

# 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'**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