LA MAISON *des Arts*

MORET-SUR-LOING



LA MAISON DES ARTS PREND PLACE DANS LA MAISON RACCOLET, JOYAU NÉOGOTHIQUE DE 1925 AUX DÉCORS SCULPTÉS. UN LIEU EMBLÉMATIQUE DÉDIÉ À L'ART ET AU PATRIMOINE.

Il s'agit d'une maison du XX^{e} siècle sur laquelle le menuisier Pierre Raccolet, compagnon du tour de France, rajoute en 1925 des façades néogothiques en bois. Elle devient avec le temps un élément emblématique du patrimoine morétain. Après plusieurs années d'inoccupation, elle est acquise par une équipe de restauration qui réhabilite les lieux et en fait la Maison des Arts, un lieu où nous pouvons nous restaurer simplement et convivialement. La maison Raccolet est inscrite aux monuments historiques depuis 1990.

LA MAISON
des Arts
MORET-SUR-LOING

La carte

Nos entrées

Velouté de saison — 7,50 €
Velouté de légumes de saison

La petite charcut' — 8,50 €
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage, 100 % Duroc), cabezada et spianata. Avec la trancheuse manuelle Berkel

La petite fromages — 8,50 €
Bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

La petite Serrano — 10,50 €
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage, 100 % Duroc). Avec la trancheuse manuelle Berkel

La petite mixte — 14,50 €
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage), cabezada et spianata, bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

Le plateau des arts — 28,50 €
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage), cabezada et spianata, bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

La petite salade — 5,00 €

Nos desserts maison

Le fondant — 7,50 €
Fondant au chocolat maison, noisette de chantilly

La tatin des arts — 8,50 €
Tarte Tatin aux pommes, sauce caramel et crème fraîche épaisse

Le café gourmand — 9,50 €
Assortiment de mignardises du chef, servi avec son café Expresso Illy

Nos burgers

Le chicken des arts — 15,50 €
Bun brioché, poulet, sauce aux champignons maison, crudités pickles, accompagné de pommes de terre grenaille

Le saumonarts — 15,50 €
Façon Maison des Arts : bun brioché, saumon cuit à la plancha, crème fouettée au chèvre, accompagné de pommes de terre grenaille

L'effilochée — 17,50 €
Bun brioché, échine de porc marinée, sauce barbecue maison, comté fondu, accompagné de pommes de terre grenaille

Le chevrotin — 16,50 €
Bun brioché, steak Black Angus (150 g), chèvre, amandes effilées, miel, accompagné de pommes de terre grenaille

Nos plats

Camembert rôti — 17,50 €
Camembert rôti (150 g), miel et amandes effilées grillées, accompagné de pommes de terre grenaille

Tarte des arts — 14,50 €
Tarte salée maison aux légumes de saison, accompagnée de son panaché de salade

La pièce du boucher des arts — 18,50 €
Pièce du boucher proposée par le chef, accompagnée de salade et de pommes de terre grenaille

Le menu kid des arts

Boisson — 11,50 €
Grenakid, Limokid, Judokid

Steak haché ou burger
Accompagné de pommes de terre grenaille

Dessert
Une boule de glace au choix avec chantilly

LA MAISON
des Arts
MORET-SUR-LOING

Les boissons

Nos bières et vins

Les bières	25 cl	50 cl
Loburg	3,40 €	6,80 €
Fonky Fresh Blanche gingembre yuzu : bière locale Crazy Hops	4,00 €	8,00 €
Leffe	4,40 €	8,80 €
Panaché	3,50 €	7,00 €
Monaco	3,80 €	7,60 €

Les bières bouteilles	33 cl
Bière du moment Renseignez-vous auprès de notre équipe	6,50 €
Chouffe 0.0 (sans alcool)	4,20 €

Les vins	12,5 cl	75 cl
Vin rosé Maison Castel Gris de Gris, IGP	4,50 €	21,00 €
Vin blanc Maison Castel Chardonnay, IGP Pays d'Oc	4,50 €	21,00 €
Vin rouge Maison Castel Merlot Grande Réserve 2024, IGP Pays d'Oc	4,50 €	21,00 €
Vin rouge de saison Maison Castel Pinot Noir Grande Réserve 2024, IGP Pays d'Oc	5,50 €	25,00 €

Nos apéritifs

Uniquement sur nos services de restauration (12 h – 14 h) et (19 h – 21 h)

Kir maison Crème cassis, pêche, mûre	12,5 cl	4,20 €
Kir royal	12,5 cl	7,40 €
Ricard	2 cl	3,80 €
Jack Daniel's	2 cl	6,00 €
Coupe de champagne	12,5 cl	7,00 €
Prosecco	12,5 cl	5,50 €

La boisson du moment

Thé glacé maison 4,50 €
Boisson la moins sucrée de la carte

Nos softs

Limonade	25 cl	3,20 €
Vittel	25 cl	3,40 €
Perrier	33 cl	3,90 €
Coca-Cola	33 cl	3,90 €
Coca-Cola Zéro	33 cl	3,90 €
Granini Orange, abricot, pomme, tomate, ananas	25 cl	3,80 €
San Pellegrino	50 cl	4,20 €
San Pellegrino	1 L	5,50 €
Sirop, rondelle de citron		0,30 €

Nos boissons chaudes

Expresso	1,80 €
Allongé	2,10 €
Noisette	2,10 €
Décaféiné	2,10 €
Décaféiné allongé	2,40 €
Café crème	2,90 €
Double expresso	3,40 €
Double décaféiné	3,90 €
Chocolat chaud	4,50 €
Cappuccino Mousse de lait ou crème chantilly	4,90 €
Thé Dammann Frères	4,90 €

Boissons gourmandes

Chantilly Chocolat chaud viennois · café au lait viennois · lait fraise viennois · suggestion de l'équipe	7,50 €
Boule de glace vanille	2,00 €

Toutes nos boissons sont préparées avec amour.

LA MAISON
des Arts
MORET-SUR-LOING

Les brunchs

Vendredi, samedi et dimanche

Formule sucrée — 9,00 €

Boisson chaude
Hors cappuccino et boissons gourmandes

Jus de fruit
Orange, pomme ou abricot

Tartine de pain grillé
Confiture au choix : abricot, fraise ou miel

Viennoiserie
Pain au chocolat ou croissant

Formule mixte — 17,00 €

Boisson chaude
Hors cappuccino et boissons gourmandes

Jus de fruit
Orange, pomme ou abricot

Tartine de pain grillé
Confiture au choix : abricot, fraise ou miel

Viennoiserie
Pain au chocolat ou croissant

Œufs brouillés

Assiette fromage et charcuterie

À la carte

De 10 h 00 à 11 h 45

Le sucré

Tartine de pain grillé	**3,50 €**
Croissant	**1,80 €**
Pain au chocolat	**1,95 €**
Œufs brouillés	**5,50 €**

Le salé

Soupe du moment — **6,50 €**
Sélection de légumes de saison à déguster

Terrine du moment — **6,50 €**
Sélection d'une terrine à déguster

La petite charcut' — **8,50 €**
Terrine du moment, cabezada et spianata

La petite fromages — **8,50 €**
Bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

La petite mixte — **14,50 €**
Terrine, cabezada et spianata, bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

Le plateau des arts — **28,50 €**
Terrine, cabezada, spianata, fromage de chèvre, brie de Meaux, comté AOP, jambon de Serrano affinage 18 mois, 100 % Duroc

LA MAISON
des Arts
MORET-SUR-LOING

Le salon de thé

Crêpes de 15 h 00 à 18 h 00 la semaine, de 15 h 30 à 18 h 00 le week-end

Nos crêpes classiques

Beurre-sucre — **3,70 €**

Confiture — **4,10 €**
Fraise ou abricot

Chocolat ou Nutella — **4,80 €**

Caramel maison — **5,30 €**

Supplément — **1,50 €**
Chantilly, amandes effilées grillées

Nos crêpes gourmandes

La citronnée — **8,00 €**
Beurre, sucre, chantilly, jus de citron pressé, amandes effilées et grillées

La façon Bueno — **10,00 €**
Nutella, caramel maison, chantilly et boule de glace vanille

La split — **13,50 €**
Banane, sauce au chocolat maison, chantilly, amandes effilées et grillées, boules de glace vanille, fraise et chocolat

Nos coupes gourmandes — 10,50 €

Choco-liégeois
Glaces chocolat & vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées grillées

Café-liégeois
Glaces café & vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées grillées

Caramel-liégeois
Glaces caramel & vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées grillées

Nos glaces & sorbets

Les glaces
Vanille de Madagascar, chocolat noir, rhum raisin, café

Les sorbets
Cassis, fraise, mangue

Une boule — **2,90 €**

Deux boules — **5,40 €**

Trois boules — **6,50 €**

Supplément — **1,50 €**
Chantilly, amandes effilées grillées

Glaces 100 % artisanales, « Ma très bonne glace »

Un petit creux salé

La petite charcut' — **8,50 €**
Terrine de campagne, cabezada et spianata

La petite fromages — **8,50 €**
Bûche de chèvre, comté AOP, brie de Meaux

La petite mixte — **14,50 €**
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage), cabezada, spianata, bûche de chèvre, comté AOP et brie de Meaux

Le plateau des arts — **28,50 €**
Jambon de Serrano (20 mois d'affinage), cabezada, spianata, bûche de chèvre, comté AOP et brie de Meaux

Nos desserts maison

Le fondant — **7,50 €**
Fondant au chocolat maison, noisette de chantilly

La tatin des arts — **8,50 €**
Tarte Tatin aux pommes, sauce caramel, crème fraîche épaisse

LA MAISON
des Arts
MORET-SUR-LOING

Menu semaine des arts

Service du midi en semaine · hors soir et week-end

Formule express

15,00 €

Loburg 25 cl (ou limonade, diabolo, sirop à l'eau, jus de fruit) + cheeseburger + café expresso Illy

Entrée + plat ou plat + dessert

18,00 €

Entrée + plat + dessert

21,00 €

Entrées

Salade crudités

✦

Petite fromages

✦

Velouté de légumes

Plats

Cheeseburger

✦

Steak à cheval

✦

Tarte des arts

Desserts

Fondant chocolat

✦

Tarte Tatin

✦

Boule de glace