



Carte sur le Pouce

Le petit déjeuner Parisien 19€

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

Boite de **sardines françaises** à l'huile d'olive au piment d'Espelette, pain et beurre demi-sel. **12€**
Cornet de **saucisses sèches, chorizo**, et fromage de **brebis** basques de Pierre Oteiza. **15€**
Pot de rillettes d'oie de la Somme, cornichons, pain de campagne. **12€**
Melon charentais et **pastèque** aux amandes. **12€**



Faites-vous plaisir, Partagez un instant gourmand entre copains !

Pour 2/3 personnes

Bocal de **caviar d'aubergines** au pistou et d'artichauts aux pignons de pin, épicé. **12€**
Bocal **d'émietté de saumon** élevé en Mer du Nord frais et fumé, au gingembre, menthe, citron vert, pignons de pin et piment d'Espelette. **14€**
Bocal de **caviar de tomates** Corse séchées au pistou, courgettes marinées, noix de macadamia, piment d'Espelette. **12€**



Les plats chauds pour les gourmands

Quiche Lorraine au lard fumé, bouquet de salades aux amandes. **15€**
Flamiche aux épinards et au saumon fumé élevé en Mer du Nord. **15€**
Croque-monsieur au jambon blanc et au fromage râpé. **15€**
Calamar de l'Atlantique frit, sauce gribiche, citron jaune. **19€**
12 Escargots de bourgogne à l'ail et au persil. **18€**



Les fromages frais et affinés de Frédéric Ledoux

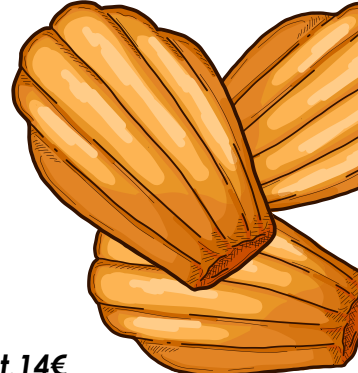
Chèvre frais à l'huile d'olive vierge. **12€**
Saint-Marcelin de la Mère Richard, fromage au lait cru de vache. **15€**
Brebis Basque Fernyo, fromage fermier au lait cru de brebis. **15€**

Les gâteaux du voyage 4€

Palette 10 pièces 20€
Pastel de Nata, **Financier** aux fruits,
Madeleine, **Cannelé**, gâteau au **chocolat**

Les douceurs sucrées

Faisselle de Rians aux **fruits rouges**. **15€**
Riz au lait, raisins de Smyrne au rhum Havana, **fruits de l'instant**. **14€**
Mousse **chocolat Gianduja** Valrhona aux noisettes. **14€**



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** agrumes (50cl) **7,5€**
Arizona Green Tea (50cl) **7,5€**
Pulco citronnade (50cl) **7€**
Jus de fruits en bouteille 100% fruit (40cl) **9€**
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€**
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, Bio** (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) **10€**
Cidre Le Père Jules, Vallée d'Auge (33 cl) **10€**

Pour se réchauffer

Café « Malongo » expresso, café décaféiné, café long **5€**
Café « Malongo » double, cappuccino **7€**
Café « Malongo » au lait **7€**,
Lait entier Bio 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** (20 cl) **12€**

