

MULOT

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

LA CARTE

PÂTISSIER ♦ BOULANGER
TRAITEUR ♦ CHOCOLATIER ♦ GLACIER

DEPUIS 1975

SANDWICHES



MARAÎCHER Pain de mie, œuf, mâche	3,80
SAUMON Pain de mie, Saint-Céols, saumon	4,00
PAIN AU LAIT GARNIE DE FOIE GRAS	4,50
PAIN AU LAIT GARNIE DE TARAMA	4,60
CAMPAGNE Pain de campagne au levain, jambon, gruyère	4,60
ALSACIEN Pain de mie, lard d'Alsace grillé, salade, tomate, sauce Worcester	4,60
ROASTBEEF Petit pain de seigle, roastbeef, molossol, moutarde de Dijon	5,00
PARME Demi-baguette semoule de blé, roquette, jambon de Parme, purée de tomate, parmesan	5,00
PARISIEN Pain baguette, jambon, gruyère	5,00
POULET TOMATE Pain moelleux sésame, poulet, tomate	5,20
ÉCOSSAIS Miche sarrasin, Philadelphia, saumon écossais, concombre	5,20

SALADES

PRIX AU KILO

PRÉVOIR ENTRE 150 ET 200G / PERSONNE.



SALADE DE CHAMPIGNONS CRUS À LA CIBOULETTE	24,00
SALADE ILE-DE-FRANCE (POUSSES D'ÉPINARDS, POMMES GRANNY, AVOCATS, RADIS)	24,00
SALADE DE LENTILLES VERTES ET POULET (EN SAISON)	24,00
TABOULÉ	25,00
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA AU BASILIC	28,00
SALADE D'ARTICHAUTS	28,50
SALADE ENDIVES, NOIX, FROMAGE DU MOMENT, CIBOULETTE (EN SAISON)	30,50
SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	32,50
SALADE BRESSANE (POULET, JULIENNE DE CAROTTES ET HARICOTS VERTS, CIBOULETTE)	34,50
SALADE MARAÎCHÈRE (POTAGÈRE DE LÉGUMES, ŒUFS MIROIR, CIBOULETTE)	35,50
SALADE DE HARICOTS VERTS ET POIS GOURMANDS, CIBOULETTE	36,50
SALADE OCÉANE (SAUMON FUMÉ, TOMATE, POMME DE TERRE, AVOCAT, ANETH)	38,00
SALADE HAWAÏENNE (CREVETTES, AVOCAT, TOMATE, PAMPLEMOUSSE PARÉ, SAUCE COCKTAIL)	38,00
GAMBAS À LA CRÈME D'ANETH	66,00
GAMBAS À L'INDIENNE	66,00
ASPERGES FRAÎCHES (EN SAISON) SAUCE CRÉMEUSE OU VINAIGRETTE	50,00
SALADE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS DE CANARD (SUR COMMANDE) PAR PERS.	16,00
SALADE DE FRUITS FRAIS	31,00

ENTRÉES GOURMANDES



FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNÉ AU SAUTERNE,	AU KILO	184,00
EN TERRINE DE CÉRAMIQUE BLANCHE	120G (2/3 PERS.)	25,00
(EN FIN D'ANNÉE)	250G (4/5 PERS.)	50,00
<i>La taille des terrines peut varier en fonction de la fabrication</i>	500g (8/10 PERS.)	100,00

CÔTÉ MER

SAUMON À L'ANETH	LE KILO	99,00
SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN ÉCOSSE	LE KILO	120,00
COQUILLE SAINT-JACQUES SELON ARRIVAGE	LA PIÈCE	15,00
<i>Sauce normande à la fondue de poireaux</i>		
MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ (8,90€ LA TRANCHE, ENV. 100G)	LE KILO	89,00
<i>Sauce fleurette au citron et huile d'olive</i>		
TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD (ENV. 25G LA PORTION)	LE KILO	39,50
TARAMA À LA TRUFFE (ENV. 25G LA PORTION)	LE KILO	78,00
ŒUF POCHÉ EN GELÉE AU SAUMON	LA PIÈCE	5,00
<i>Parfumé au basilic</i>		
TARTARE AUX DEUX SAUMONS (FRAIS ET FUMÉ)	LE KILO	49,00
LES BLINIS	LA PIÈCE	1,80

CÔTÉ TERRE

ŒUF POCHÉ EN GELÉE AU JAMBON PARFUMÉ AU BASILIC	LA PIÈCE	4,60
PIÈCE DE VOLAILLE EN CHAUD-FROID	PAR PERS.	10,00

TERRINES ET PÂTÉS

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE	LE KILO	22,00
TERRINE DE CAMPAGNE	LE KILO	24,00
PERSILLÉ DE BOURGOGNE	LE KILO	36,00
TERRINE DE CANARD ET NOISETTES	LE KILO	42,00
COMPOTÉE DE LAPIN	LE KILO	49,00
PÂTÉ EN CROÛTE (VOLAILLE OU CANARD)	LE KILO	34,00

TERRINES EN TRANCHE (ENVIRON 80 GRAMMES)

TERRINE DE LÉGUMES	LA TRANCHE	6,00
TERRINE DE POISSONS (SELON ARRIVAGE)	LA TRANCHE	6,00

ENTRÉES CHAUDES

	Ronde (la part, de 3 à 12.)	En cadre (env. 12 parts)	Indiv.
LES TOURTES			
TOURTE POIREAUX/CHÈVRE	5,00	60,00	-
TOURTE PANACHÉE DE PETITS LÉGUMES	5,00	60,00	-
TOURTE LORRAINE	5,00	60,00	4,60
TOURTE LOIR-ET-CHER	5,00	60,00	4,60
Chèvre frais, tomates à l'huile de noix, herbes fraîches			

Ces tourtes sont aussi présentées en cadre en magasin et vendues à 28€ le kilo

TOURTE AUX CHAMPIGNONS	6,00	72,00	-
TOURTE AUX ASPERGES (EN SAISON)	6,00	72,00	-
TOURTE AU SAUMON FRAIS	6,00	72,00	4,60
TOURTE AUX ÉPINARDS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ	6,00	72,00	-

Ces tourtes sont aussi présentées en cadre en magasin et vendues à 33€ le kilo

LES SPÉCIALITÉS FEUILLETÉES

SAUCISSON BRIOCHÉ DE LYON	4,50 LA PIÈCE
PÂTÉ LORRAIN DE MA GRAND-MÈRE (DE 3 À 12 PARTS)	7,00 LA PART
PÂTÉ EN CROÛTE (DE 2 À 6 PARTS)	8,00 LA PART
COULIBIAC DE SAUMON (DE 2 À 8 PARTS) (saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés)	12,00 LA PART
FEUILLETÉ AU JAMBON ET GRUYÈRE	28,00 LE KILO
PISSALADIÈRE	28,00 LE KILO

LES CROQUE-MONSIEUR INDIVIDUELS

CROQUE-MONSIEUR TRADITION	4,80
CROQUE-MONSIEUR À LA TOMATE	4,90
CROQUE-MONSIEUR À LA COURGETTE	4,90

Consultez la liste de nos plats cuisinés en page 18.

LES PLATS CUISINÉS

PRIX PAR PERSONNE



CÔTÉ JARDIN – LES GARNITURES

COURGETTES AUX AROMATES – FENOUIL SAFRANÉ – LÉGUMES DU SOLEIL
(FENOUIL, POIVRON, AIL) – PETITE RATATOUILLE - POMMES FRUITS CUISINÉES –
RIZ AUX LÉGUMES – RIZ PILAF

LA PORTION DE 250 G ENVIRON 6,00
SOIT 24 € LE KILO

BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES FRAIS À L'HUILE D'OLIVE – GRATIN DAUPHINOIS –
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS – POMMES DAUPHINES

LA PORTION DE 250 G ENVIRON 8,00
SOIT 32 € LE KILO

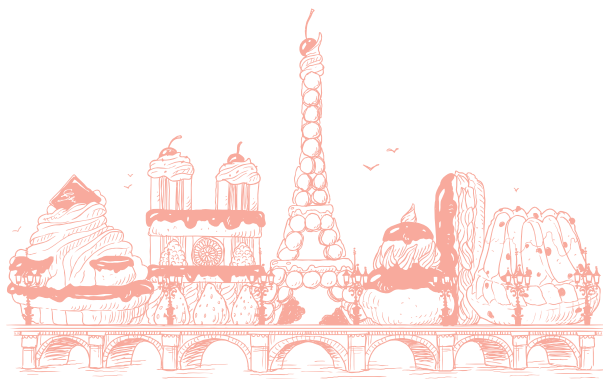
CÔTÉ TERRE

BOUDIN BLANC POÊLÉ AUX POMMES (EN SAISON)	14,00
SUPRÊME DE VOLAILLE FONDANT AUX DEUX CUISSONS, SAUCE CRÉMEUSE	18,00
NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE PERSILLÉE	19,00
FOIE GRAS CHAUD POÊLÉ, POMMES FRUITS	19,00
MAGRET DE CANARD AU POIVRE	18,00

CÔTÉ MER

CABILLAUD POÊLÉ	17,00
Rôti sur peau : coulis de tomate – Sans peau : sauce au beurre blanc	
SAUMON FRAIS POÊLÉ, SAUCE AU BEURRE BLANC	18,00
ASSIETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU BEURRE BLANC (SELON ARRIVAGE)	20,00
MÉDAILLON DE LOTTE, SAUCE SAFRANÉE (SELON ARRIVAGE)	29,00

Nous consulter pour les plats du moment



MULOT

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

une expertise artisanale et familiale d'excellence,
au service de nos clients

76, RUE DE SEINE 75006 PARIS
01 43 26 85 77
OUVERT TOUS LES JOURS DE
7H00 À 20H00

Retrouvez les actualités, les visuels et les catalogues sur notre site gourmand :

www.maison-mulot.com

RÉSEAUX SOCIAUX



Maison Mulot – Saint Germain des prés



#maisonmulot



@mulot_paris