



# Carte sur le Pouce

## Le petit déjeuner Parisien 19€

De 9heures à 11heures

Café Malongo, thé Christine Dattner, Chocolat chaud Celaya « Valrhona »,  
Baguette, beurre, confiture, mini-viennoiseries.  
Jus de fruit, eau plate ou gazeuse.

## Les p'tits salés

Melon charentais et pastèque aux amandes. 10€

Boite de **sardines françaises** à l'huile d'olive au piment d'Espelette, pain et beurre demi-sel. 12€

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

Pot de **rillettes d'oie** de la Somme cornichons, pain de campagne. 12€

## Les bocaux à tartiner entre copains

Bocal de **caviar d'aubergines** au pistou et d'artichauts aux pignons de pin épicé. 10€

Bocal d'émietté **de saumon** élevé en Mer du Nord frais et fumé,  
au gingembre, menthe, citron vert, amandes et piment d'Espelette. 12€

Bocal de **caviar de tomates** Corse séchées au pistou, courgettes marinées,  
noix de macadamia, piment d'Espelette. 10€

## Les plats chauds pour les gourmands

Cœur de quiche de chèvre à la tomate et à la courgette. 15€

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

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

Calamar de l'Atlantique frit, sauce gribiche, citron jaune. 15€

6 Escargots de bourgogne à l'ail et au persil. 12€

## Les fromages frais et affinés

Chèvre frais du Périgord à l'huile d'olive vierge. 12€

Saint-Marcelin, fromage au lait cru de vache. 12€

Brebis Basque Fernyo, fromage fermier au lait cru de brebis. 12€



SCAN ME



SCAN ME



SCAN ME



# La carte du déjeuner

de 12h à 15h, du mercredi au dimanche

## Les Entrées

**Œufs durs mimosa**, petites olives noires et radis roses, salades de mesclun aux amandes. **12€**

**Poireaux** aux tomates cerise, cerfeuil, huile d'olive, vinaigre Xérès, riquette et amandes. **15€**

**Salade Niçoise**, huile d'olive et vinaigre balsamique, pistou, tomates cerise, anchois, thon, œuf, courgette, petites olives noires, pignons de pin dorés. **19€**

Moules de bouchot marinière crémée. **15€**

## Les Tartares

**Lamelles de thon rouge** de l'Atlantique aux fruits de la passion, huile d'olive, basilic, mêlée d'algues, pois gourmands, champignons de Paris, vinaigre balsamique, amandes, piment d'Espelette, mesclun de salades aux herbes. **25€**

**Tartare de bœuf Charolais** à l'oignon nouveau et ciboulette, moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, mesclun de salades aux herbes. **25€**

## Les plats

**Tian de légumes** provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, Purée de pomme Charlotte, mêlée de légumes verts. **19€**

**Dos de cabillaud de l'Atlantique** au jus de chorizo, petites olives noires, Tian de légumes provençaux au pistou. **29€**

**Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge** rôti au thym  
Ail rose en chemise, pomme purée du Renard. **25€**

**Rognon veau à la moutarde au piment d'Espelette**, ciboulette  
Purée de pomme Charlotte aux noisettes. **25€**

**Pièce de bœuf du boucher à la plancha**, tomate épicée aux champignons de Paris, oignon nouveau au gingembre pimenté, grosses pommes frites. **29€**

## Les douceurs sucrées

Clafoutis du limousin **aux cerises**. **16€ pour 2 pers.**

Tarte sucrée **aux abricots et à la rhubarbe**. **10€**

Mousse **chocolat Guanaja Valrhona**, craquant de grué. **10€**

**Crème aux œufs** tremblotante au caramel. **16€ pour 2 pers.**

**Mille-feuille** à la crème mousseline à la vanille de Madagascar. **10€**

## Les crêpes et les gaufres 10€

Sucrée, à la confiture, au **Nutella**, au miel ou à la crème fouettée à la vanille

**Grand Marnier**. **15€**

## Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice

2 boules **10€**

**Glaces Bio** : Café, Caramel, Chocolat Noir, Vanille, Coco.

**Sorbets Bio** : Cassis, Citron, Fraise, Mangue, Passion.

## Une petite soif !

Eau de **Cristalline** (50cl) **5€**

Eau **San Pellegrino**, Eau de **Perrier** (50cl) **6€**

**Coca Cola** Original, **Coca Cola** sans sucre(50cl) **7,5€**

**Orangina**, **Schweppes** (50cl) **7,5€**

Arizona **Green Tea** (50cl) **7,5€**

**Pulco** citronnade (50cl) **7€**

**Volvic** Fraise, Citron (50cl) **7€**

**Jus de fruits** en bouteille: 100% fruit (40cl)**8€**

(orange, pomme, raisins.)

## Se rafraichir !

**Thé Rouge Hibiscus glacé** de « **Christine Dattner** » (40cl) **7,5€**

(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, pomme, sureau, cerises acides)

**Thé Mangue glacé** de « **Christine Dattner** » (40cl) **7,5€**

(Thé vert, mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)

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

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

Jus de **fruits pressés à la main** : orange, pamplemousse, citron (33cl) **10€**

## Cocktail glacé ( 25cl)

**Le Chose** (Jus de pamplemousse frais et Schweppes) **10€**

**La Piscine** de vin rosé Epure, glace. **10€**

**Le Blancass** (vin blanc, cassis) **12€**

**Le Porto Tonic** (Porto, Schweppes, citron vert) **15€**

**L'Izarra Tonic** (Izarra verte, Schweppes, citron vert) **15€**

## Côté cave !

**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 première vendange de Henry Marionnet, **AOP Touraine, ( sans sulfites )** (15 cl) **10€**

2016 Château Patache d'Aux , **AOP Médoc cru Bourgeois** (15 cl) **12€**

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

**Bière pression** (50 cl) **10€**

**Cidre Le Père Jules**, Vallée d'Auge (33 cl) **7€**

## Pour se réchauffer

**Café « Malongo »** espresso, café décaféiné, café long **5€**

**Café « Malongo »** double, cappuccino **7€**

**Café « Malongo »** au lait **7€**,

Lait entier froid ou chaud **7€**

**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) **10€**

**Irish coffee, chocolat Rhum, grog au Rhum** (25 cl) **12€**

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 15 Euros.

Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées.

Les boissons alcoolisées sont interdites aux mineurs.