNAISE & FRITES	
LE CLUB MOUSTACHE AU SAUMON	19
TRANCHES DE PAIN DE MIE, SAUMON, CREAM CHEESE CITRON & ANETH, SALADE, AVOCAT, CAROTTE CRUE & ROQUETTE	
COQUILLETES GRAND-MÈRE	19
BRISURE DE TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT AUX HERBES, CRÈME DE PARMESAN	

NOS VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE 300GR	35
SAUCE AU BLEU OU POIVRE & POMMES SAUTÉES	
MAGRET DE CANARD ENTIER	25
SAUCE MANGUE, GINGEMBRE ET CITRON, POMMES SAUTÉES	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU	21
ROQUETTE & FRITES	
TARTARE ITALIEN À LA STRACCIATELLA	22
MÉLI-MÉLO FROID DE LÉGUMES GRILLÉS & ROQUETTE	
SAUCISSE AU COUTEAU 	19
JUS CORSÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE	

NOS POISSONS

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS	22
LINGUINE À LA BISQUE ET TOMATES CERISES LOBELLO, PIMENT D'ESPELETTE	
FILET DE DORADE À LA PLANCHA	24
BEURRE BLANC CITRONNÉ ET BASILIC, LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS	

La liste des allergènes est disponible, n'hésitez pas à la demander

PLATS ENFANTS -12 ANS

PIZZA MARGHERITA OU
POULET PANÉ, FRITES OU
STEAK HACHÉ FRITES 12€

SIROP À L'EAU +0.5
GLACE À LA VANILLE +2.5

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 10
ST MARCELIN, COMTÉ & CAMEMBERT AU LAIT CRU

CRÈME BRÛLÉE 9
À LA VANILLE

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10
GLACE VANILLE ARTISANALE

PAVLOVA 11
CHANTILLY, FRAISES MARINÉES AU CITRON ET BASILIC & SON JUS

PROFITEROLES 12
AU CHOCOLAT CHAUD, GLACE VANILLE

NECTARINES RÔTIES AU MIEL & ROMARIN 8
BOULE VANILLE & CHANTILLY

TARTE CITRON MERINGUÉE À NOTRE FAÇON 9.5
CRÈMEUX TRÈS CITRON, BRISURE DE PÂTE SUCRÉE,
ÉCLATS DE MERINGUE CROQUANTES

CAFÉ GOURMAND 12
MINI MI-CUIT CHOCO, MINI CRÈME AU CITRON
ET MERINGUE & MINI CRÈME BRÛLÉE

THÉ GOURMAND 13
TOUT COMME AU DESSUS!

CHAMPAGNE GOURMAND 17
TOUT COMME AU-DESSUS DU DESSUS !

BRUNCH + MAGICIEN
TOUS LES DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS DE 11H À 16H

LE CLASSIC

35€

UNE BOISSON CHAUDE : CAFÉ, CRÈME, CHOCOLAT, THÉ, DOUBLE CAFÉ
+ FRUITS PRESSÉS : ORANGE OU CITRON OU PAMPLEMOUSSE
+ UN MET SALÉ AU CHOIX
+ UN MET SUCRÉ AU CHOIX

LE TOM SELLECK

35€

UN COCKTAIL TOM SELLECK + UN MET SALÉ + UN MET SUCRÉ

LE DETOX

35€

UN COCKTAIL DÉTOX + UN MET SALÉ + UN MET SUCRÉ

NOS METS SALÉS

17€

ŒUFS AU PLAT

AVEC SAUMON OU AVOCAT OU POITRINE FUMÉE, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET COLESLAW

OMELETTE 3 ŒUFS

AVEC SAUMON OU AVOCAT OU POITRINE FUMÉE, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET COLESLAW

LOBSTER ROLL,

PAIN BRIÔCHÉ FOURRÉ AU HOMMARD, MAYONNAISE ET SALADE, SUCRINE

NOS METS SUCRÉS

13€

PANCAKES

FRAISES MARINÉES AU JUS DE CITRON ET BASILIC & CHANTILLY

PANCAKES X3 NATURE, DEMANDEZ VOTRE SIROP D'ÉRABLE

BRIÔCHE PERDUE

AU NECTARINE RÔTIE, GLACE VANILLE

SALADE DE FRUITS FRAIS, SORBET CITRON

NOS COCKTAILS TOM SELLECK

11€

WHISKY SOUR

CAÏPIRINHA

COSMOPOLITAN

CITADELLE GIN TONIC

NOS SPRITZ :

APEROL SPRITZ

OU ITALICUS

OU HUGO

OU LIMONCELLO SPRITZ,
SPRITZ DE NORMANDIE

NOS MULES :

MOSCOW,

JAMAICAN,

OU LONDON MULE

JUS DÉTOX

8€

Tous nos plats sont faits maison

VINS ROSÉS

15CL 50CL 75CL

'GRIS DE GRIS' SABLES DE CAMARGUE IGP, DOM. DU PET. CHAUMONT, <i>Bio</i>	6	19	27
STUDIO BY MIRAVAL, CHÂTEAU MIRAVAL	75	25	37
CH. TOUR L'EVÊQUE 'PÉTALE DE ROSE' C. DE PROVENCE CRU CLASSÉ <i>Bio</i>	10	33	45
CHÂTEAU MINUTY CÔTES DE PROVENCE AOP, 'ROSÉ & OR			65
DOMAINE OTT, BANDOL AOP, CHÂTEAU ROMASSAN			75

VINS BLANCS

15CL 50CL 75CL

VIN DE FRANCE

"LA PETITE SEINE", <i>Bio</i>	6	19	26
-------------------------------	---	----	----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIOGNIER, DOM. DES SALICES, PAYS D'OC IGP, FRANÇOIS LURTON	6.5	21	32
CHARDONNAY 'LA CHEVALIÈRE', PAYS D'OC IGP, MAISON LAROCHE <i>Bio</i>	7	22	33

VALLÉE DE LA LOIRE

MUSCADET S. & M. SUR LIE AOP, 'CONFLUENT' FAMILLE LIEUBEAU <i>Bio</i>			32
CHINON BLANC AOP, CHENIN, CHÂTEAU DE VAUGAUDRY			35
MENETOU-SALON AOP, 'L'EGOTTE' DOMAINE BELLEVILLE	9	30	43
POUILLY-FUMÉ AOP, DOMAINE PAUL CORNEAU			45
SANCERRE AOP, 'SILEX' DOMAINE FOURNIER			69

BORDEAUX-SUD-OUEST

(MOELLEUX) CÔTES DE GASC. IGP, 'VILLA CHAMBRE D'AMOUR'	75	23	35
L'OSMIN PESSAC-LÉOGNAN AOP, CH. CARBONNIEUX - GD CRU CL. 2019			79

BOURGOGNE

CHABLIS AOP, DOMAINE CÉLINE & FRÉDÉRIC GUEGUEN	11	34	49
POUILLY-FUISSÉ AOP, THIERRY DROUIN			59
AUXEY-DURESSES 1ER CRU AOP, 'LES DURESSES' DOMAINE CHANGARGNIER			72
MEURSAULT AOP, 'VIEILLES VIGNES' DOMAINE VINCENT GIRARDIN 2022			89

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU AOP, DOMAINE PIERRE GAILLARD 2022			78
--	--	--	----

VINS ROUGES

15CL 50CL 75CL

LANGUEDOC - ROUSSILLON

LA VIEILLE MULE», CÔTES CATALANES IGP, JEFF CARREL	6	19	28
PINOT NOIR, PAYS D'OC IGP, 'LES TURITELLES DALTUGNAC	6,5	21	29
TERRASSE DU LARZAC AOP, SAINTE APOLLINE MOLLARD & FILLON <i>Bio</i>	7,5	23	37
PIC SAINT LOUP AOP, 'LA BERGERIE', DOMAINE DE L'HORTUS			46
PAYS D'OC IGP, DOMAINE LES CREISSES 'LES CREISSES'			54
MAGNUM LES CREISSES, DOMAINE LES CREISSES			99
PAYS D'OC IGP, DOMAINE LES CREISSES 'LES BRUNES' 2021			79

VALLÉE DE LA LOIRE

CHINON AOP, 'TERROIR' CHARLES JOGUET <i>Bio</i>			37
---	--	--	----

BORDEAUX - SUD-OUEST

'SI J'AVAIS UN TEL NEZ !' BERGERAC AOP, CH. LA SALAGRE <i>sans sulfites & Bio</i>			29
MONTAGNE-SAINT-EMILION AOP, CHÂTEAU BEL-AIR	8	25	37
CASTILLON-CÔTES DE BDX AOP, 'LE VERSANT' DO. LAURAGE, MITJAVILE			53
MOULIS AOP, 'LA SALLE DE POUJEAUX' 2ND VIN DE POUJEAUX 2015			57
PESSAC-LÉOGNAN AOP, CH. TOUR LÉOGNAN, 2ND DE CARBONNIEUX 2021			62
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP, CHÂTEAU CARTIER, 2016 BIODYNAMIE			68
CASTILLON-CÔTES DE BDX AOP, 'LAURAGE' DOM. LAURAGE, MITJAVILE 2018			97
PAGODES DE CÔS, ST ESTÈPHE, AOP 2016			110
ROC DE CAMBES' CÔTES DE BOURG AOP, 2017 F. & E. MITJAVILE			139
CLOS DU MARQUIS' DE LÉOVILLE-LAS-CASES, SAINT-JULIEN AOP 2009			150

BOURGOGNE

MORGON AOP, 'CORCELETTE', DANIEL BOULAND			38
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOP, DOMAINE CORNU	11	35	54
RULLY AOP 'LES CHAUCHOUX' MONOPOLE, DOMAINE DES CHAUCHOUX 2020			75
SANTENAY 1ER CRU AOP, 'MAISON REMOISSENET, LES GRAVIERES 2019			87
POMMARD 1ER CRU AOP 'LES GRANDS EPENOTS' DOMAINE CHANGARGNIER 2017			99
NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU AOP 'LES PRULIERS' J-C BOISSET 2018			115

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP, DOMAINE DE LA RENJARDE, <i>Bio</i>	7	22	35
VACQUEYRAS AOP, DOMAINE DES ONDINES, <i>Bio</i>			39
ST JOSEPH AOP, LES VINS DE VIENNE			52

DIGESTIFS 4CL

CHARTREUSE VERTE	12
LA FÉE ABSINTHE BLANCHE	13
JEANNETTE LIQUEUR DE GENTIANE 12	12
GET 27 / 31 9	9
MIRABELLE, POÏOIRE WILLIAM	10
VIEILLE PRUNE D'4E SOUILLAC	14
COGNAC, CAMUS ILI2E DE RÉ	12
COGNAC, CAMUS XO, B24 ORDERIES FAMILY RÉSERVE	24
BAS ARMAGNAC VSOP, CHÂTEAU DE LAUBADE	11
CALVADOS, COQUEREL	8

WHISKY

BELLEVOYE TRIPLE MALT, FRANCE	10
BUFFALO TRACE, USA	8,5
NAKED MALT, USA	10
BELLEVOYE ROUGE FINITION GRAND CRU, FRANCE	13
NIKKA FROM THE BARREL, JAPON	12
SEQUOIA TOURBE, DISTILLERIE DU VERCORS, FRANCE, <i>Bio</i>	14
LAGAVULLIN, 16 ANS, ECOSSE	14

RHUM

COLOMA, 8 ANS, COLOMBIE	10
ORIGINAL DARK, TOBAGO	6,5
MOUNT GAY, BARBADE	9,5
PLANTATION, XO, BARBADE	18
FAIR BELIZE, XO, COMMERCE ÉQUITABLE <i>& Bio</i>	13
BOTRAN, 15 ANS, GUATEMALA	9,8
CENTENARIO, 20 ANS, COSTA RICA	14
PLANTATION, PINEAPPLE, BARBADE	10,5
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA, VENEZUELA	13
EMINENT, CUBA	13
ZACAPA, XO, GUATEMALA	25
HSE GRANDE RÉSERVE, MARTINIQUE	20

CHAMPAGNE & PROSECCO

12CL 75CL

PROSECCO DOC, DE ANGELI EXTRA DRY	7	38
CHARLES MIGNON CHAMPAGNE BRUT	12	58
RUINART BRUT		75
BILLECART-SALMON - BRUT RÉSERVE		80
BILLECART-SALMON - BRUT ROSÉ		110
BILLECART-SALMON - BRUT SOUS-BOIS		115
BILLECART-SALMON - BLANC DE BLANCS		120
BILLECART-SALMON - CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS MILLÉSIMÉ 2008		195