



## 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

#### 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 Aucretterre 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 Aucretterre 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€
- Pâté Maréchal de Contades parfumé à la truffe 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€
- Cévice de dorade, lait de coco, estragon & coriandre 8€

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

## Les plats

- Gnocchis aux asperges & comté 16€
- Suprême de volaille rôti, crème de morilles au vin jaune & purée fine 21€
- Tartare de bœuf au couteau, frites maison & salade verte 19€
- Filet de bœuf race normande 300g, béarnaise & frites maison 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, chou & purée fine 15€
- Filet de Saint-Pierre « célarisotto » à l'aneth 20€
- Escalope de veau panée, sauce normande et riz pilaf 21€
- Risotto aux morilles 15€

Garnitures disponibles : purée fine, frites maison, haricots verts au beurre, riz pilaf, salade verte

## 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.



## 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 cocktails

### CLASSIQUES

- Spritz 12cl 10€  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
- Saint-Germain Spritz 12cl 10€  
Liquideur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse
- Americano 7cl 9€  
Campari, Martini rosso, eau gazeuse
- Negroni 9cl 9€  
Gin, Campari, Martini rosso
- Mojito 12cl 10€  
Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, eau gazeuse
- Paloma 14cl 10€  
Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse
- Old Fashioned 6cl 10€  
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 11 6€ / Evian 50cl 4.50€
- Badoit 11 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€
- 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 Apple 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 7€
- Chartreuse 10€
- Liquideur Giffard Marasquin 6€
- Baileys 6€
- Grand Marnier 6€
- Poire William St Florian 6€
- Gin The Botanist 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€

Labus 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 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€
- 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 maison, Cognac ou menthe pastille

#### Du côté de chez

### David Gallienne

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

## Les boissons chaudes

- Expresso/déca/noisette/allongé 2.50€
- Ristretto 2€
- Double expresso 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's « Cuvée Trypique » 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**
- Vouvray AOP « Vignes blanches » 2023.....25€
- + Coteau du Layon AOP Cht. de Bellevue 2022.....8€/30€
- Menetou salon AOP « clos des coquins » 2022.....45€
- Chinon AOP Saut au Loup 2023.....35€
- Touraine Sauvignon AOP Dom. La Piffaullière 2023.....25€
- Sancerre AOP Grande Réserve 2023.....39€
- + Pouilly Fumé AOP Dom. Bourgeois 2023.....8€/39€
- Muscadot AOP Dom. Bonnet Huteau « les laures » 2022.....30€
- Saumur AOP « terres blanches » Dom. l'enchantoir 2022.....40€

### VALLÉE DU RHÔNE

- + Sequentis Tandem VIN DE FRANCE 2023.....5€/20€
- Crozes Hermitage AOP « La mule blanche » 2022.....60€
- St Peray AOP Dom. de Lorient 2023.....70€
- Condrieu AOP « les cassines » 2021 Dom. Jaboulet.....75€
- + Vignier AOP « secret de famille » 2023 Dom. Jaboulet.....5€/20€

### BOURGOGNE

- + Chablis AOP Dom. de Noelle 2024.....10€/46€
- Macon réserve personnelle AOP Regnard 2023.....45€
- + Bourgogne Chardonnay AOP Regnard 2023.....5€/30€
- St Aubin AOP Philippe le Hardy 2020.....69€

### LANGUEDOC

- Puech Haut Theyron Blanc 2024.....35€
- Côtes de Thongue AOP Dom. de la croix belle 2021.....45€

## Vins au verre indiqués par une étoile

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

## Vins Rosés

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- PROVENCE et LANGUEDOC-ROUSSILLON**
- Languedoc AOP Puech Haut Watuis 2023.....35€
- + Estandon isr Var Terre nouvelle 2023.....6€/25€
- Bandol AOP 2024 Dom. Tempier.....72€
- + Côte de Provence AOP « les terrasses Rosé » Villa Vallobrosa 2023.....7€/28€

## Vins Rouges

Le verre 12cl / La bouteille 75cl

- BORDEAUX**
- + Bordeaux AOP Tempo d'Angelus 2020.....10€/52€
- St Estèphe AOP La coccinelle du petit bocq 2020.....49€
- Pomerol AOP II 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€
- Pigalle Marius Bielle VIN DE FRANCE 2021.....53€
- VALLÉE DU RHÔNE & CÔTES CATALANES**
- Châteauneuf du Pape AOP Matteo 2022 Domaine du Seigneur.....62€
- + Languedoc AOP Loup du Pic 2021.....8€/35€
- St Joseph AOP Dom. Courbis 2023.....50€
- Languedoc AOP Puech haut Tête de bélier 2021.....60€
- Côtes du Rhône AOP Dom. Richaud 2023.....35€
- Crozes Hermitage AOP Dom. de Thalabert 2021.....55€

### VAL DE LOIRE

- + St Nicolas de Bourgueil AOP Dom. Bréfid 2023.....6€/25€
- + Saumur Champigny AOP Seneil 2017.....10€/42€
- Châteaumeillant AOP Solissime 2022 Dom. Bourgeois.....27€
- Touraine Gamay AOP Dom. La Piffaullière 2023.....25€
- Chinon AOP Le petit chemin 2023.....25€
- Menetou Salon AOP « la Jeantonne » Dom. Chavet.....50€
- Sancerre AOP Grande Réserve Rouge 2022.....39€

### BOURGOGNE

- + Bourgogne Pinot noir AOP Regnard 2023.....8€/35€
- Hautes côtes de Beaune AOP Dom. Gachot/Monot 2021.....55€
- Beaune 1er cru AOP cent vignes 2017.....85€
- Monthélie AOP 18 Château Corton C.....60€
- Chassagne Montrachet AOP Dom. Bachelet 2021.....115€
- Aloxe Corton AOP Dom. Nicolas Rossignon 2019.....115€

### BEAUJOLAIS

- + Brouilly AOP Dom. Rolland 2022.....8€/35€
- Morgon AOP Dom. Ferraud 2022.....39€

### CORSE

- Patrimonia AOP Cuvée Albore 2023.....66€