PUB

MOUSTACHE

OUVERT : 7J/ 7

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

HAPPY-HOUR TOUS LES JOURS 18H - 20H

RÉSERVATIONS : MOUSTACHE-PUB.COM

01 46 31 20 44

MOUSTACHEBISTROTPUB
MOUSTACHEBISTROTPUBCHATENAY

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

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

EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
VITTEL / SAN PELLEGRINO	5.9	7.9

ENTRÉES

TERRINE DU CHEF — 9.5
TOASTS CAMPAGNARDS ET PICKLES DE LÉGUMES

ŒUF PARFAIT — 10.5
POÊLÉE FORESTIÈRE DE CHAMPIGNONS AU JUS DE VOLAILLE

VELOUTÉ ÉPHÉMÈRE — 9
ET SON MUFFIN AU LÉGUME ET AU FROMAGE

CŒUR DE BURRATA D'AUTOMNE — 9
PESTO DE ROQUETTE

OS À MOELLE GRATINÉ — 10.5
TOASTS À L'AIL

RAVIOLES DE ROYAN — 8
CRÈME AU PARMESAN

TOKYO CRUNCH — 12
RIZ JAPONAIS CROUSTILLANT, TARTARE DE SAUMON AVOCAT GRATINÉ

NOS VEGGIES

PUMPKIN RISOTTO — 18
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS, CRÈME DE PARMESAN

COQUILLETTE DEMOISELLE — 15
A LA BRISURE DE TRUFFE NOIRE, CRÈME AU PARMESAN

CAULIFLOWER POWER — 17.5
CHOUX FLEUR RÔTI, HOUMOUS AU POIS CHICHE, POIVRON & CORIANDRE
ET HOUMOUS DE COURGETTES & MENTHE

Tous nos plats sont faits maison

SUR LE POUCE

MOUSTACHU BURGER 19.5
BUN, BOEUF HACHÉ, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS,
SAUCE BIG MOUSTACHE, FRITES MAISON

COQUILLETTES GRAND-MÈRE 19
BRISURE DE TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT AUX HERBES, CRÈME DE PARMESAN

LA CÉSAR AU POULET OU AUX CREVETTES CROUSTILLANTES 19
SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, OEUF POCHÉ, CHIPS DE LARD,
COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS

CROK MOUSTACHE AU REBLOCHON 17
PAIN DE MIE ARTISANAL, JAMBON AUX HERBES & SALADE

NOS VIANDES

BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MÈRE 19.5
ET SON RIZ, LÉGUMES CROQUANTS

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE 23.5
CHEMISÉS AUX CHAMPIGNONS, PURÉE DE PANAIS

POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE 19.5
INFUSION D'ORANGE ET D'HARISSA, BETTERAVE JAUNE
ET POIVRONS RÔTIS AU MIEL, POIS CHICHE ET CORIANDRE

NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE À LA FLAMME (350GR) 35
BÉARNAISE OU SAUCE AU POIVRE, FRITES MAISON

BROCHETTE DE VOLAILLE 18
MARINÉE AU PIMENT D'ESPELETTE,
PAPRIKA FUMÉ & YAOURT GREC, CAVIAR D'AUBERGINE

NOS POISSONS

PAPILLOTE DE MERLU 22
CRÈME VICHYSSOISE, CAROTTES RÔTIES AUX GRAINES DE CORIANDRE

CASSOLETTE DE SAUMON MI-CUIT ET GAMBAS 24
PESTO DE FRUITS SECS, PURÉE DE BROCOLIS

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

PLATS ENFANTS -12 ANS

STEACK HACHÉ GRILLÉ, FRITES MAISON OU

FILET DE MERLU À LA PLANCHA, PURÉE

TOASTY CROUSTILLANT DES PETITS MOUSTACHUS OU

SIROP À L'EAU +0.5

GLACE À LA VANILLE +2.5

12€

DESSERTS

PARIS-BREST XL CRÈME PRALINÉ & NOISETTES CROQUANTES À PARTAGER À 2	18
MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON CRUMBLE CRÈME ANGLAISE	9
COOKIE MINUTE CHOCO NOISETTE ÉCLATS DE PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE	10
SABAYON D'AGRUMES GRATINÉ	10
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, FLAMBÉE	9
CAFÉ GOURMAND	12
THÉ GOURMAND	13
CHAMPAGNE GOURMAND	17

Prix et service compris, en €uros

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

NOUVELLE FORMULE BRUNCH
EN BUFFET ET À VOLONTÉ

À 29€
(HORS BOISSONS)

« PARCE QUE LES MEILLEURES JOURNÉES
COMMENCENT SANS RÉVEIL,
REJOIGNEZ-NOUS POUR UN MOMENT GOURMAND
ET HORS DU TEMPS »

NOS COCKTAILS TOM SELLECK — 11€

WHISKY SOUR
CAÏPIRINHA
COSMOPOLITAN
CITADELLE GIN TO'

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
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT – GRIS DE GRIS	6	19	27
STUDIO BY MIRAVAL, CHÂTEAU MIRAVAL	7.50	25	37
CH. TOUR L'EVÊQUE «PÉTALE DE ROSE» CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ *bio*	10	33	45
CÔTES DE PROVENCE AOP, "ROSE & OR" CHÂTEAU MINUTY			55
BANDOL AOP, DOMAINE OTT, CHÂTEAU ROMASSAN			65

VINS BLANCS

	15CL	50CL	75CL
VIN DE FRANCE			
"LA PETITE SEINE", *bio*	6	19	26
VIOGNIER/SAUVIGNON «DUO DES MERS»	6.5	21	29
LA BALLADE À CHENIN, VALLÉE ET ARC			31
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
CHARDONNAY "LA CHEVALIÈRE", PAYS D'OC IGP, MAISON LAROCHE *bio*	7	22	33
VALLÉE DE LA LOIRE			
POUILLY FUMÉ AOP CHÂTEAU FAVRAY			39
MENETOU-SALON AOP, "L'EGOTTE" DOMAINE BELLEVILL	9	30	43
SANCERRE «SILEX», DOMAINE FOURNIER			49
BORDEAUX-SUD-OUEST			
CÔTES DE GASCOGNE IGP, MOELLEUX "VILLA CHAMBRE D'AMOUR"	7.5	23	35
PESSAC-LÉOGNAN AOP, CHÂTEAU CARBONNIEUX 2020			69
BOURGOGNE			
CHABLIS AOP, DOMAINE GUEGUEN	11	34	49
POUILLY-FUISSÉ AOP,"VIEILLES VIGNES" VINCENT GIRARDIN			59
GIVRY 1ER CRU DOMAINE CHOFFLET			75
MEURSAULT AOP, "VIEILLES VIGNES" VINCENT GIRARDIN 2022			95
VALLÉE DU RHÔNE			
ROUSSANNE MARSANNE CUVÉEPAPILLON DOMAINE GILLES ROBIN			33
SAINT-PÉRAY AOP, "LES POTIERS" YVES CUILLERON			49
CONDRIEU AOP, PIERRE GAILLARD 2022			75

VINS ROUGES

	15CL	50CL	75CL
VIN DE FRANCE			
VILLA DES ANGES RÉSERVE, JEFF CARREL	6	19	28
LANGUEDOC - ROUSSILLON			
«C'EST DU ROUGE» CINSAULT, PAYS D'OC IGP	6	19	28
PINOT NOIR, «ORCHYS» TERRIER & COLLOVRAY PAYS D'OC IGP 6.5	6.5	21	30
TERRASSE DU LARZAC AOP, SAINT APOLLINE, MOLLARD & FILLON			37
PIC SAINT LOUP AOP BERGERIE DE L'HORTUS 2024			46
DOMAINE LES CREISSES «LES CREISSES» 2024			52
DOMAINE LES CREISSES «LES BRUNES» 2022			79
VALLÉE DE LA LOIRE			
SAUMUR CHAMPIGNY AOP «LES CALCAIRES» FX BARC, *bio*			32
BROUILLY «LES PAS PERDUS» AOP, SANS SULFITES			37
BORDEAUX - SUD-OUEST			
MÉDOC AOP, CHÂTEAU HAUT BRIGNAYS	7	25	35
LE VERSANT DOMAINE DE LAURAGE COTE DE CASTILLON 2020			53
MOULIS LA SALLE DE POUJEAUX 2016			57
PESSAC-LÉOGNAN AOP, CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN, 2ND VIN 2022			62
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP, CHÂTEAU CARTIER 2016			68
DOMAINE DE LAURAGE COTE DE CASTILLON 2019			91
LES PAGODES DE COS, SAINT ESTÈPHE AOP 2016			95
ROC DE CAMBES COTE DE BOURG DOMAINE MITJAVILE 2017			139
SAINT-JULIEN AOP 2009, "CLOS DU MARQUIS", 2ND VIN DE LÉOVILLE LAS CASES			150
BOURGOGNE			
MORGON AOP, "CORCELETTE" DANIEL BOULAND			38
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP, DOMAINE BILLARD	11	35	54
RULLY AOP - DOMAINE DES CHAUCHOUX - MONOPOLE			75
CHASSAGNE-MONTRACHET «LES PLANTES MOMIÈRES» DOMAINE BACHEY LEGROS			85
SANTENAY 1ER CRU AOP «LES GRAVIÈRES», MAISON REMOISSENET 2019			87
POMMARD 1ER CRU AOP «LES CHARMOTS» DOMAINE JESSIAUME 2019			99
VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, DOMAINE DE LA RENJARDE *bio*	7	22	33
VACQUEYRAS AOP, DOMAINE DES ONDINES, *bio*			39
SAINT JOSEPH AOP, VIN DE VIENNE			49

DIGESTIFS 4CL

CHARTREUSE VERTE	12
LA FÉE ABSINTHE BLANCHE	13
JEANNETTE LIQUEUR DE GENTIANE 12	12
GET 27 / 31 9	9
MIRABELLE, POIRE WILLIAM	10
VIEILLE PRUNE D14E SQUILLAC	14
COGNAC, CAMUS IL12E DE RÉ	12
COGNAC, CAMUS XO,B24ORDERIES FAMILY RÉSERVE	24
BAS ARMAGNAC VSOP, C11HÂTEAU 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, *Bio*	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 *& Bio*	13
BOTRAN, 15 ANS, GUATEMALA	9.8
CENTENARIO, 20 ANS, COSTA RICA	14
PLANTATION, PINEAPPLE, BARBADE	10.5
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA, VENEZUELA	13
EMINENTE, CUBA	13
ZACAPA, XO, GUATEMALA	25
HSE GRANDE RÉSERVE, MARTINIQUE	20

CHAMPAGNE & PROSECCO

	12CL	75CL
PROSECCO	7	38
BERNARD FIGUET	12	58
RUINART		75
BILLECART SALMON BRUT		80
BILLECART SALMON ROSÉ		110
BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS		115
BILLECART SALMON B DE B		120
BILLECART NICOLAS FRANÇOIS MILLESIMÉ		195