

La carte du déjeuner

de 12 heures à 15 heures

Pour plus de plaisir, vous pouvez découvrir la carte en demi-entrée, demi-plat et demi-dessert *

Les Entrées

L'entrée du jour 12€

6/9 Huîtres N°3 spéciales du bassin d'Arcachon

de Joel Dupuch, billes de vinaigre à l'échalotte. 15€/ 20€

Poireau mimosa aux petites olives noires, vinaigre de cidre et pistou. 12€/ 8,5€

Gravlax de saumon de la mer du Nord, blinis au sarrasin, Sucrine au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre. 15€/ 10,5€

Salade d'**endive aux crevettes roses** et à la betterave, vinaigre de cidre et huile de noix, ciboulette. 15€/ 10,5€

Les plats

Le plat du jour 23€

Blanc de cabillaud de l'Atlantique au bouillon aux algues de Rollinger épicé,

Orge perlé aux champignons de Paris au pistou. 25€/ 17€*

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires, purée de pomme Charlotte, sucrine au fromage blanc moutardé aux herbes. 19€

Travers de cochon basque caramélisé au miel et à la tomate épicee, lentilles vertes du Puy à la ciboulette, vinaigre de vin. 23€/ 15€*

Rognon de veau à la moutarde au piment d'Espelette, Purée de pomme charlotte. 23€/ 15€*

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym, ail rose en chemise, pomme purée du Renard. 23€/ 15€*

Pièce du boucher à la plancha, pommes frites, sauce au vin rouge et au porto à l'échalote au poivre noir. 25€

Les fromages frais et affinés 9€/6€

Rocamadour, fromage au lait cru de chèvre,

Saint-Marcelin, fromage au lait cru de vache.

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

Servis avec un mélange de salades aux noisettes.

Les plaisirs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

Le magnifique Mille-feuille

à la vanille de Madagascar aux fruits de l'instant. 19€

La **grande crème** aux œufs tremblotante au caramel. 19€

Les gourmandises

La gourmandise d'aujourd'hui 10€/6€

Mousse de **chocolat Guanaja Valrhona**, pistaches candies. 12€/ 7€

Poire Comice pochée au vin chaud épicé, sorbet au cassis 12€/ 7€

Clafoutis aux myrtilles à la crème d'amande. 12€/ 7€

Tarte « des demoiselles Tatin » aux **pommes Reinette** caramélisées au miel d'acacia, crème épaisse d'Isigny 12€/ 7€

Côté Cave !

Eau

Eau minérale d'Orezza **gazeuse**.

Eau **minérale** naturelle Thonon.

50cl

75cl

1 L

7 €

Bière

La Goudale blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune. (Bouteille 33 cl) *

Cidre du Père Jules, Vallée d'Auge (33 cl) ou bouteille. (75cl) *

6€

7€

50cl

25€

50cl

75cl

129 €

Champagne

Champagne Taittinger Brut, AOP Champagne.

Champagne Taittinger Rosé, AOP Champagne.

Comtes de Champagne Taittinger, Blanc de Blancs. AOP Champagne.

Verre

Bouteille

Magnum

15cl

75cl

1.5L

19 €

65 €

129 €

75 €

75 €

90 €

Vin rosé

2024 Domaine le Pive, AOP Sable de Camargue. **Bio** *

2024 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, **Bio**

2024 Domaine le Pive, Ma Bohème **Bio**

7€

29 €

58 €

10€

46 €

89 €

9€

40 €

40 €

Vin blanc

2023 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay. *

2023 Domaine de Fenouillet. « Hautes Combes » AOP Fougères. **Bio**

2023 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côte du Rhône

2024 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / 2023 en Magnum .

2022 Sous La Roche, Véronique Desfontaines, AOP Santenay.

7€

29 €

58 €

9€

35 €

89 €

10€

45 €

92 €

49 €

49 €

49 €

Vin rouge

2023 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône * / 2020 en Magnum.

2023 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP Pays d'Oc Pinot Noir. *

2023 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, **sans sulfite/ Bio** *

2021 Château Coucheroy, AOP Pessac Léognan.

2022 Château de Merlin, AOP Saint Romain, Grands vins de Bourgogne. **Bio**

2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru bourgeois.

2022 Cuvée Juliette de Dominique Gruhier, AOP Bourgogne Epineuil. **Bio**

2019 Les Fées Brunes de Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage.

2019 Château La Réserve de Léoville Barton, AOP Saint Julien.

2021 Château Valoussière, Domaine Jeanjean, AOP Languedoc. **Bio**

2016 Château Couhins-Lurton, AOP Pessac Léognan.

2019 Château Dauzac, Grand cru classé, AOP Margaux / 2019 en Magnum.

2022 L'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape / 2021 en Magnum.

2017 Terres Brûlées de Jean Luc Colombo, AOP Cornas. **Bio**

2021 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune. **Bio**

2022 Domaine Champy, AOP Volnay, **Bio**

2020 Domaine Champy, AOP Aloxe Corton, **Bio**

7€

29 €

69 €

32 €

33 €

129 €

10€

34 €

190 €

44 €

45 €

40 €

39 €

45 €

92 €

49 €

49 €

49 €

54 €

54 €

54 €

74 €

65 €

154 €

64 €

65 €

134 €

75 €

50 €

50 €

50 €

64 €

64 €

64 €

64 €

64 €

64 €

64 €

64 €

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.
Prix nets service inclus - TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Philippe Renard

Le petit déjeuner Parisien

De 9h à 11h - 15€

Café Malongo, thé Christine Dattner, Chocolat chaud Celaya « Valrhona »,

Baguette, beurre, confiture, mini-viennoiseries.

Jus de fruit, eau plate ou gazeuse.

Carte sur le Pouce

A partir de 12 heures jusqu'à la fermeture

Les p'tits salés à partager

Boite de **sardines** à l'huile d'olive au piment d'Espelette, citron, beurre demi-sel. **9,5€**

Cornet **basque de saucisses sèches, chorizo, guindillas et fromage de brebis** de Oteiza. **12€**

Pot de rillettes d'oie de la Somme, cornichons, pain de campagne. **9,5€**

Terrine de foies de volaille confits, pain de campagne et cornichons. **9,5€**

Bocal d'**émiellette de saumon élevé en Mer du Nord, frais et fumé, gingembre, menthe, citron vert, amandes et piment d'Espelette.** **9,5€**

Les plats chauds pour les gourmands

Quiche Lorraine au lard fumé, bouquet de salades aux amandes. **12€**

Croque-monsieur au jambon et au fromage râpé. **12€**

Croque au saumon fumé de la Mer du Nord à l'Emmental râpé et aux perles de yuzu. **12€**

6/12 Escargots de bourgogne à l'ail et au persil. **10€/17€**

Calamar frit, citron jaune, sauce gribiche. **12€**

La planche de gâteaux du voyage

10 pièces 20 € / à la pièce 3€

Pastel de Nata, **Cannelé** de Bordeaux, **Financier** aux fruits,

Tarte au chocolat, **Madeleine** à la vanille

Les crêpes et les gaufres

Au sucre. **7€**

À la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille. **8,5€**

Au Grand Marnier. **10€**

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

Menu des Galopins du Luco !

(De 2 à 8 ans)

35€

Dévinette du Renard

Qui ne joue pas avec les cordes rouges
ne remplace pas son seuil par les verres
et dessine comme un champion ?

10€

Le hors d'œuvre

Cornet de saucisse sèche basque de Pierre Oteiza

Tomate à l'œuf dur mimosa

Pour suivre

Poulet fermier Label Rouge rôti au thym, pomme purée

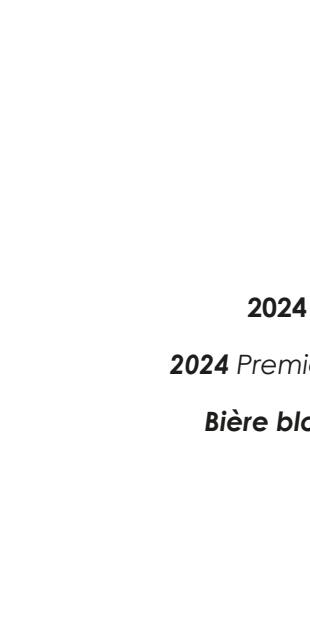
Steak haché de bœuf français à la plancha, pomme frite

La gourmandise

Une crêpe ou une gaufre au sucre

Une boule de glace bio au chocolat ou à la vanille

Une boisson sans alcool au choix



Une petite soif !

Eau de **Cristalline** (50cl) **4,5€**

Eau **San Pellegrino**, Eau de **Badoit** (50cl) **4,5€**

Coca Cola Original, **Coca Cola** sans sucre (50cl) **6€**

Orangina, **Schweppes** (50cl) **6€**

Arizona Peach Iced Tea (50cl) **6€**

Volvic fraise ou citron, **Pulco** citronnade (50cl) **6€**

Jus de fruits pressé en bouteille: 100% fruit (40cl) **6€**

orange, pamplemousse rose, pomme, raisins, tomate.

Bière Corona sans alcool (Bouteille 33 cl) **6€**

Se rafraîchir !

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

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

Thé Hollywood Passion glacé de « Christine Dattner » (40cl) **5€**

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

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

Jus de **fruits pressés à la main** : orange, pamplemousse, citron (33cl) **7€**

Cocktail glacé (25cl)

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

La Piscine (vin rosé Epure, glace) **10€**

Le Communard (vin rouge, cassis) **10€**

Le Blancass (vin blanc, cassis) **10€**

Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) **12€**

L'Izarra Tonic (Izarra, Schweppes, citron vert) **12€**

Côté cave !

Champagne Taittinger Brut (15 cl) **19€**

2024 Saint Martin, Domaine Laroche, **AOP Chablis** (12 cl) **10€**

2024 Le Pas du Maine Sainte Victoire, **AOP Côtes de Provence Bio** (12 cl) **10€**

2024 Première Vendange de Henry Marionnet, **AOP Touraine, Bio (sans sulfites)** (12 cl) **8€**

Bière blonde Goudale **G**, Grimbergen **blanche**, Guinness **brune** (Bouteille 33 cl) **6€**

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

Pour se réchauffer

Café « Malongo » expresso, café décaféiné **Bio**, café long **4€**

Café « Malongo » commerce équitable : double, cappuccino **6€**

Café « Malongo » au lait **6€**

Lait entier Bio froid ou chaud **5€**

Les Thés du monde et le thé déthéiné de « Christine Dattner » **6€**

Chocolat chaud Celaya « **Valrhona** » **7€**

Infusions Bio « **Les deux marmottes** » **6€**

Irish coffee, chocolat Rhum, grog au Rhum (25 cl) **10€**



Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 15 Euros. Nourriture et boisson extérieur interdite.

Prix nets service inclus - TVA 10% Service au restaurant, TVA 20% sur les boissons alcoolisées qui sont interdites pour les mineurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération