

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 épicée,
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 Ferny, fromage fermier au lait cru de brebis.
Servi 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 €

7 €

Bière

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

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

33cl

50cl

75cl

6€

7€

25€

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 €

190 €

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 €

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 €

35 €

9€

35 €

10€

45 €

92 €

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 Brulées 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 €

8€

33 €

10€

34 €

44 €

39 €

40 €

40 €

50 €

50 €

54 €

74 €

154 €

64 €

134 €

75 €

50 €

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

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

Boîte 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'**émietté 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€

Devinette du Renard

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

10L

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 Moine 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 » espresso, 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