mumentu

FORMULES DU JOUR (Hors carte)
Plat du jour 15€
Entrée - plat / Plat- dessert 18€
Entrée - plat - dessert 21€
du lundi au vendredi midi

TAPAS :

Crostino artichaut, truffe & parmesan 10€
Pain grillé garni d'une crème d'artichaut, copeaux de truffe et parmesan.

Mozzarella in carrozza 8€
Minis-croques-monsieur panés puis frits, accompagnés d'une sauce maison au pecorino.

Planche de charcuteries régionales 18€
Sélection de charcuteries artisanales de la région, accompagnée de pain de campagne.

Planche de fromages 16€
Assortiment de fromages affinés, sélectionnés selon les saisons, accompagnés de pain et de quelques fruits secs.

Planche de dips & tartinades 14€
Sélection de légumes frais de saison (carottes, concombres, radis, tomates cerises, chou-fleur...) accompagnés d'un houmous, tapenade, et labneh maison et de pain grillé.

Bol de Frites 5€

Aiguillettes de poulet 9€
Aiguillettes maison bien dorées et accompagnées de notre sauce maison.

Camembert *à partager* ***19€***
Rôti au vin jaune et servi avec pommes grenailles et charcuterie.

Menu enfant 11€
Aiguillettes de poulet OU steak haché. Accompagnement : frites ou coquillettes
+ 1 sirop ou jus au choix (Abricot, Pomme, Orange, Ananas, Tomate)
+ 1 dessert : Glace OU Pancakes (sirop d'érable ou chocolat ou caramel)

- 12 ANS

ENTRÉES :

Rillette de poulet maison 8€
A l'estragon et au balsamique, accompagné de pain grillé et de salade verte.

Velouté de courge 7€
Velouté de courge au beurre noisette, gremolata aux graines de courge et citron, crème fouettée à la châtaigne.

Oeuf parfait aux champignons 6,50€
Oeuf parfait sur un lit de champignons du moment, crème de champignons et délicate émulsion au jus de champignons

Suggestion du moment

RESTAURANT

drink, food & shop

mumentu

FORMULES DU JOUR (Hors carte)
Plat du jour 15€
Entrée - plat / Plat- dessert 18€
Entrée - plat - dessert 21€
du lundi au vendredi midi

PLATS :

Le Burger du chef 18,50€
Effiloché de porc au barbecue puis braisé pendant 12 heures à la mélasse de grenade. Servi avec un houmous de pois chiches, raclette fumée et compote d'oignons. Servi avec frites.
Pièce du boucher 19€
Accompagnée de pommes grenailles au parmesan et de légumes du jardin.
Le Saumon 19€
Filet de saumon nacré, accompagné d'une mousseline de topinambour, chips de topinambours, légumes de saison et d'une sauce au vin jaune.
Pita maison 15€
Pain pita, poulet mariné au curry, coleslaw maison, citron vert, coriandre cacahuètes torréfiées.
Avocado toast 16€
Pain complet , cream cheese, avocat, saumon fumé, chips de nori.
Salade lyonnaise revisitée 15€
Salade verte, guanciale, oeuf poché, croûtons au beurre, noisettes, sauce vinaigrette et persil.

DESSERTS :

Crumble aux pommes 6,50€
Pommes fondantes sous un crumble doré et croustillant, servi tiède.
Tarte à la praline 6€
Fromage blanc Granola 5€
coulis de fruits ou sirop d'érable
Café gourmand 9€
Café servi avec une sélection de desserts
Tiramisu 7€
Pancakes 6,50€
Sirop d'érable ou chocolat ou caramel

COFFEE SHOP :

Pancakes - *(au choix : sirop d'érable, chocolat, caramel au beurre salé)* ***6,50€***
Gaufre - *(au choix : pâte à tartiner, sirop d'érable, crème de marron, chantilly, sucre glace, caramel au beurre salé)* ***7€***
Viennoiseries & autres gourmandises au comptoir

RESTAURANT

drink, food & shop

mumentu

Cafés :

LOUTSA TORRÉFACTEUR

Espresso	1.90€
Espresso décaféiné	2.00€
Double espresso	3.20€
Ristretto	1.90€
Lungo	2.10€
Americano	2.20€
Macchiato	2.30€
Cappuccino	4.00€
Latte	4.50€

+ 0.50€ pour les laits végétaux (avoine, soja)

Thés :

[FBKT] LA FABRIKATHÉ

Thé en vrac *(Earl Grey, Vert Sencha, Vert Citron Gingembre)*	3.80€
Infusion *(Verveine, Fraise - Framboise)*	
Chai Latte	4.50€
Matcha Latte	4.50€

awachaï

Les chocolats chauds

CHOCOLATERIE MONBANA

Chocolat Chaud	4.20€
Chocolat Viennois	5.50€

Latte Gourmand 4,90€

Vanille, Caramel, Noisette
Pistache (+ 0.20€)



DUCLEF CAFE · PATISSERIE

Faites-vous plaisir !

LE PAIN & JO — PAINS BIO AU LEVAIN NATUREL · GOURMANDISES · CAFÉ

Accompagnez votre boisson d'une petite viennoiserie / pâtisserie proposées au comptoir...

BOISSONS CHAUDES

mumentu

Boissons fraîches :

Eau plate 1L Montarcher	4.50€
Eau pétillante 1L Montarcher	4.90€
Eau pétillante 33cl Montarcher	3.50€
No Plastic Cola 33cl	3.80€
No Plastic Cola Zero 33cl	3.80€
Limonade des Lumières BIO 25cl	4.90€
Diabolo 25cl	3.20€
Sirop à l'eau 25cl	2.00€

(Grenadine, Menthe, Fraise, Framboise, Pêche, Citron acide, Orgeat, Violette, Vanille, Fruit de la passion, Kiwi, Pamplemousse, Caramel)

Thé Glacé 25 cl	3.50€
Kombucha	5.50€

(Cassis-Menthe ou Pomme-coing-verveine)

Ginger Beer Socrate BIO	5.00€
Tonic Socrate BIO	5.00€
Citronnade Maison	4.00€
Jus d'orange pressé	5.50€
Jus de fruits	3.00€

(Abricot, Pomme, Orange, Ananas, Tomate)



Barebells VITAMIN WELL

3€

BARRES BAREBELLS

Caramel choco
Peanut Caramel
Cookie & Cream
Caramel Peanut

MILKSHAKE BAREBELLS

Vanille
Chocolat
Fraise

VITAMINE WELL

Hydrate - rhubarbe & raise
Reload - citron & citron vert
Boost - myrtille & framboise
Limon Zero - citron

BOISSONS SANS ALCOOL

drink, food & shop

mumentu



LES BIÈRES

Brasserie KACHMAR :

Citra Session Ale 3.7°	25cl 3.70€ / 50cl 6.80€	Panaché	25cl 3.50€ / 50cl 6.00€
Draco IPA 5.7°	25cl 4.20€ / 50cl 8.00€	Monaco	25cl 3.70€ / 50cl 6.40€

Brasserie PIETRA :

Ambrée 6°	25cl 4.00 € / 50cl 7.60€
Silver Blonde 4.1°	25cl 3.50€ / 50cl 6.00€

Bière bouteille 33cl :

Kachmar Black STOUT 5.3°	6.00€

COCKTAILS

Spritz	(Apérol ou Liqueur de fleur de Sureau, eau pétillante, Prosecco)	9.50€
Mojito	(Menthe, citron vert, sucre de canne, Sailor Jerry, eau pétillante)	9.50€
Moscow Mule	(Zubrowka Biala, citron vert, Ginger beer)	9.50€
Green Garden	(Gin Hendrick's, concombre, citron vert, basilic, tonic)	9.50€
Sunset Mumentu	(Sailor Jerry, jus de mangue, coco, citron vert)	10.00€
Espresso Martini	(Zubrowka Biala, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne)	10.00€

MOCKTAILS

Green Detox	(Jus de pomme, concombre, citron vert, menthe, eau pétillante)	7.50€
Golden Boost	(Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert, gingembre, curcuma)	7.50€
Virgin Mojito	(Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	7.50€
Berry Glow	(Jus de framboise, jus de cranberry, sirop de sucre de canne, eau pétillante)	7.50€



APÉRITIFS

Ricard	3.50€
Lillet	7.00€
Ballantine's Finest	7.00€
Nikka Blend	9.00€
Zubrowka Biala	7.00€
Gin Hendrick's	9.00€
Rhum Sailor Jerry's	7.00€

DIGESTIFS

Menthe poivrée Jacoulot	7.50€
Abricot Jacoulot	7.50€
Génépi	7.50€
Chartreuse verte	8.00€
Limoncello	6.50€
Get 27	6.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BIÈRES, ALCOOL

drink, food & shop

mumentu



LES VINS ROUGES

	12cl	46cl	Bouteille
Les Assembleurs - Syrah - VDF	4.00€	13.00€	-
Domaine Ruet - Morgon - 2025 - 75cl	-	-	36.00€
Domaine Ginies - Côtes du Rhône - Alouette Lulu - 2024	-	-	23.00€
Jean Francois Jacouton - Ardèche - Syrah à 2 pas - 2024	5.00€	-	28.00€
Domaine du Pavillon - Crozes Hermitage - Le pavillon - 2025	-	-	36.00€
Domaine de Rosiers - Côte Rôtie - Drevon - 2022/2023	-	-	70.00€
Domaine de la Monette - Mercurey - Le saut Muchiau - 2024/2025	-	-	55.00€
Mas Peyrolle - Pic Saint Loup - Esprit - 2024	6.50€	-	35.00€
Domaine Les Serrals - Faugères - 2023	-	-	24.00€

LES VINS BLANCS

	12cl	46cl	Bouteille
Les Assembleurs - Viognier - VDF	4.00€	13.00€	-
Beaujolais villages - Chardonnay - 2025	-	-	31.00€
Domaine Coteaux des Margots - Saint Véran - 2024	-	-	39.00€
Domaine Coteaux des Margots - Mâcon villages - 2024/2025	4.50€	-	25.00€
Jean Francois Jacouton - Ardèche - Marsanne Chasselas Tentation 2024	5.50€	-	31.00€
Domaine Courtault Michelet - Chablis - 2024/2025	-	-	41.00€
Domaine Les Serrals - Faugères - Le vilain petit grain noir - 2025	-	-	26.00€

LES VINS BLANCS MOELLEUX

	12cl	Bouteille
Domaine Laballe - Côtes de Gascogne - La Demoiselle - 2024	4.00€	24.00€

LES VINS ROSÉS

	12cl	Bouteille
Château de Calavon - Coteaux d'Aix en Provence - Roquerousse 2025	4.00€	24.00€

LES VINS EFFERVESCENTS

	12cl	Bouteille
Prosecco	4.00€	22.00€
Brut de Penlois	8.00€	45.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.