

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

Les p'tits salés

Boîte de **sardines à l'huile d'olive** au piment d'Espelette,
Pain et Beurre demi-sel. **12€**

Cornet de **saucisses sèches, chorizo**,
Et fromage de **brebis** basques de Pierre Oteiza. **15€**

Ardoise de **jambon basque « Kintoa »** de Pierre Oteiza, guindillas **19,5€**

Pain aux noisettes aux **champignons de Paris**, moutarde à la truffe, noisettes **15€**

Les bocaux à tartiner entre copains 2/3pers

Bocal de 180g de **foie gras de canard** entier mi-cuit **23€**
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. **15€**

Bocal de **caviar de tomates** séchées au pistou, courgettes marinées,
Noix de macadamia, piment d'Espelette. **12€**

Les plats chauds pour les gourmands

Quiche Lorraine au lard fumé, bouquet de salades aux amandes. **15€**

Flamiche aux épinards et au saumon fumé élevé en Mer du Nord. **15€**

Croque-monsieur au jambon et au fromage râpé. **15€**

Calamar frit, sauce gribiche, citron jaune. **17€**

Les pâtisseries gourmandes à partager pour 2/3personnes

La planche de douceurs sucrées 25€

Tarte citron aux **figues**, Crèmeux 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

Sucre **9€** à la confiture, au Nutella, au miel
ou à la crème fouettée à la vanille, **10€**

Grand Marnier **12€**

Les gaufres

Sucre **9€** à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille **9€**

Grande crème aux œufs tremblotante au caramel

Les glaces et les Sorbets bio de Terre Adélice

1 boule 6€ - 2 boules 10€ - 3 boules 12€

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€**

Eau **San Pellegrino** Eau de **Perrier** (50cl) **5€**

Coca Cola Original, Sans Sucre (50cl) **7€**

Orangina, Schweppes agrumes (50cl) **7€**

Arizona **Green Tea** (50cl) **7€**

Volvic Fraise, Citron, **Pulco** Citronnade (50cl) **6€**

Jus de fruits pressé 100% fruit (50cl) **7€**

Ananas, Citron, Orange, Pamplemousse, Pomme

Se rafraichir !

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

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

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

Jus de **fruits pressés** : Orange, Pamplemousse, citron (33cl) **9,5€**

Cocktail glacé (25cl)

Le Chose (Jus de Pamplemousse et Schweppes) **9,5€**

La Piscine de vin Rosé **9,5€**

Le Communard (Vin rouge, cassis) **9,5€**

Le Blancass (Vin blanc, cassis) **9,5€**

Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) **9,5€**

Coté cave !

Champagne Taittinger Brut (15 cl) **18€**

2019 Saint Martin, Domaine Laroche, **AOP Chablis** (15 cl) **12€**

2020 Le Pas du Moine Sainte Victoire, **AOP Côtes de Provence** (15 cl) **12€**

2020 M de Henry Marionnet, première vendange, **Touraine, (sans sulfites)** (15 cl) **9€**

2015 Divinus Château Bonnet, **Grand vin de Bordeaux** (15 cl) **12€**

Bière blonde Goudale G, Grimbergen **blanche**, Guinness **brune** (Bouteille 33 cl) **7€**,

Bière pression Heineken (50 cl) **9€**, **Cidre Le Père Jules** de Normandie (33 cl) **7€**

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€**

