

## Carta de verano

**Desayuno parisino 19 €**

De 9h a 11h

Café Malongo, té Christine Dattner, chocolate caliente Celaya "Valrhona",  
Baguette, mantequilla, mermelada, mini-viennoiseries.  
Zumo de fruta, agua con o sin gas.

### Aperitivos salados

Melón de Charentais y sandía con almendras. **10 €.**

Lata de **sardinias francesas** en aceite de oliva con pimiento de Espelette, pan y mantequilla semisalada. **12€.**

Cucurucho de **salchichón seco**, chorizo, guindillas y queso de oveja vasco de Pierre Oteiza. **15€.**

Rillettes de oca del Somme con pepinillos y pan de payés. **12€.**

### Tarros para compartir con los amigos

Tarro de caviar de berenjena al pesto y alcachofas con piñones picantes. **10€**

Tarro de salmón fresco y ahumado del Mar del Norte con jengibre, menta, lima, almendras y pimiento de Espelette. **12€**

Tarro de caviar de tomates secos de Córcega con pisto, calabacines marinados, nueces de macadamia y pimiento de Espelette. **10€**

### Platos calientes para gourmets

Quiche de queso de cabra con tomate y calabacín. **15€**

Quiche Lorraine con bacon ahumado y bouquet de ensalada con almendras. **15€**

Croque-monsieur con jamón y queso rallado. **15€**

Calamar atlántico frito con salsa gribiche y limón amarillo. **15€**

ó Caracoles de Borgoña con ajo y perejil. **12€**

### Quesos frescos y curados

Queso fresco de cabra del Périgord con aceite de oliva virgen extra. **12€**

Saint-Marcelin, queso elaborado con leche cruda de vaca. **12 €**

Brebis Basque Fernyo, queso de granja elaborado con leche cruda de oveja. **12€**

---

No se aceptan cheques, tarjetas bancarias a partir de 10 euros. No se aceptan tarjetas sin contacto. Precios netos con servicio incluido - IVA 10% Servicio de restaurante. IVA 20% sobre las bebidas alcohólicas, no aptas para menores.

## **Menú del mediodía** **de 12h a 15h de miércoles a domingo**

### **Entrantes**

**Huevos duros** mimosa, pequeñas aceitunas negras y rábanos rosas, ensalada mezclada con almendras. **12€.**

**Puerros** con tomates cherry, perifollo, aceite de oliva, vinagre de jerez, rúcula y almendras. **15€**

**Ensalada Niçoise**, aceite de oliva y vinagre balsámico, pesto, tomates cherry, anchoas, atún, huevo, calabacín, aceitunas negras pequeñas, piñones dorados. **19€**

**Mejillones Bouchot** a la crema marinera. **15€**

### **Tártaros**

**Tiras de atún rojo del Atlántico** con fruta de la pasión, aceite de oliva, albahaca, algas mixtas, tirabeques, champiñones, vinagre balsámico, almendras, pimiento de Espelette, ensalada mixta de verduras con hierbas. **25€**

**Tartar de ternera Charolais** con cebolleta y cebollino, mostaza, yema de huevo, pepinillos, alcaparras, ensalada mixta de hierbas. **25€**

### **Platos principales**

**Tian de verduras provenzales** con pisto, pan rallado con aceitunas negras, puré de manzana Charlotte, ensalada mixta de verduras. **19 €**

**Filete en juliana del Atlántico** con jus de chorizo, aceitunas negras pequeñas, tian de verduras provenzales con pesto. **29€**

**Pollo de corral Label Rouge de Ardèche** asado con tomillo, ajo rosa en camisa, puré de patatas del chef Renard. **25€**

**Riñón de ternera** con mostaza al pimiento de Espelette y cebollino, puré de patatas Charlotte con avellanas. **25€**

**Tabla de ternera a la plancha**, tomate picante con champiñones, cebolleta con jengibre picante, patatas fritas grandes. **29€**

### **Dulces**

Clafoutis de Limousin con **cerezas**. **16€** para 2 pers.

Tarta dulce de **albaricoque y ruibarbo**. **10€**

Mousse de **chocolate Guanaja Valrhona** con crujiente de avena. **10€**

**Crema de huevo tembloroso** con caramelo. **16€** para 2 pers.

**Milhojas con crema muselina** de vainilla de Madagascar. **10€**

### **Crepes y gofres. 10€**

Azúcar, Mermelada, **Nutella**, miel, o nata montada a la vainilla  
Con **Grand Marnier**. **15€**

### **Helados y sorbetes biológicos Terre Adélice - 2 bolas 10€**

**Helados:** Café, Caramelo, Chocolate negro, Vainilla, Coco.

**Sorbetes:** Grosella negra, Limón, Fresa, Mango, Fruta de la pasión.

## Bebidas

Agua de **Cristalline** (50cl) **5€**.  
Agua **San Pellegrino**, Agua de Perrier (50cl) **6€**  
**Coca Cola** Original, **Coca Cola sin azúcar**(50cl) **7,5€**  
**Orangina**, **Schweppes** (50cl) **7,5€**  
**Té verde** Arizona (50cl) **7,5€**  
Pulco citronnade (50cl) **7€**  
Volvic fresa, limón (50cl) **7€**.  
Zum de fruta embotellado: 100% fruta (40cl) **8€**.  
(naranja, manzana, uva.)

## Refrescos

**Té rojo helado de hibisco de "Christine Dattner"** (40cl) **7,5€**  
(Hibisco, uvas, rosa mosqueta, manzana, saúco, guindas)  
**Té helado de mango de "Christine Dattner"** (40cl) **7,5 €**  
(Té verde, mango, cártamo, aciano)  
**Malongo Organic iced coffee** (25cl) **7,5 €**  
Café helado ecológico Malongo (25cl) **7,5 €**  
**Zumo de fruta prensado a mano:** naranja, pomelo, limón (33cl) **10€**

## Cóctel helado ( 25cl)

**Le Chose** (zum de pomelo fresco y Schweppes) **10 €**.  
**Pool de vino rosado** Epure, hielo. **10€**  
Le **Blancass** (vino blanco, grosella negra) **12 €**.  
**Le Porto Tonic** (Oporto, Schweppes, lima) **15 €**.  
**Tónica Izarra** (Izarra verde, Schweppes, lima) **15€**.

## De la bodega

**Champán** Taittinger Brut (15 cl) **20 €**.  
2022 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP **Chablis** (15 cl) **12 €**.  
2022 Le Pas du Moine Sainte Victoire, **AOP Côtes de Provence**(15 cl) **12€**  
2022 première vendange de Henry Marionnet, **AOP Touraine**, (sin sulfitos) (15 cl) **10€**  
2016 Château Patache d'Aux , **AOP Médoc cru Bourgeois** (15 cl) **12€**  
**Goudale** G lager, **Grimbergen** blanca, **Guinness** marrón (botella 33 cl) **7€**  
**cerveza de barril (50cl) 10€**  
**Sidra Le Père Jules**, Vallée d'Auge (33 cl) **7 €**

## Bebidas calientes

**Malongo** espresso, café descafeinado, café largo **5 €**.  
**Malongo** café doble, capuchino **7 €**.  
Café **Malongo** con leche **7€**,  
Leche entera, caliente o fría **7 €**.  
Tés del mundo y té **descafeinado de Christine Dattner** **7 €**.  
**Chocolate** caliente "**Valrhona**" Celaya **9€**,  
Tisanas "**Les deux marmottes**" **7€**.  
**Vino caliente especiado** con vainilla y canela (25 cl) **10 €**.  
**Café irlandés**, chocolate con ron, ponche de ron (25 cl) **12 €**.

**No se aceptan cheques, tarjetas bancarias a partir de 10 euros. No se aceptan tarjetas sin contacto. Precios netos con servicio incluido - IVA 10% Servicio de restaurante. IVA 20% sobre las bebidas alcohólicas, no aptas para menores.**

  
*Philippe Renard*