

## Mangiare al volo

**La colazione parigina 19 €**

Dalle 9 alle 11

Caffè Malongo, tè Christine Dattner, cioccolata calda Celaya "Valrhona",  
baguette, burro, marmellata, mini-viennoiseries.  
Succo di frutta, acqua liscia o gassata.

### I piccoli salati

Melone charentais e anguria con mandorle. **10€**  
Box of **French sardines** in olive oil with Espelette pepper,  
bread and semi-salted butter Scatola di sardina francese in olio d'oliva con peperoncino « di  
Espelette », pane e burro sallato. **12€**

**Cono di salsicce secche**, chorizo, guindillas.  
Oteiza formaggio di **pecora basca** di Pierre Oteiza. **15€**  
**Vaso di rillettes d'oca** della Somme con sottaceti, pane di campagna. **12€**

### I barattoli da spalmare tra amici

Barattolo di **caviale di melanzane** con pesto e carciofi con pinoli piccanti. **10€**  
Barattolo **di salmone sbriciolato** allevato nel Mare del Nord fresco e affumicato.  
Allo zenzero, menta, lime, mandorle e peperoncino di Espelette. **12€**  
Barattolo **di caviale di pomodori** corsi essiccati al pistou, zucchine marinate,  
Noci di macadamia, peperoncino di Espelette. **10€**

### Piatti caldi per i golosi

**Cuore di quiche di capra** con pomodoro e zucchine. **15€**  
**Quiche Lorraine** con pancetta affumicata, bouquet di insalate con mandorle. **15€**  
**Croque-monsieur** con prosciutto e formaggio grattugiato. **15€**  
**Calamari dell'Atlantico fritti**, salsa gribiche, limone giallo. **15€**  
**6 Lumache di Borgogna** con aglio e prezzemolo. **12€**

### Formaggi freschi e stagionati

**Capra fresca** del Périgord in olio d'oliva vergine. **12€**  
**Saint-Marcelin**, formaggio al latte crudo di mucca. **12€**  
**Pecora basca Fernyo**, formaggio contadino con latte crudo di pecora. **12€**

Gli assegni non sono accettati, carta di credito a partire da 10 Euro. Nessuna carta senza contatto. -- IVA 10%  
Servizio al ristorante. IVA 20% sulle bevande alcoliche, vietata ai minori.

## Il menu del pranzo

Di 12 ore Alle 15 da mercoledì a domenica.

### Gli Ingressi

**Uova sode** mimosa, piccole olive nere e ravanelli rosa, insalate di "insalata verde misticanza" con mandorle. **12€**

**Porri** con pomodorini, cerfoglio, olio d'oliva, aceto di Jerez, riquette e mandorle. **15€**

**Niçoise salad**, olive oil and balsamic vinegar, pistou, cherry tomatoes, anchovies, tuna, egg, zucchini, small black olives, golden pine nuts. **19€**

**Cozze di "bouchot marinière"** cremata. **15€**

### I Tartari

**Lamelle di tonno rosso** dell'Atlantico con frutto della passione, olio d'oliva, basilico, mescolato con alghe, piselli gourmet, funghi di Parigi, aceto balsamico, mandorle, peperoncino di Espelette, mesclun di insalate alle erbe. **25€**

**Tartare di manzo Charolais.** **25€**

con cipolla nuova ed erba cipollina, senape, tuorlo d'uovo, sottaceti, capperi, mesclun di insalate alle erbe **I piatti**

**Tian di verdure provenzali** al pistou, pangrattato con olive nere, Purea di mele Charlotte, misto di verdure verdi. **19€**

**Filetto di Nasello de l'Atlantico** con succo di chorizo, piccole olive nere, Tian di verdure provenzali al pistou. **29€**

**Pollo contadino dell'Ardèche "Label Rouge"** arrosto con timo  
Aglio rosa in camicia, purea di mela della Volpe. **25€**

**Rognone vitello** con senape al peperoncino di Espelette, erba cipollina  
Purea di mela Charlotte con nocciole. **25€**

**Scheda di manzo** alla piastra, pomodoro piccante con funghi di Parigi, cipolla nuova con zenzero piccante, grandi patate fritte. **29€**

### Dolci dolci

Clafoutis del limousine **alle ciliegie. €16 per 2 pers.**

Torta dolce con **albicocche e rabarbaro.** **10€**

Mousse **al cioccolato Guanaja Valrhona**, croccante di grué. **10€**

**Crema all'uovo** tremante al caramello. **€16 per 2 pers.**

**Mille-feuille** con crema di mussola alla vaniglia del Madagascar. **10€**

### I pancake e i waffle

Dolce, con marmellata, **Nutella**, miele o panna montata alla vaniglia **10€**  
**Grand Marnier.** **15€**

### I gelati e i sorbetti biologici di Terre Adélice - 2 palline 10€

**Gelati Bio:** Caffè, Caramello, Cioccolato Fondente, Vaniglia, Cocco.

**Sorbetti Bio:** Ribes, Limone, Fragola, Mango, Passione.

### Una piccola sete!

- Acqua **Cristalline** (50cl) **5€**  
Acqua **San Pellegrino**, Acqua **Perrier** (50cl) **6€**  
**Coca Cola** Original, **Coca Cola** senza zucchero (50cl) **7.50€**  
**Orangina**, **Schweppes** (50cl) **7.50€**  
Arizona **Green Tea** (50cl) **7.50€**  
**Pulco** citronata (50cl) **7€**  
**Volvic** Fragola, Limone (50cl) **7€**  
**Succo di frutta** in bottiglia: 100% frutta (40cl) **8€**  
(arancia, mela, uva.)

### Rinfresci!

- Tè rosso Hibiscus ghiacciato di "Christine Dattner"** (40cl) **7.50€**  
(Hibiscus, uva, cinorrodon, mela, sambuco, ciliegie acide)  
**Tè Mango ghiacciato di "Christine Dattner"** (40cl) **7.50€**  
(Tè verde, mango, fiore di cartamo, fiore di mirtillo)  
Caffè ghiacciato **Malongo Bio** (25cl) **7.50€**  
**Succhi di frutta spremuti a mano:** arancia, pompelmo, limone (33cl) **10€**

### Cocktail ghiacciato (25cl)

- Le Chose** (Succo di pompelmo fresco e Schweppes) **10€**  
**La Piscine** di vino rosato Epure, gelato **10€**  
**Le Blancass** (vino bianco, ribes nero). **10€**  
**Il Porto Tonic** (Porto, Schweppes, lime) **15€**  
**L'Izarra Tonic** (Izarra verde, Schweppes, lime) **15€**

### Lato cantina!

- Champagne** 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 prima vendemmia di Henry Marionnet, **AOP Touraine**, (senza solfiti) (15 cl) **10€**  
2016 Château Patache d'Aux, **AOP Médoc cru Bourgeois** (15 cl) **12€**  
**Birra bionda** Goudale G, Grimbergen **bianca**, **Guinness** marrone (Bottiglia 33 cl) **10€**  
**Beer on Tap** (50 cl) **10€**  
**Cidre Le Père Jules**, Vallée d'Auge (33 cl) **7€**

### Per riscaldarsi

- Caffè "Malongo"** espresso, caffè decaffeinato, caffè lungo **5€**  
**Caffè "Malongo"** doppio, cappuccino **7€**  
**Caffè "Malongo"** al latte **7€**  
Latte intero freddo o caldo **7€**  
**Tè del mondo e tè deinato di "Christine Dattner"** **7€**  
**Cioccolata calda** Celaya "Valrhona" **9€**,  
**Infusi "Le due marmotte"** **7€**  
**Vino caldo** piccante con vaniglia e cannella (25 cl) **10€** Irish coffee, cioccolato Rum, grog al Rum (25 cl) **10€**  
**Irish coffee, cioccolato Rum, grog al Rum** (25 cl) **12€**

Prezzi netti servizio incluso – IVA 10% Servizio al ristorante. IVA 20% sulle bevande alcoliche, vietata ai minori.