

MOBHOUSE

Feuille de Chou, la cuisine gourmande et certifiée bio de Mob House dévoile sa nouvelle carte



Pour Feuille de Chou, la brasserie bio française du MOB HOUSE, comme dans tous les MOB, la cuisine est 100% bio et vient de remporter la certification "agriculture biologique".

Le mouvement MOB, artisans hôteliers, fondé par Cyril Auizerate, poursuit son développement dans l'agriculture biologique avec l'ouverture de son nouvel établissement : MOB HOUSE. Un hôtel et sa brasserie 100% bio, FEUILLE DE CHOU, proposant, **sous l'œil aiguisé du Chef doublement étoilé Jérôme Banctel**, une carte saine de tradition française, qui fait la part belle aux produits. Aux commandes des cuisines, le Chef exécutif Emmanuel Jerz.

Une certification bio exceptionnelle

Ici, l'écologie passe par les assiettes, avec un **approvisionnement local auprès d'agriculteurs et maraîchers bio**. La carte est évidemment de saison avec deux saisons, maintenant majoritaires sous l'effet du dérèglement climatique, que sont le printemps/été et l'automne/ hiver. Enfin, l'identité est traitée sous le prisme de la tradition française et parisienne, en résonance au Chef inspirateur de la carte, Jérôme Banctel. Plus qu'une simple certification, **le label Agriculture Biologique** (exceptionnel en restauration) est un véritable engagement cher au mouvement MOB.

Un esprit résolument “brasserie à la française”



Une brasserie puisant dans les **savoir-faire traditionnels**, pour donner naissance à une cuisine ancrée, légère, gourmande et bienfaisante, où les associations sont pensées pour se restaurer... Au sens propre, comme au sens figuré. On y déguste ainsi l'iconique Ficelé Feuille de Chou dans lequel des légumes du moment sont roulés, rôtis et lentement infusés entre eux. Un plat signature, qui fait passer les grands classiques en accompagnement. La daurade royale ou la pintade fermière se choisissent à présent en garniture.

MOB House dévoile **sa nouvelle carte de saison** sur laquelle on retrouve l'*Oeuf mollet de printemps* et le *Croque Aubergine*, déclinaison du croque monsieur, entièrement végétale ou encore le *Velouté de petit pois* et les *Asperges blanches et émulsion de riquette*.

Parmi les plats, le *Ficelé Feuille de Chou* est toujours présent avec des légumes de saison, accompagné de la daurade royale ou de la pintade. Parmi les nouveaux plats, on retrouve le *Saumon sauce grenobloise* et son *Gratiné de chou fleur*, et le *Poulet frit et tomates confites*. Côté dessert, MOB House conserve le *Flan Parisien* et le *Crèmeux chocolat*, plébiscités par les clients de Feuille de Chou, et ajoute la *Crème de citrons* et *Fraises fraîches* et le *Riz au lait, sauce caramel*.



Une terrasse pour la belle saison



Ouverte à la clientèle extérieure, cette terrasse entourée d'un jardin de 2000m2 offre l'occasion de profiter de la belle saison ainsi que de la cuisine de Feuille de Chou en toute convivialité avec de longues tables d'hôtes.

Informations pratiques :

Restaurant : 150 couverts

Bar : 47 places

Terrasse : 145 couverts

Petit-déjeuner : 6h30-10h

Déjeuner : 12h-14h30 (service continu l'après midi)

Dîner : 19h-22h30

Numéro : 01 55 28 80 80

Feuille de Chou par Mob House,
70 rue des Rosiers
Saint-Ouen

A propos du MOB

Cyril Aouizerate crée le mouvement MOB, en 2011 à Brooklyn avec le premier resto vegan au nom éponyme. MOB est né dans le quartier populaire de Boerum Hill.

Depuis 2017, le mouvement évolue dans le Grand Paris, au cœur des Puces de Saint Ouen et à Lyon dans le quartier de Confluence avec l'ouverture des deux premiers MOB HOTEL, hôtels bio, qui œuvrent en faveur de l'écologie sociale.