

Buffet Gourmand Dominical

69€ par personne

Incluant deux verres de vin, jus de fruit, café et eaux minérales

Les cochonnailles

Jambon d'York à l'os
Cochonnailles Basque de Pierre Oteiza
Rillettes d'oie & Terrine de campagne
Museau aux oignons, moutarde, herbes, vinaigre de vin

Les Hors d'œuvres Côté Mer

Huitres spéciales N°3 du bassin d'Arcachon de Joël Dupuch
Couteau de Bretagne à l'échalote et à la tomate
Harengs fumés de la Baltique, pommes Charlotte à la ciboulette
Bulots de l'Atlantique, mayonnaise épicée
Crevettes roses de l'Equateur cuites entières
Filets de sardines et d'anchois au thym et à l'ail

Les Légumes

Melon charentais et pastèque aux amandes
Œufs durs Mimosa, riquette à la ciboulette
Asperges à l'œuf dur, huile d'olive à la ciboulette
Soupe glacée de petits pois à la menthe et au piment d'Espelette
Mesclun de salades à l'huile d'olive au citron
Cèleri, fenouil et pomme verte en rémoulade aux noisettes
Tomates multicolores au pistou, amandes dorées
Endives et betterave, moutarde, vinaigre de vin, ciboulette et noix
Aubergines, courgettes et poivrons marinés à l'huile d'olive

Les Salades

Salade de haricots verts aux champignons de Paris, fèves à l'huile de noisette
Sucrine au saumon fumé élevé en Mer du Nord, sauce au fromage blanc coriandre menthe
Salade de pommes de terre au confit de canard français, oignon rouge et vinaigre de vin
Salade de riz au thon de l'Atlantique, tomate et concombre au maïs, coriandre à la moutarde
Salade de pâte au pistou, pois gourmands et radis, crevettes roses aux olives noires

Les Hors d'œuvres chauds

Flamiche d'épinards au saumon fumé élevé en Mer du Nord
Quiche lorraine au lard fumé

Les Plats Chauds (service à table)

La suggestion du dimanche
Poulet fermière de l'Ardèche rôti au thym, pomme purée du Renard
Blanc de Cabillaud de la Mer du Nord à la plancha, jus de bouillabaisse, légumes verts au pistou

Les Fromages frais et affinés

Sélection de fromages frais et affinés de Claude Anthès
Pains de campagne et aux fruits secs de Jean Luc Poujauran

Les Douceurs sucrées

Crème caramel aux œufs
Nage de fruits du moment à la verveine, pralines roses
Baba au rhum Havana Club, ananas, mangue, épines vinette
Tarte aux pommes reinette caramélisées au miel d'acacia
Mousse au chocolat Guanaja
Tarte au chocolat Gianduja à la noisette
Tarte sablée au citron de Nice et aux figues violettes
Tarte aux poires et aux noisettes
Œuf à la neige aux pralines roses
Crumble d'amandes aux poires et aux figues
Riz au lait aux raisins Smyrne, compote de rhubarbe
Pastéis de Nata
Fruits du marché à croquer

Tous nos produits évoluent en fonction des saisons,
Cette liste est donc susceptible d'évoluer en fonction du marché

Une petite soif !

Eau de Cristalline (50cl) 3,5€
Eau San Pellegrino Eau de Perrier (50cl) 6€
Coca Cola Original, Sans Sucre (50cl) 7,5€
Orangina, Schweppes agrumes (50cl) 7,5€
Arizona Green Tea (50cl) 7,5€
Volvic Fraise, Citron, Pulco Citronnade (50cl) 6,5€
Jus de fruits pressé 100% fruit (50cl) 7,5€
Ananas, Citron, Orange, Pamplemousse, Pomme

Se rafraichir !

Thé Rouge Glacé de « Christine Dattner » (40cl) 7,5€
(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, pomme, sureau, cerises acides)
Thé Hollywood Passion glacé de « Christine Dattner » (40cl) 7,5€
(Thé vert, mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)
Café glacé Malongo Bio (25cl) 7,5€
Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse, citron (33cl) 10€

Cocktail Glacé

(Avec Alcool 25cl ou Sans alcool 33cl)

Le Chose (Jus de Pamplemousse et Schweppes) 10€
La Piscine de vin Rosé 10€
Le Communard (Vin rouge, cassis) 10€
Le Blancass (Vin blanc, cassis) 10€
Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) 12€

Pour se réchauffer

Café « Malongo » expresso, Café décaféiné, Café long 5€
Café « Malongo » double, Cappuccino 7€
Café « Malongo » au lait 7€, Lait (froid ou chaud) 7€
Thés du monde et thé déthéiné de « Christine Dattner » 5€
Chocolat chaud Celaya « Valrhona » 9€, Infusions « Les deux marmottes » 7€
Irish coffee, Chocolat Rhum, Grog au Rhum (25 cl) 12€

Pour le plaisir (5cl)

Porto Pacheca 30 ans 15€
Porto Pacheca blanc 12€
Rivesaltes 1997 15€

La Cave

Eaux	50cl	75cl	1 L
Eau minerale naturelle d'Orezza gazeuse			8 €
Eau de Source Saint Georges			8€
Eau de San Pellegrino, Eau de Perrier	6€		
Bière	33cl	50cl	75cl
La Goulade blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (Bouteille 33 cl)	9€		
Bière pression Heineken ou Edelweiss Blanche (50 cl)		10 €	
Cidre du Père Jules, Vallée d'Ange (33 cl) ou bouteille (75cl)	9€		25€
Champagne	Verre	Bouteille	Magnum
	15cl	75cl	1.5L
Champagne Taittinger Brut	19 €	65 €	110 €
Champagne Taittinger Rosé		75 €	
Comte de Champagne Taittinger		165 €	
Vin rosé			
2021 Epure, IGP Méditerranée	9 €	32 €	
2021 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, Bio	12 €	39 €	79 €
Vin blanc			
2021 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay	9€	32 €	
2020 Domaine de la Charmoise de Henri Marionnet, AOP Touraine Sauvignon		35 €	
2020 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône	10 €	37 €	
2021 Les Aumônes de Florian Capitaine, AOP Vouvray		39 €	
2021 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / 2018 en magnum	12 €	45 €	89 €
2018 Pouilly Fussy, Maison Champy, AOP Pouilly Fussy		45 €	
2018 Pernand Vergelesses, Maison Champy, AOP Pernand Vergelesses		55 €	
Vin rouge			
2020 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône/ 2020 en Magnum	9 €	32 €	65 €
2020 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Pinot Noir	9 €	32 €	
2021 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, sans sulfite/ 2020 en Mag.	10 €	35 €	72 €
2021 Mas de Pastre, IGP Pays de d'Hérault		32 €	
2016 Colina Oeste, IGP Côtes de Gascogne		35 €	
2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru Bourgeois /2008 en Magnum		43 €	105 €
2018 Divinus, Château Bonnet, AOP Bordeaux	12 €	45 €	
2015 Chateau Couhins Lurton, AOP Pessac Léognan		60 €	
2019 Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape / 2020 en Magnum		69 €	120 €
2019 Cuvée Juliette de Dominique Gruhier, AOP Bourgogne Epineuil, sans sulfite	12 €	45 €	
2018 Côte de Grisey de Dominique Gruhier, AOP Bourgogne Epineuil			85 €
2019 Pavillon des Courtisanes de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône Village		39 €	
2019 Les Fées Brunes de Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage		45 €	
2017 Terres Brulées de Jean Luc Colombo, AOP Comas		75 €	
2020 Domaine Champy, AOP Volnay-Les-Beaune, Bio		55 €	
2020 Domaine Champy, AOP Volnay, Bio		67 €	
2017 Domaine Champy, AOP Nuits Saint Georges		67 €	

4€ la bouteille de 75cl

L'eau de la table du Luxembourg micro filtrée « Castalie » est une eau de dégustation.
Elle se boit plate ou pétillante, fraîche ou tempérée pour votre plaisir.
Elle conserve les bienfaits des sels minéraux et des Oligo éléments bons pour la santé.

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