

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