

Joli Môme

46 RUE PASTEUR, 92150 SURESNES
01 41 05 02 42
WWW.JOLIMOME.FR



Mise en Bouche

L'ŒUF MAYONNAISE

7.5

... selon l'humeur du chef, oignons frits, mesclun.

CONSEIL VIN : MENETOU-SALON – Domaine Joseph Mellot.

ALLERGÈNES : *oeufs, moutarde, sulfites.*

POISSON CRU MARINÉ FACON GRAVLAX (Selon les saisons)

12.5

Condiment citron, sauce secrète, huile verte, pickles de légumes.

CONSEIL VIN : CHABLIS – Gauthéron.

ALLERGÈNES : *poisson, moutarde, sulfites.*

TERRINE DE CAMPAGNE

9.5

Accompagnée de pickles croquants & moutarde douce.

CONSEIL VIN : RIFT 69 – Beaujolais-Villages – J. Loron.

ALLERGÈNES : *lait, oeuf, moutarde, sulfites.*

LE VELOUTÉ

9.5

Du moment évolutif au fil des produits du marché.

CONSEIL VIN : BELLERUCHE – Chapoutier.

ALLERGÈNES : *Lait.*

LES ESCARGOTS (De la Maison de l'escargot)

12.0 / 20.5

Par 6 ou par 12.

CONSEIL VIN : ARDÈCHE Chardonnay – Louis Latour.

ALLERGÈNES : *mollusques.*

Rouges

14cl 21cl 75cl

RIFT 69 – NO SO2 – J.LORON

7.0 12.0 28.0

Beaujolais-Villages AOP Rouge délicat aux arômes de fruits rouges frais.

BOURGOGNE DU CHÂTEAU - CHATEAU DE MEURSAULT

42.0

Bourgogne Pinot Noir , léger et élégant, tanins fins et belle fraîcheur.

CÔTES DU RHÔNE SAINT VINCENT - GABRIEL MEFFRE

6.0 10.0 25.0

Chaleureux, rond et généreux. Fruits mûrs et épices douces.

L'ORPHÉE - MAS FOULAQUIER - PIC SAINT-LOUP

7.0 12.5 34.0

Notes de fruits noirs mûrs, touche épicee et de garrigue.

CROZES-HERMITAGE – DELAS

11.0 16.0 45.0

Syrah du Rhône Nord, intense, notes poivrées, de fort caractère.

Rosés

UP ROSÉ 2024 - ULTIMATE PROVENCE

8.0 13.0 35.0

Côtes de Provence, rosé frais, minéral et moderne. Notes d'agrumes.

ROSÉ ARGALI – CHÂTEAU PUECH-HAUT

39.0

Languedoc, Rosé fin et expressif, aux notes de fruits rouges frais et d'agrumes, bouche équilibrée, fraîche et élégante.



Vin

Bulles

10cl 21cl 75cl

DEUTZ BRUT CLASSIC CHAMPAGNE.
Finesse et équilibre, bulles délicates et persistantes.

12.0 22.0 80.0

DEUTZ ROSÉ – CHAMPAGNE.
Fruité, élégant et expressif.

90.0

AMOUR DE DEUTZ.
Grand Champagne d'exception, ample, complexe et raffiné.

230.0

PROSECCO DOC – CA'BOLANI BRUT.
Frais, fruité et léger.

6.0 10.0 24.0

Blancs

14cl 21cl 75cl

CHABLIS – GAUTHERON
Chardonnay minéral, citron, pomme verte et fleurs blanches.

9.0 14.0 42.0

MENETOU-SALON - DOMAINE JOSEPH MELLOT
Sauvignon blanc élégant et floral, bel équilibre entre vivacité et rondeur.

7.0 12.0 30.0

ARDÈCHE CHARDONNAY – LOUIS LATOUR
Chardonnay sec mais fruité, notes minérales et légère touche beurrée.

7.0 12.0 28.0

LENWOOD CHARDONNAY
Vin Californien, Sec et gourmand, notes de fruits blancs avec une légère touche beurrée.

6.0 10.0 24.0

BELLERUCHE - CHAPOUTIER
Côtes du Rhône rond et gourmand, fruits blancs et notes florales.

7.0 12.0 27.0

PRESTIGE - PUECH HAUT
Languedoc, ample et élégant, fruits mûrs, de fleurs blanches et de vanille.

40.0

CÔTES DE MONTRAVEL - CHATEAU LAULERIE
Vin moelleux du Sud-Ouest, gourmand, aux arômes de fruits mûrs et de miel.

8.0 13.0 35.0



Plat de Résistance

LE BŒUF

22.5

Onglet sauce au poivre, purée de pommes de terre onctueuse.

CONSEIL VIN : L'orphée - Mas FOULAQUIER - Pic Saint-Loup

ALLERGÈNES : *lait, sulfites.*

LE BURGER CHAROLAIS

20.5

Buns de boulanger, Comté gratiné, pickles, sauce secrète, oignons confits, frites et mesclun.

CONSEIL VIN : CÔTES DU RHÔNE Saint-Vincent – Gabriel Meffre

ALLERGÈNES : *gluten, lait, moutarde, sulfites, oeuf, sesame.*

LA COCOTTE (Plat signature du Chef)

24.5

Poulet, morilles, Savagnin, crème, purée de pommes de terre.

CONSEIL VIN : PRESTIGE – PUECH HAUT (Blanc)

ALLERGÈNES : *lait, sulfites.*

LE POISSON (Selon les saisons)

22.5

Laqué miso-miel, haricots verts poêlés.

CONSEIL VIN : MENETOU-SALON – Domaine Joseph Mellot

ALLERGÈNES : *poisson, soja, sulfites.*

LA MÔME

17.5

Mélange de jeunes pousses, filet de poulet pané aux corn flakes, pickles, parmesan & croûtons.

ALLERGÈNES : *Gluten, oeufs, lait, moutarde, sulfites.*

LES RAVIOLES

18.5

Sauce évolutive.

CONSEIL VIN : LENWOOD Chardonnay

ALLERGÈNES : *gluten, lait, oeufs.*

LE TRUFFÉ

18.5

Pain de mie doré au beurre, cream cheese à la truffe, jambon aux herbes, frites & mélange de jeunes pousses.

CONSEIL VIN : BOURGOGNE DU CHÂTEAU – Château de Meursault

ALLERGÈNES : *gluten, lait, sulfites.*



Plaisirs partagés ou pas

LA CÔTE DE BŒUF (+/- 1 KG)

85.0

Généreuse pièce à partager, servi avec ses accompagnements et sauces.

CONSEIL VIN : CROZES-HERMITAGE – Delas

ALLERGÈNES : sulfites, lait.

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

18.0

Charcuteries fines et fromages servi avec pain grillé et condiments.

CONSEIL VIN : RIFT 69 – Beaujolais-Villages – J. Loron.

ALLERGÈNES : lait, gluten, sulfites.

Les Petits Mômes

SIROP À L'EAU / JUS DE FRUIT

POULET PANÉ OU STEAK HACHÉ,
GARNITURE AU CHOIX.

1 BOULE DE GLACE

12.0



ALLERGÈNES : gluten, lait, oeuf.

Garnitures

Frites, purée de pommes de terre ,
haricots verts vapeurs, Salade.



Plaisirs Coupables

LA CRÈME BRÛLÉE

Fève de tonka.

9.0

CONSEIL VIN : Menetou-Salon - Domaine Joseph Mellot

ALLERGÈNES : *Lait, oeufs.*

LE BABA

Moelleux et généreux, infusé au rhum ambré, chantilly vanille maison.

9.5

CONSEIL VIN : DEUTZ Brut Classic – Champagne.

ALLERGÈNES : *Gluten, lait, oeufs, sulfites.*

LES FRUITS

9.0

Frais ou rôtis, glace vanille.

CONSEIL VIN : UP Rosé 2024 – Ultimate Provence O.C.

ALLERGÈNES : *lait.*

LE FONDANT

9.5

Coeur fondant de chocolat noir, glace vanille.

CONSEIL VIN : RIFT 69 – Beaujolais-Villages – J. Loron

ALLERGÈNES : *gluten, lait, oeufs.*

CAFÉ / THÉ GOURMAND

9.5

CHAMPAGNE GOURMAND

16.0

CALVA GOURMAND

14.0



Pêchés Glacés et Sorbets

GLACE ARTISANALE *Maison Pedone.*

3.0 / 5.0

Une ou deux boules.

Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Citron, Mangue, Pomme.

LE COLONEL

11.0

4cl de vodka et 2 boules Citron.

LE TROU NORMAND

11.0

5cl de Calvados et 2 boules pommes

ALLERGÈNES : *lait, sulfites.*

*“La simplicité devient élégance
quand elle est faite avec le cœur”*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros, service compris.