



## 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 Maleyssie et soyez gourmands ! »

### Pour commencer...

### Les petits déjeuners

- 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€



### Menu du jour

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

Uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés, quantité limitée.

### Les entrées

- Couteaux en persillade 15€
- Pâté Maréchal de Contades parfumé à la truffe 17€  
Recette historique du foie gras inventée au 18ème siècle par l'Alsacien Jean-Pierre Clause
- Tartare de saumon au wasabi et riz croustillant 11€
- Huîtres de Stéphane Aucreterre N°2 : 7.50€ par 3 / 15€ par 6 / 22.50€ par 9  
Accompagnements : citron, échalotes au vinaigre, pain de seigle.
- L'entrée du jour 9€ Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

### Du côté de chez David Gallienne

- Fraîcheur de tomates, espuma cœur de burrata 9€
- Tarte fine au melon et jambon 8€
- Dans l'esprit d'un vitello tonato aux anchois 12€
- Soupe froide de concombre, tzatziki à la menthe 9€
- Salade de cœur d'artichaut à la barigoule et lard 8€

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

### Les plats

- Salade Cobb « comme à Hollywood » : salade, volaille, tomate, avocat, bleu d'Auvergne 17€
- Tartare de bœuf au couteau, frites maison et salade verte 19€
- Belle pièce du boucher race Normande, sauce chimichurri et frites maison 25€
- Le plat du jour 15€ (Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

### Du côté de chez David Gallienne

- Coquelet rôti aux herbes et aux milles gousses d'ail, pommes grenailles 20€
- Tomate farcie végétarienne, boulgour et parmesan 14€
- Darnie de truite, fine ratatouille 17€
- Mijoté de lapin basquaise, riz basmati 19€
- Côte de cochon, sauce charcutière, pommes de terre écrasées 20€

Garnitures disponibles : écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, frites maison, fine ratatouille, riz pilaf, salade verte



### Le menu enfant 12€

Cordon bleu maison ou poisson du moment, accompagnement au choix  
Chou chantilly 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 cocktails

#### CLASSIQUES

- Saint-Germain Spritz 12cl 11€  
Liqueur de Saint Germain, prosecco, eau gazeuse
- Paloma Patron 14cl 12€  
Tequila Patron, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse
- Apérol Spritz 12cl 11€  
Apérol, Prosecco, eau gazeuse
- Americano 7cl 10€  
Martini bitter, Martini rosso, eau gazeuse
- Negroni 9cl 10€  
Gin, Martini bitter, Martini rosso
- Mojito 12cl 11€  
Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, eau gazeuse
- Old Fashioned 6cl 11€  
Whisky Bourbon, sucre, Angostura bitters

#### SANS ALCOOL

- Virgin Spritz 12cl 8€
- Virgin Saint-Germain 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 4.50€  
menthe, citron, grenadine, fraise, pêche
- Limonade Lorina 33cl 4€
- 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 alcools

#### APÉRITIFS

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

#### WHISKIES 4cl

- Craigellachie 13 ans 4cl 9€
- Bellevoye Blanc 4cl 8€

#### RHUM 4cl

- Rhum Santa Teresa 1796 4cl 11€

#### DIGESTIFS/LIQUEURS 4cl

- Vodka Greygoose original 8€
- Avallen Calvados 9€
- Cognac VSOP Abk6 40° 9€
- Armagnac VS Duc de Camilhac 40° 8€
- Get 27 8€
- Limoncello 7€
- Chartreuse 10€
- Liqueur Giffard Marasquin 6€
- Bailey's 6€
- Grand Marnier 6€
- Poire William St Florian 6€
- Gin Bombay Sapphire 10€
- 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€
- Panache 25cl/50cl 4.50€/8€

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

### Les glaces & sorbets 2€ la boule

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

### Les desserts

- L'assiette de fromage par Brie et ses amis, 3 variétés avec salade 11€
- Tartelette aux fruits rouges de saison 9€
- Chou Chantilly 7€
- Salade de fruits de saison 9€
- Café gourmand 9€ Assortiment de 4 pâtisseries
- Dessert du jour 8€ Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés
- Digestif gourmand 12€ Assortiment de 4 pâtisseries & au choix :  
Limoncello, Cognac ou Get 27

### Du côté de chez David Gallienne

- Clafoutis aux cerises 9€
- Pêche pochée à la verveine citron, comme une melba 9€
- La crème caramel au café 7€
- Mousse au chocolat à la fleur de sel et à l'huile d'olive 8€
- Tiramisu aux fraises 10€

### Les boissons chaudes

- Espresso/déca/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 / Jasmijn

### Champagnes

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- Barons de Rothschild Concordia brut.....13€/89€
- Barons de Rothschild Concordia brut Magnum 150cl.185€
- Barons de Rothschild rosé.....14€/95€
- Barons de Rothschild « Cuvée Tryptique » 2018.....130€
- Bollinger Brut.....135€

### Vins Blancs

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- ALSACE
- Riesling AOP Côte de Rouffach Dom. Muré 2023.....8€/43€
- Gewurztraminer AOP V.Tardives Dom. Muré 2018.....11€/55€
- VAL DE LOIRE
- Vouvray AOP « Vignes blanches » 2023.....28€
- Coteau du Layon AOP Cht. de Bellevue 2022.....8€/42€
- Menetou salon AOP « clos des coquins » 2022.....49€
- Chinon AOP Saut au Joup 2023.....39€
- Touraine Sauvignon AOP Dom. La Piffaudière 2023.....27€
- Sancerre AOP Grande Réserve 2023.....48€
- Pouilly Fumé AOP Dom. Bourgeois 2023.....9€/48€
- Muscadet AOP Dom. Bonnet Huteau « les lauras » 2022.....34€
- Saumur AOP « terres blanches » Dom. l'enchantoir 2022.....40€
- BORDEAUX
- Bordeaux blanc Château moulin de Peyronin 2023.....5€/25€
- Crémant de Bordeaux brut.....8€/42€
- VALLÉE DU RHÔNE
- Crozes Hermitage AOP « La mule blanche » 2022.....65€
- St Peray AOP Dom. de Lorient 2023.....75€
- Condrieu AOP « les cassines » 2021 Dom. Jaboulet.....75€
- Vignolier AOP « secret de famille » 2023 Dom. Jaboulet.....5€/22€
- BOURGOGNE
- Bourgogne Dom. de Noelle 2024.....10€/48€
- Macon réserve personnelle AOP Regnard 2023.....45€
- Bourgogne Chardonnay AOP Regnard 2023.....6€/35€
- St Aubin AOP Philippe le Hardy 2020.....72€
- LANGUEDOC
- Puech Haut Thongy AOP Dom. de la croix belle 2021.....42€
- Côtes de Thongy AOP Dom. de la croix belle 2021.....47€

### Vins Rosés

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- PROVENCE et LANGUEDOC-ROUSSILLON
- Languedoc AOP Puech Haut Watusi 2023.....38€
- St Estèphe AOP La coccinelle du petit bocq 2020.....56€
- Estandon IGP Var Terre nouvelle 2023.....6€/28€
- Bandol AOP 2024 Dom. Tempier.....77€
- St Julien AOP Château Moulin Riche 2016.....97€
- Côte de Provence AOP « les terrasses Rosé » Villa Vallombrosa 2023.....7€/31€

### Vins Rouges

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- BORDEAUX
- Bordeaux AOP Tempo d'Angelus 2020.....11€/66€
- St Estèphe AOP La coccinelle du petit bocq 2020.....56€
- Pomerol AOP II du Château St Pierre 2017.....85€
- Medoc AOP Château la tour de By 2019.....51€
- Margaux AOP La sirène de Giscours 2016.....97€
- St Julien AOP Château Moulin Riche 2016.....115€
- Pigalle Marius Bielle VIN DE FRANCE 2021.....60€
- VALLÉE DU RHÔNE & CÔTES CATALANES
- Châteauneuf du Pape AOP Matteo 2022 Domaine du Seigneur.....70€
- Languedoc AOP Loup du Pic 2021.....8€/40€
- St Joseph AOP Dom. Courbis 2023.....55€
- Languedoc AOP Puech haut Tête de bélier 2021.....65€
- Côtes du Rhône AOP Dom. Richaud 2023.....36€
- Crozes Hermitage AOP Dom. de Thalabert 2021.....65€
- VAL DE LOIRE
- St Nicolas de Bourgueil AOP Dom. Bréfil 2023.....6€/29€
- Saumur Champigny AOP Sensei 2017.....10€/45€
- Châteaumeillant AOP Solissime 2022 Dom. Bourgeois.....31€
- Touraine Gamay AOP Dom. La Piffaudière 2023.....30€
- Chinon AOP Le petit chemin 2023.....30€
- Menetou Salon AOP « la Jeantonne » Dom. Chavet.....52€
- Sancerre AOP Grande Réserve Rouge 2022.....45€
- BOURGOGNE
- Bourgogne Pinot noir AOP Regnard 2023.....8€/36€
- Hautes côtes de Beaune AOP Dom. Gachot Monot 2021.....10€/45€
- Beaune 1er cru AOP cent vignes 2017.....89€
- Monthélie AOP 2018 Château Corton C.....64€
- Chassagne Montrachet AOP Dom. Bachelet 2021.....117€
- Aloxe Corton AOP Dom. Nicolas Rossignol 2019.....115€
- BRETAGNE
- Beaujolais
- Bordeaux AOP Dom. Rolland 2022.....8€/39€
- Morgon AOP Dom. Ferraud 2022.....39€
- CORSE
- Patrimoine AOP Cuvée Albore 2023.....69€

Vins au verre indiqués par une étoile

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