

ENTREES STARTERS

• Entrée(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special (consult the slate)</i>	5,90 €
• Mille-feuille de tomates Coeur de Boeuf et mozzarella de buffalla, pesto <i>Beefsteak tomato and buffalo mozzarella, pesto sauce</i>	6,50 €
• Ravigoles de Royan, crème au parmesan <i>Romans Ravioli, parmesan cream</i>	7,20 €
• Carpaccio de bœuf aux câpres, parmesan et roquette <i>“Beef carpaccio, capers, parmesan cheese and salad</i>	7,20 €

LES PLATS MAIN COURSE

• Plat(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special (consult the slate)</i>	14,90 €
• Suprême de poulet au beurre de paprika, écrasé de pomme de terre <i>Chicken breast with paprika butter, mashed potatoes</i>	15,90 €
• Entrecôte du Limousin (180g), poivre vert, frites fraîches ou légumes <i>Limousin beef (180g) rib steak, green pepper sauce, fresh French fries or vegetables</i>	16,90 €
• Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts <i>Cod loin, “sauce vierge”, sweet potato puree or green vegetables</i>	15.90 €
• Salade César (Croustillant de Poulet, tomates confites, oeuf, parmesan) <i>Caesar salad (Romaine lettuce, crispy chicken, tomato confit, egg, parmesan shavings, Caesar sauce, parsley)</i>	13,90 €

Les Suppléments, Extras:	3,00 €
Frites fraîches, légumes, écrasé de pommes de terre, purée de patate douce, salade mesclun <i>Fresh fries, vegetables, mashed potatoes, sweet potato purée, salad</i>	

VEGAN

• Assiette de légumes marinés <i>Pickled vegetables plate</i>	5,90 €
• Penne aux petits legumes, sauce pesto <i>Penne with vegetables and pesto</i>	13,90 €

SUR LE POUCE SNACKING

• Croque-Monsieur, frites et salad <i>Ham and cheese toasted sandwich, fresh French fries, salad</i>	13,50 €
• Croque-Madame, frites et salad <i>Ham, cheese and egg toasted sandwich, fresh French fries, salad</i>	13,90 €

DESSERTS

• Dessert(s) du jour (selon le marché) <i>Daily special</i>	5,80 €
• Salade de fruits de saison, au sirop léger à la vanille et cannelle <i>Fruits salad, vanilla and cinnamon syrup</i>	6,90 €
• Moelleux au chocolat, glace du chef <i>Chocolat cake, ice cream</i>	6,50 €
• Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé <i>French toast, salted butter caramel sauce</i>	6,90 €
• Café gourmand compose de 4 pièces : Moelleux au chocolat, madeleine, pain perdu brioché et Salade de fruits <i>Coffee with 4 dessert selection: Chocolate cake, madeleine, french toast, fruit salad</i>	7,90 €

Les COUPES GLACEES ICES CREAM

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel au beurre salé. Coco, Fraise intense, Citron, Framboise, cassis Mangue Mascarpone-Limoncello.
Flavours: Vanilla, Coffee, Chocolate, Pistachio, salted Caramel, Coconut, Flavourful Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Mango, Mascarpone-Limoncello.

• Café ou chocolat ou caramel Liégeois (2 boules de glace, nappage, crème fouettée, amandes effilées) <i>Chocolate or Caramel or Coffee “Liégeois” (2 scoops, sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Dame Blanche (Une boule de vanille et chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées) <i>(1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Boulevard du Crime (1 boule chocolat et caramel, sauce caramel, crème fouettée, amandes effilées) <i>(1 scoop of chocolate, 1 scoop of caramel, caramel sauce, whipped cream, flaked almonds)</i>	6,90 €
• Colonel (2 boules de sorbet citron, 2cl de vodka /2 scoops of lemon, 2 cl of Vodka)	7,20 €
• Théâtre à l’Italienne (2 boules de Mascarpone-limoncello, 2cl de limoncello) <i>(2 scoops of Mascapone-limoncello, 2cl of limoncello)</i>	7,20 €
• Coupe 1 boule 1 scoop 2.00 € • Coupe 2 boules 2 scoops 4.00 € • Coupe 3 Boule 3 scoops	5.50 €
• Supplément crème fouettée, sauce chocolat, caramel ou café <i>Extras : Whipped cream, Chocolate sauce, Caramel sauce, Coffee sauce</i>	1.50 €

MENU ENFANT CHILDREN’S MENU (jusqu’à 11 ans, up to 11 years old)

• Œuf (plein air) mayonnaise ou velouté de saison, servi avec le plat. <i>Egg (free-range) with mayonnaise or seasonal soup, served with the main dish</i>	10,90 €
• Steak haché ou Poulet pané ou Fish & chips. Garniture : frites ou légumes verts <i>Ground Steak or Breaded Chicken or Fish & Chips. With French fries or green vegetables</i>	
• Madeleine ou boule de glace Madeleine <i>Cake or ice cream (vanilla, chocolate, caramel, pistachio, strawberry) or sorbet (lemon, raspberry)</i>	
• 1 verre de jus de fruits (orange, pomme, multi-fruit) ou sirop (grenadine, menthe, pêche, fraise, citron) <i>A glass of fruit juice (orange, apple, fruits) or syrup (grenadine, mint, peach, strawberry, lemon)</i>	

PRIX NET – NET PRICE

Mode de paiements acceptés : Carte bleue, Amex, ANCV, Tickets Restaurant, Carte Pass Restaurant et Espèces. Nous n’acceptons pas les chèques.
Payment by: Credit card, Amex, tickets restaurant, carte pass restaurant, ANCV or cash. We do not accepted checks.

MENUS MALIN « Malin » menus

Valable pour le déjeuner valid for lunch

PLAT + 1 BOISSON

Main course + 1 drink

17.90 €

PLATS AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Plat du jour Main daily special dish

Filet de Poulet au beurre de paprika, riz sauté au citron confit
Chicken breast with paprika butter, fried rice with lemon confit
Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts
Cod loin, “sauce vierge”, sweet potato puree or green vegetables

Verre de vin Glass of wine

Château Gantonnet, Rosé Méditerranéen, Blanc Chardonnay

Ou/or

Bière pression Draught beer (25cl): 1664

Ou/or

Evian ou/or Badoit (50cl)

ENTREE + PLAT

Starter + Main course

Ou/or

PLAT + DESSERT

Main course + Dessert

21.00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

Starter + Main courser + Dessert

25.00 €

ENTRÉES AU CHOIX CHOICE OF STARTERS

Entrée(s) du jour Daily special

Mille-feuille de tomates Coeur de Boeuf et mozzarella de buffalla, pesto
Beefsteak tomato and buffalo mozzarella, pesto sauce

Ravigoles de Royan, crème au parmesan
Romans Ravioli, parmesan cream

Carpaccio de bœuf aux câpres, parmesan et roquette
“Beef carpaccio, capers, parmesan cheese and salad

PLATS AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Plat du jour Main daily special dish

Suprême de poulet au beurre de paprika, écrasé de pomme de terre
Chicken breast with paprika butter, mashed potatoes

Dos de cabillaud, sauce vierge, purée de patate douce ou légumes verts
Cod loin, “sauce vierge”, sweet potato puree or green vegetables

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Salade de fruits de saison, au sirop léger à la vanille et cannelle
Fruits salad, vanilla and cinnamon syrup

Moelleux au chocolat, glace du chef
Chocolat cake with vanilla ice

Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé
French toast, salted butter caramel sauce

BOISSONS

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 (4 cl)	4,50 €
Martini, Suze, Campari, Porto Rouge ou Blanc (6cl),	5,50 €
Muscat (6 cl)	5,50 €
Kir vin blanc (12 cl)	5,00 €
Kir Royal (12 cl)	12 00 €
Americano (15cl)	6,50 €

BIERES

	25cl	33cl	50cl
BIÈRES PRESSION			
1664 Blonde	4,00 €	5,00 €	7,00 €
Grimbergen Blanche	4,50 €	5,50 €	7,50 €
Monaco, Panache, Tango	4,00 €	5,00 €	7,00 €
Happy Hours* 1664 Blonde			5,00 €

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED (33cl)

Carlsberg	5,50 €
Grimbergen Rouge, Grimbergen Ambrée	6,00 €
Desperados	6,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS (4 cl)

Cognac, Armagnac, Calvados, Eau de Vie Prune	8,00 €
Get 27/31, Limoncello, Amaretto, Manzana, Baileys	7,00 €

Whisky J&B, Jameson	8,00 €
Chivas / Glenfiddich / Jack Daniels	10,00 €
Rhum classique	7,00 €
Vodka Eristoff	8,00 €
Vodka Grey Goose / Absolut, Belvédère	9,00 €
Gin Bombay Sapphire, Gordon's	9,00 €
Cointreau, Grand Marnier	8,00 €

CHAMPAGNES AOC

	Coupe (12cl)	75cl
Deutz brut Classic	12,00 €	65,00 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian	33 cl	4,00 €	50 cl	4,50 €	100 cl	6,00 €
Badoit			50 cl	4,50 €	100 cl	6,00 €
Perrier	33 cl	4,50 €				

SOFTS

Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite, Nestea (33 cl)	4, 50 €
Schweppes tonic, Schweppes Agrum, Orangina	
Diabolo (Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise)	4, 00 €
Fruits pressés frais (orange, citron) (20 cl)	5,80 €
Jus de fruits au verre enfant Glass of Fruit Juice (25 cl)	3,50 €
(Orange, Pomme, Ananas, Mangue, Orange, Apple, Ananas, Mango, Cranberry, Pamplemousse)	
Minute Maid (20 cl)	4,00 €
(Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Ananas)	
Sirop a l’eau enfant (25 cl)	3,00 €
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Orgeat, Pastèque, Melon, Caramel, vanille,	
Supplément sirop (2cl)	0,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

	En salle et terrasse	Comptoir
Café, Décaféiné, Allongé	2,50 €	1,50 €
Noisette	2,50 €	1,50 €
Capuccino	5,50 €	4,50 €
Double Café Coffee Large	3,50 €	2,50 €
Café Crème	4,00 €	3,50 €
Chocolat	4,00 €	3,50 €
Café ou Chocolat Viennois	5,80 €	4,50 €
Thé / Infusion	4,50 €	3,50 €
Irish Coffee	10,00 €	9,00 €
Vin chaud (20cl)	5,50 €	

Tableau des allergènes est consultable à l'accueil - Allergens list available at welcom desk.
Origine des viandes : France - Origin of meat : France



VINS	15cl	46cl	75cl
LES ROSES			
Provence			
. IGP Méditerranée	4,50 €	14,00 €	22,00 €
Demoiselle Sans-Gêne			
. Côtes de Provence AOC	5,50 €	17,00 €	27,50 €
Côte Presqu’île, Minuty			

LES BLANCS			
Languedoc Roussillon			
. IGP Pays d’Oc Chardonnay	4,50 €	14,00 €	22,00 €
Orchys, Terrier & Collovray			
Alsace			
. Pinot Gris	6, 80 €	21, 00 €	32, 00 €
Les Grains			
Côte du Rhone			
. Les Garçons	5,00 €	15,50 €	24,00 €
Domaine de Joy l’Esprit			
Val de Loire			
. Quincy AOC	5,80 €	18,50 €	28,00 €
Maison Blanche			
. Pouilly-Fumé AOC			32,00 €
Clément & Florian Berthier			
Bourgogne			
. Petit Chablis			30,00 €
Seigneurie de Magdeleine			

LES ROUGES			
Loire			
. Saint Nicolas de Bourgueil AOC	5,50 €	15,50 €	25,00 €
Domaine de la Cabernelle			
Signature			

Languedoc Roussillon			
. Coteaux de Languedoc			28,00 €
Pic Saint-Loup AOC			
Mas de l’Oncle, Cuvée Élégance			

Bordelais			
. Bordeaux AOC	4,80 €	14,00 €	22,00 €
Château Gantonnet			
. Saint-Emilion AOC			32,00 €
Belle assise			
. Haut Médoc AOC			38,00 €
L’héritage de Chasse Spleen			

Bourgogne			
. Bourgogne Epineul AOC			29,00 €
Pinot noir Domaine de Marsoif			

Beaujolais			
. Morgon Lathuilière Gravallon	5,80 €	18,00 €	28,80 €
« Corcelette »			
. Brouilly AOC			27,50 €
Château des Tours			
Vin sans sulfite			32,00 €
. IGP Val de Cesse			
Clos Frédéric Galibert			

COCKTAILS			Happy Hours*
AVEC ALCOOL (4cl)		10 €	7 €

Cachaca: Caïpirinha,
Vodka: Cosmopolitan, Bloody Mary, Sex on the Beach, Blue Lagoon
Rhum: Mojito, Cuba Libre,
Tequila: Margarita, Tequila Sunrise
Gin: Gin Fizz
Prosecco: Rubis, Martini Spritz
Kalhua: Cancun
Champagne: Pretty Woman

SANS ALCOOL (25cl)	8€	6€
Virgin Mojito (menthe, sucre de canne, limonade, citron vert)		
Le Florida (orange, ananas, grenadine),		
Le Grévin (sirop de pêche, grenadine, multifruit, citron vert)		

*Happy Hours: de 15 H à 18 H



Vin biologique