

Le petit déjeuner Parisien

De 9h à 11h - 19€

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

Du lundi au dimanche à partir de midi

Les p'tits salés à partager

Boîte **de sardines à l'huile** d'olive au piment d'Espelette, citron, beurre demi-sel **12€**

Cornet basque de **saucisses sèches, chorizo**, guindillas, et fromage de **brebis** de Oteiza **15€**

Pot de rillettes d'oie de la Somme cornichons, pain de campagne **12€**

Terrine de foies de volaille confits, pain de campagne et cornichons **12€**

Bocal d'émietté de saumon élevé en Mer du Nord, frais et fumé,
gingembre, menthe, citron vert, amandes et piment d'Espelette **12€**

Bocal de **caviar de tomates** Corse séchées au pistou, courgettes marinées,
noix de macadamia, piment d'Espelette **10€**

Guacamole **d'avocat épicé**, tomate confite, croûtons craquants. **12€**

Les plats chauds pour les gourmands

Cœur de quiche de chèvre à la tomate et à la courgette **15€**

Quiche Lorraine au lard fumé, bouquet de salades aux amandes **15€**

Croque-monsieur au jambon et au fromage râpé **15€**

Croque au saumon fumé de la Mer du Nord à l'Emmental râpé et aux perles de yuzu. **15€**

6/12 Escargots de bourgogne à l'ail et au persil **12€ /20€**

Calamar de l'Atlantique frit , sauce gribiche, citron jaune **15€**

Crevettes tempura frites épicées, sauce fromage blanc à la menthe **20€**

La planche de gâteaux du voyage

10 pièces 20 € / à la pièce 4€

Pastel de Nata, **Cannelé** de Bordeaux, **Financier** aux fruits, **Tarte au chocolat**, **Madeleine** à la vanille

Les crêpes et les gaufres

Au sucre. **9€** À la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille. **10€**

Au **Grand Marnier**. **12€**

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) **5€**

Eau **San Pellegrino**, Eau de **Badoit** (50cl) **6€**

Coca Cola Original, **Coca Cola** sans sucre (50cl) **7€**

Orangina, **Schweppes** (50cl) **7€**

Arizona **Peach Iced Tea** (50cl) **7€**

Volvic fraise, citron, **Pulco** citronnade (50cl) **6,5€**

Jus de fruits pressé en bouteille: 100% fruit (40cl) **7€**
orange, pamplemousse rose, pomme, raisins, tomate.

Bière Corona sans alcool (Bouteille 33 cl) **7€**

Se rafraîchir !

Thé Rouge Glacé de « **Christine Dattner** » (40cl) **7€**
(Hibiscus, raisins, cynorrhodon, pomme, sureau, cerises acides)

Thé Hollywood Passion glacé de « **Christine Dattner** » (40cl) **7€**
(Thé vert, mangue, fleur de carthame, fleur de bleuet)

Café glacé **Malongo Bio** (25cl) **7€**

Jus de **fruits pressés à la main** : orange, pamplemousse, citron (33cl) **9€**

Cocktail glacé (25cl)

Le Chose (Jus de pamplemousse frais et Schweppes) **10€**

La Piscine (vin rosé Epure, glace) **12€**

Le Communard (vin rouge, cassis) **12€**

Le Blancass (vin blanc, cassis) **12€**

Le Porto Tonic (Porto, Schweppes, citron vert) **15€**

L'Izarra Tonic (Izarra, Schweppes, citron vert) **15€**

Côté cave !

Champagne Taittinger Brut (15 cl) **20€**

2024 Saint Martin, Domaine Laroche, **AOP Chablis** (15 cl) **12€**

2024 Le Pas du Moine Sainte Victoire, **AOP Côtes de Provence Bio** (15 cl) **12€**

2024 Première Vendange de Henry Marionnet, **AOP Touraine, Bio (sans sulfites)** (15 cl) **10€**

Bière blonde Goudale **G**, Grimbergen **blanche**, Guinness **brune** (Bouteille 33 cl) **7€**

Cidre Le Père Jules, Vallée d'Auge (33 cl) **9€**

Pour se réchauffer

Café « **Malongo** » espresso, café décaféiné, café long **5€**

Café « **Malongo** » double, cappuccino **7€**

Café « **Malongo** » au lait **7€**

Lait entier Bio froid ou chaud **7€**

Les Thés du monde et le thé déthéiné de « **Christine Dattner** » **7€**

Chocolat chaud Celaya « **Valrhona** » **9€**,

Infusions « Les deux marmottes » **7€**

Irish coffee, **chocolat Rhum**, **grog au Rhum** (25 cl) **12€**

