

MASLOW

M



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



MASLOW


















14 quai de la mégisserie
75001 Paris

Déjeuner



Assiettes à partager

Nous vous recommandons
2 à 3 assiettes par
personne.


- 7,5€ LABNEH  Yaourt de brebis, citron brûlé, shiso, pimprenelle
- 8€ RADIS BEURRE AUX ÉPICES  Radis crus, mousse de beurre aux épices et aux algues
- 12€ CÉLERI CONFIT & JUS CORSÉ   Grosse tranche de céleri fondante, jus réduit longuement, chili oil
- 9€ POIREAU TOM KHA KAÏ   Lait de coco infusé à la citronnelle, huile de curry vert, coriandre
- 6€ FRITES DE PANISSES & GREEN SAUCE   Frite de farine de pois chiche, mayo vegan aux herbes, olive noire et câpre
- 9€ CARPACCIO DE CHOU RAVE   Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe
- 5€ ŒUF MAYO TAMAGO  Œuf dur mariné au tamari et au gingembre, green mayo, pickles
- 15€ GNOCCHI TRUFFE Gnocchi, crème champignons aux truffes, tomme de brebis
- 11€ FRENCH NACHOS  Tortillas de sarrasin, morbier, carnitas
- 6€ THE NOT BORING SALAD   Râpé de chou rouge, pomme, carotte, vinaigrette punchy, gomasio aux algues
- 11€ PORTOBELLO KATSU  Champignon pané, sauce Shibuya
- 10€ PAJEON AUX ASPERGES  Galette d'asperges et de cébettes, sauce moutarde aigre douce, véganaise aux poireaux
- 10€ FRIED CAULIFLOWER WING  Choux-fleurs frits à la coréenne, sauce aigre douce piquante, coriandre, citron

 SANS GLUTEN
 PLATS VEGAN




Plats

Plat uniquement
disponible le midi,
en semaine



- 16€ DONBURI  Portobello katsu, poireau, riz, pickles d'oignons, sauce Shibuya, sésame, menthe
- 16€ TURKISH EGGS Labneh au yaourt de brebis, œufs parfaits x 2, poêlée de champignons, persil + mouillettes de pain brioché

Desserts

- 8€ MAHALEPI AUX AGRUMES   Crème aux zestes d'agrumes, segments d'orange et de citron
- 8€ BUCKET DE CHOUX Choux crème crue vanille, cœur caramel beurre salé
- 8€ CHOCOLAT  Crèmeux chocolat-coco, caramel, crumble cacao fleur de sel
- 9€ MILLE-FÈS Pâte filo crispy, crème crue légère, pistaches, fleur d'oranger
- 8€ POIRE & BERGAMOTE Financier noisette bergamote, poire pochée, crème crue montée au Earl Grey

MASLOW @maslow_restaurants