Faites-vous plaisir,
Partagez un instant gourmand entre copains !

Les p'tits salés

*Boite de **sardines à l'huile d'olive** au piment d'Espelette,*
Pain et Beurre demi-sel. ***15€***

*Cornet de **saucisses sèches, chorizo,***
*Et fromage de **brebis** basques de Pierre Oteiza.* ***17€***

*Ardoise de **jambon basque « Kintoa »** de Pierre Oteiza, guindillas* ***25€***

*Pain aux noisettes aux **champignons de Paris** , moutarde à la truffe, noisettes* ***17€***

Les bocaux à tartiner entre copains 2/3pers

*Bocal de 180g de **foie gras de canard** entier mi-cuit* ***25€***
Pian de campagne, cerises à l'eau de vie.

*Bocal d'émulsion **de saumon** élevé en Mer du Nord frais et fumé au gingembre.*
Menthe, citron vert, pignons de pin et piment d'Espelette. ***19€***

*Bocal de **caviar de tomates** séchées au pistou, courgettes marinées,*
Noix de macadamia, piment d'Espelette. ***17€***

Les plats chauds pour les gourmands

Quiche Lorraine** au lard fumé, bouquet de salades aux amandes.* ***17€

Flamiche** aux épinards et au saumon fumé élevé en Mer du Nord.* ***17€

Croque-monsieur** au jambon et au fromage râpé.* ***17€

Calamar** frit , sauce gribiche, citron jaune.* ***19€

12 Escargots de bourgogne** à l'ail et au persil* ***17€

Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

*Ardoise **de fromages frais et affinés** à partager* ***21€***

Chèvres frais** du Périgord à à l'huile d'olive vierge* ***15€

Les pâtisseries gourmandes à partager pour 2/3personnes

La planche de douceurs sucrées *25€*

*Tarte citron aux **figues**, Crémeux de **chocolat** aux noisettes , Nage de **fruits rouges**,*
***Blanc manger au coco**, fruits de la passion , **Chou craquelin** à la crème.*

La planche de gâteaux du voyage *19€*

***Pastel** de Nata, **Cannelé** de Bordeaux, **Financier** aux fruits,*
***Gâteau** au chocolat.*

Les crêpes *10€*

Sucre, à la confiture, au Nutella, au miel
ou à la crème fouettée à la vanille, ***10€***

Les gaufres *10€*

Sucre, à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille ***10€***

Les glaces et les Sorbets bio de Terre Adélice

2 boules 10€

***Glaces Bio** : Café, Caramel, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum Raisins, Vanille*
***Sorbets Bio** : Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Pamplemousse, Passion*

Une petite soif !

*Eau de **Cristalline** (50cl)* ***3,5€***
*Eau **San Pellegrino** Eau de **Perrier** (50cl)* ***6€***
Coca Cola** Original, Sans Sucre(50cl)* ***7,5€
Orangina, Schweppes** agrumes (50cl)* ***7,5€
*Arizona **Green Tea** (50cl)* ***7,5€***
Volvic** Fraise, Citron, **Pulco** Citronnade (50cl)* ***6,5€
Jus de fruits** préssé 100% fruit (50cl)* ***7,5€
Ananas ,Citron, Orange, Pamplemousse, Pomme

Se rafraichir !

Thé Rouge Glacé de « Christine Dattner » (40cl) ***7,5€***
(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, pomme, sureau, cerises acides)

Thé Hollywood Passion glacé de « Christine Dattner » (40cl) ***7,5€***
(Thé vert, mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)

*Café glacé **Malongo Bio** (25cl)* ***7,5€***

*Jus de **fruits pressés** : Orange, Pamplemousse, citron (33cl)* ***10€***

Cocktail glacé (25cl)

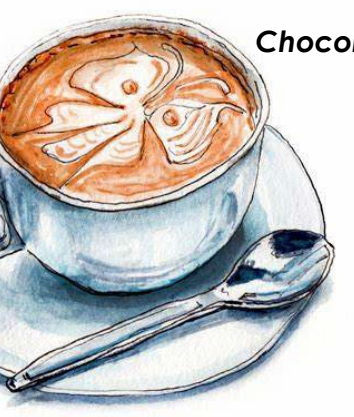
Le Chose** (Jus de Pamplemousse et Schweppes)* ***10€
La Piscine** de vin Rosé* ***10€
Le Communard** (Vin rouge, cassis)* ***10€
Le Blancass** (Vin blanc, cassis)* ***10€
Le Porto Tonic** (Porto, Schweppes, citron vert)* ***10€

Coté cave !

Champagne** Taittinger Brut (15 cl)* ***19€
*2021 Saint Martin, Domaine Laroche, **AOP Chablis** (15 cl)* ***12€***
*2021 Le Pas du Moine Sainte Victoire, **AOP Côtes de Provence**(15 cl)* ***12€***
*2021 M. de Henry Marionnet , première vendange, **Touraine, (sans sulfites)** (15 cl)* ***10€***
*2018 Divinus Château Bonnet, **Grand vin de Bordeaux** (15 cl)* ***12€***
Bière blonde** Goudale G, Grimbergen **blanche**, Guinness **brune** (Bouteille 33 cl)* ***9€,
Bière pression** Heineken (50 cl)* ***9€, ***Cidre Le Père Jules,** Vallée d'Auge (33 cl)* ***9€***

Pour se réchauffer

Café « Malongo »** expresso, Café décaféiné, Café long* ***5€
Café** « Malongo » double, Cappuccino* ***7€
Café** « Malongo » au lait 6€, Lait (froid ou chaud)* ***5€
Thés** du monde et thé déthéiné de « **Christine Dattner** »* ***7€
Chocolat** chaud Celaya « Valrhona » 9€, Infusions « Les deux marmottes »* ***7€
Vin chaud** épicé à la vanille et à la cannelle (25 cl)* ***9€
Irish coffee**, Chocolat Rhum, **Grog au Rhum** (25 cl)* ***12€



Philippe Renard