



Bienvenue

« Cette carte a été imaginée par notre Chef Romain Baudron en collaboration avec David Gallienne, chef Normand étoilé et vainqueur de Top Chef 2020. Elle met à l'honneur des plats traditionnels généreux dans l'esprit authentique des brasseries françaises. Elaborée à partir de produits frais et locaux, cette carte convoque nos souvenirs d'enfance et érige la simplicité au rang d'art de vivre. Bienvenue à Maleyssié et soyez gourmands ! »

Pour commencer...

Les petits déjeuners

Tous les jours de 8h à 11h30

Formule express 9€

- 1 boisson chaude
- 1 viennoiserie
- 1 jus d'orange pressé

Formule anglaise 16€

- 1 boisson chaude
- 1 viennoiserie, pain beurre et confiture
- 1 jus d'orange pressé
- 1 œuf au choix omelette/brouillés/au plat bacon ou truite fumée

À la carte

- Œufs omelette/brouillés/au plat 6€ (supp. bacon ou truite fumée 2€)
- Croissant 2€
- Pain au chocolat 2€
- 2 tartines 2€
- Pot de confiture 1€

Les coquillages & crustacés

- Huîtres de Stéphane Aucreterre N°2 : 7.50€ par 3 / 15€ par 6 / 22.50€ par 9
- Bulots au piment d'Espelette : 11€ 300g
- Crevettes roses : 14€ les 7
- Langoustines : 18€ les 5
- Demi-tourteau : 12.50€

Le plateau de fruits de mer

- 6 huîtres de Stéphane Aucreterre N°2, 1 demi-tourteau, 3 langoustines, 3 palourdes, 7 crevettes roses, 8 bulots 62€ par personne

Accompagnements : mayonnaise maison, citron, échalotes au vinaigre, pain de seigle.

Les entrées

- Praires en persillade 14€
- Le Pâté Maréchal de Contades 17€
Recette historique du foie gras inventée au 18ème siècle par l'Alsacien Jean-Pierre Clause
- Salade de haricots verts vinaigrette & noix 7€
- Asperges vertes & crottin de chèvre 11€
- L'entrée du jour 9€ Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Du côté de chez

David Gallienne

- Macédoine de petits légumes, crabe & mayonnaise à l'huile de poireaux 11€
- Salade de lentilles, espuma de lard & lard crispy 8€
- Houmous de petits pois au raifort & pain pita 8€
- Potage Argenteuil, œuf parfait & graines de piafs 9€
- Céviche de dorade, lait de coco & estragon 8€

Les plats

- Gnocchis aux asperges & comté 16€
- Suprême de volaille rôti, crème de morilles & vin jaune 21€
- Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 19€
- Faux filet de bœuf race normande 300g, béarnaise & frites 25€
- Le plat du jour 15€ Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Du côté de chez

David Gallienne

- Navarin d'agneau aux fèves & abricots secs, huile de romarin 20€
- Poitrine de cochon confite au cidre 15€
- Filet de Saint-Pierre « célerisotto » à l'aneth 20€
- Escalope de veau à la Normande 21€
- Risotto aux morilles 15€

Menu du jour

Entrée / plat avec café ou plat / dessert avec café 23€
ou
Entrée / plat / dessert avec café 28€

Uniquement le midi, hors weekends et jours fériés, quantité limitée.



Le menu enfant 12€

Cordon bleu maison ou poisson du moment, accompagnement au choix
Crème brûlée à la fleur d'oranger ou flan vanille ou 2 boules de glace
Diabolo ou sirop à l'eau

* Prix nets, taxes et service compris.
Liste des allergènes à disposition.
Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Les alcools

APÉRITIFS

- Kir vin blanc cassis/pêche/figue/mûre/framboise 12cl 5€
- Kir royal cassis/pêche/figue/mûre/framboise 12cl 14€
- Vermouth blanc dolin/rouge dolin 4cl 5€
- Porto Rouge Messias 4cl 5€
- Porto Blanc Messias 4cl 5€
- Suze 4cl 5€
- Ricard 4cl 5€
- Campari 6cl 5€
- Cidre brut Appie 33cl 6€

WHISKIES 4cl

- Aberlour Forest Reserve 10 ans 4cl 8€
- Bellevoe Blanc 4cl 8€

RHUM 4cl

- Rhum vieux agricole trois rivières VSOP 4cl 9€

DIGESTIFS/LIQUEURS 4cl

- Vodka Grands Domaines Bio 8€
- Avallen Calvados 9€
- Cognac VSOP Abk6 40° 9€
- Armagnac VS Duc de Camilhac 40° 8€
- Menthe pastille 7€
- Limoncello maison 7€
- Chartreuse 10€
- Liqueur Giffard Marasquin 6€
- Bailey's 6€
- Grand Marnier 6€
- Poire William St Florian 6€
- Gin The Botanist 9€
- Absinthe Pernod anis vert 10€

BIÈRES BOUTEILLES

- Bière de Chartres IPA 33cl 6€
- Bière de Chartres Blonde 33cl 6€

BIÈRES PRESSION

- Meteor blonde 25cl/50cl 4.50€/8€
- Picon bière 25cl/50cl 5€/8.50€
- Monaco 25cl/50cl 4.50€/8€
- Panaché 25cl/50cl 4.50€/8€

Labus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Les cocktails

CLASSIQUES

- Spritz 12cl 10€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
- Hugo Spritz 12cl 10€
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
- Americano 7cl 9€
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse
- Negroni 9cl 9€
Gin, Campari, Vermouth rouge
- Mojito 12cl 10€
Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, eau gazeuse
- Moscow Mule 12cl 10€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert
- Paloma 14cl 10€
Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse
- Tuxedo 8cl 11€
Gin, Vermouth blanc, Marasquin, absinthe, orange bitters
- Old Fashioned 6cl 10€
Whisky Bourbon, sucre, Angostura bitters

SANS ALCOOL

- Virgin Spritz 12cl 8€
- Virgin Hugo Spritz 12cl 8€
- Virgin Mojito 12cl 8€
- Cocktail de fruits 14cl 9€

Les softs

- Coca Cola/Coca Cola Zéro 33cl 4.50€
- Orangina 25cl 4.50€
- Perrier 33cl 4.50€
- Sirop à l'eau 33cl 4€
menthe, citron, grenadine, fraise, pêche
- Limonade Lolina 33cl 4.50€
- Jus de fruits Patrick Font 25cl 6.50€
pomme, pêche de vigne, tomate, ananas, pamplemousse, orange
- La french Tonic bio 25cl 4.50€
- La french Ginger beer bio 25cl 4.50€
- Diabolo Sirop Monin 33cl 4.50€
menthe, citron, grenadine, fraise, pêche
- Thé glacé maison 25cl 5€
- Evian 1l 6€ / Evian 50cl 4.50€
- Badoit 1l 6€ / Badoit 50cl 4.50€
- Chateldon 75cl 7€

Les glaces & sorbets 2€ la boule

Glaces artisanales Maison Antolin : vanille, chocolat, café, pistache, citron, fraise.

Les desserts

- L'assiette de fromages par Brie et ses amis, 3 variétés avec salade 11€
- Tarte au citron meringuée 7€
- Tiramisu classique 8€
- Crème brûlée à la fleur d'oranger 8€
- Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 13€
- Café gourmand 9€ Assortiment de 3 pâtisseries
- Dessert du jour 8€ Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés
- Digestif gourmand 12€ Assortiment de 3 pâtisseries & au choix :
Limoncello maison, Cognac ou menthe pastille

Du côté de chez

David Gallienne

- Riz au lait d'amande & caramel beurre salé 9€
- Le Paris-Chartres praliné pistache 10€
- La profiterole ultra gourmande, chocolat gianduja & tonka 12€
- Flan à la vanille 7€
- Crumble fraise rhubarbe comme chez mamie 10€

Les boissons chaudes

- Espresso/2ca/noisette/allongé 2.50€
- Ristretto 2€
- Double espresso 4.50€
- Café crème 4.50€
- Chocolat chaud 4.50€
- Café/Chocolat viennois 5€
- Cappuccino 5€
- Irish coffee 9€

Thés & infusions DAMMANN 5€
Darjeeling / Earl Grey / Ceylan / Menthe / Verveine / Camomille / Tilleul-Menthe / Jasmin

Champagnes

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- Barons de Rothschild Concordia brut.....13€/85€
- Barons de Rothschild Concordia brut Magnum 150cl.175€
- Champagne Barons de Rothschild rosé.....14€/90€
- Barons de Rothschild « Cuvée Tryptique » 2018.....130€
- Duval Leroy Cuvée des MOF.....90€
- Duval Leroy rosé 1er cru prestige.....120€
- Bollinger Brut.....120€

Vins Blancs

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- ALSACE
 - Riesling AOP Côte de Rouffach Dom. Muré 2023.....8€/39€
 - Gewurztraminer AOP V. Tardives Dom. Muré 2018.....10€/49€
- VAL DE LOIRE
 - Pouilly-Fumé AOP Dom. De Ladoucette 2023.....50€
 - Coteau du Layon AOP Cht. de Bellevue 2022.....8€/30€
 - Sauvignon VIN DE FRANCE Petit Bourgeois Blanc 2023.....25€
 - Chinon AOP Saut au loup 2023.....35€
 - Touraine Sauvignon AOP La Piffaudière 2023.....25€
 - Sancerre AOP Grande Réserve 2023.....39€
 - Pouilly Fumé AOP Dom. Bourgeois 2023.....8€/39€
 - Sancerre AOP « Les Côtes aux Valets » 2020.....80€
- VALLÉE DU RHÔNE
 - Sequentis Tandem 2023.....5€/20€
 - Crozes Hermitage AOP « La mule blanche » 2022.....60€
 - St Peray AOP Dom. de Lorient 2023.....70€
- BOURGOGNE
 - Chablis AOP Dom. Simonnet Febvre 2022.....10€/40€
 - Macon AOP Grand Regnard 2023.....60€
 - Macon solutré Pouilly AOP Dom. Auvigne 2022.....45€
 - Bourgogne Chardonnay AOP Regnard 2023.....5€/30€
 - St Aubin AOP Philippe le Hardy 2020.....69€
- LANGUEDOC
 - Puech Haut Theyron Blanc 2024.....35€
 - Mas Llosannes Pur Chasan Blanc 2022.....49€
 - Côtes de Thongue AOP Dom. de la croix belle 2021.....45€

Vins Rosés

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- PROVENCE et LANGUEDOC-ROUSSILLON
 - Puech Haut Watusi 2023.....35€
 - Estandon IOP Var Terre nouvelle 2023.....5€/25€

VAL DE LOIRE

- Coteaux du Vendômois AOP Dom. Four à chaux 2023.....5€/20€

Vins Rouges

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- BORDEAUX
 - Tempo d'Angelus 2020.....10€/52€
 - St Estèphe AOP La coccinelle du petit bocq 2020.....49€
 - Pomerol AOP Il du Château St Pierre 2017.....80€
 - Medoc AOP Château la tour de By 2019.....42€
 - Margaux AOP La sirène de Giscours 2016.....95€
 - St Julien AOP Château Moulin Riche 2016.....115€
- VALLÉE DU RHÔNE & CÔTES CATALANES
 - Mas Llosannes Dotrera 2018.....50€
 - Loup du Pic Rouge 2021.....35€
 - St Joseph AOP Dom. Courbis 2023.....50€
 - Puech haut Tête de bélier 2021.....60€
 - Côtes du Rhône AOP Dom. Richaud 2023.....8€/30€
 - Crozes Hermitage AOP Dom. de Thalabert 2021.....55€
 - Mas Llosannes AOP Pur Syrah 2020.....80€
- VAL DE LOIRE
 - St Nicolas de Bourgueil AOP Dom. Brédif 2023.....5€/25€
 - Saumur Champigny AOP Sensei 2017.....10€/42€
 - Cabernet Franc VIN DE FRANCE Petit Bourgeois Rouge 2022.....25€
 - Touraine Gamay AOP La Piffaudière 2023.....25€
 - Chinon AOP Le petit chemin 2023.....25€
 - St Nicolas de Bourgueil AOP Clos du Vigneau 2023.....25€
 - Sancerre AOP Grande Réserve Rouge 2022.....39€
 - Sancerre AOP Les Graverons Rouge 2019.....65€
- BOURGOGNE
 - Bourgogne Pinot noir AOP Regnard 2023.....8€/35€
 - Hautes côtes de Beaune AOP Dom. Gachot Monot 2021.....55€
 - Beaune Ter cru AOP cent vignes 2017.....85€
 - Chassagne Montrachet AOP Dom. Bachelet 2021.....115€
 - Aloxe Corton AOP Dom. Nicolas Rossignol 2019.....115€
- BEAUJOLAIS
 - Brouilly AOP Dom. Rolland 2022.....8€/35€
 - Morgon AOP Dom. Ferraud 2022.....39€

Labus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.