



Maleyssie

CHARTRES

• MENU •
& carte des vins





Maleyssie

CHARTRES



Maleyssie

CHARTRES

WIFI : Maleyssie
Code : Maleyssie@2025!



Bienvenue

« Cette carte a été imaginée par notre Chef Romain Baudron. 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 ! »

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 (supplément 2€)

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-end et jours fériés, quantité limitée

Les entrées

- Soupe froide aux légumes d'été **8€**
- Pâté en croûte de canard aux pistaches **14€**
- Ceviche de daurade au citron vert et coriandre **9€**
- Huîtres de Stéphane Aucreterre N°2 : **17€** par 6 / **25€** par 9
Accompagnements : beurre, citron, échalotes au vinaigre, pain de seigle.
- L'entrée du jour **9€** (Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés, quantité limitée)
- Toast à l'avocat et œuf mollet **7€**
- Tartare de saumon au wasabi et riz croustillant **11€**
- Caviar d'aubergines, crumble à la graine de moutarde **8€**
- Salade de tomates anciennes et crème de burrata **8€**

Prix nets, taxes et service compris. Liste des allergènes à disposition.
Toutes nos viandes sont d'origine France ou Union Européenne.

Les cocktails

CLASSIQUES

- **Saint-Germain Spritz 15cl 12€**
Liqueur de Saint Germain, prosecco, eau gazeuse
- **Paloma Patron 20cl 12€**
Tequila Patron, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse
- **Apérol Spritz/ Limoncello/ Chambord/ Pimm's 12cl 12€**
Apérol, Prosecco, eau gazeuse
- **Americano 9cl 10€**
Martini bitter, Martini rosso, eau gazeuse
- **Negroni 9cl 10€**
Gin, Martini bitter, Martini rosso
- **Mojito 12cl 12€**
Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe fraîche, eau gazeuse
- **Old Fashioned 6cl 10€**
Whisky Bourbon, sucre, Angostura bitters
- **Cocktail Matcha coco 12cl 12€**
Liqueur Malibu, sirop de matcha, sirop de vanille, jus de citron vert

SANS ALCOOL

- **Virgin Spritz 15cl 8€**
- **Virgin Saint-Germain Spritz 15cl 8€**
- **Virgin Mojito 12cl 8€**
- **Cocktail de fruits 12cl 9€**
- **Cocktail Matcha coco 12cl 9€**

Les softs

- Coca Cola/Coca Cola Zéro 33cl 5€**
- Orangina 25cl 5€**
- Perrier 33cl 5€**
- Sirop à l'eau 33cl 5.50€**
menthe, citron, grenadine, fraise, pêche
- Limonade Lorina 33cl 5€**
- Jus de fruits « de rêve » bio 25cl 7€**
pomme, pêche, tomate, ananas, pamplemousse, orange
- La french Tonic bio 25cl 6€**
- La french Ginger beer bio 25cl 6€**
- Diabolo Sirop Monin 33cl 5.50€**
menthe, citron, grenadine, fraise, pêche
- Thé glacé maison 25cl 6€**
- Evian 1l 6€ / Evian 50cl 5€**
- Badoit 1l 6€ / Badoit 50cl 5€**
- Chateldon 75cl 7€**

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



Les alcools

APERITIFS

Kir vin blanc cassis/pêche/mûre/framboise 12cl **8€**

Kir royal cassis/pêche/mûre/framboise 12cl **15€**

Martini blanc/Martini rouge 4cl **6€**

Porto Rouge Messias 4cl **6€**

Porto Blanc Messias 4cl **6€**

Suze 4cl **6€**

Ricard 4cl **6€**

Martini bitter 6cl **6€**

Cidre brut Appie 33cl **8€**

WHISKIES 4cl

Craigellachie 13 ans 4cl **16€**

Bellevoys Blanc 4cl **10€**

RHUM 4cl

Rhum Santa Teresa 1796 4cl **15€**

DIGESTIFS/LIQUEURS 4cl

Vodka Greygoose original **10€**

Calvados Garnier **10€**

Cognac VSOP Abk6 40° **10€**

Armagnac VS Duc de Camilhac 40° **9€**

Get 27 **8€**

Limoncello **8€**

Chartreuse verte **11€**

Bailey's **8€**

Grand Marnier **8€**

Poire William St Florian **9€**

Gin Bombay Sapphire **9€**

BIERES BOUTEILLES

Bière de Chartres IPA 33cl **7.50€**

Bière de Chartres Blonde 33cl **7.50€**

BIERES PRESSION

Meteor blonde 25cl/50cl **5.50€/10€**

Picon bière 25cl/50cl **5.50€/10€**

Monaco 25cl/50cl **5.50€/10€**

Panaché 25cl/50cl **5.50€/10€**

Les plats



- Poisson du marché rôti au citron confit **23€**
- Tartare de bœuf au couteau, frites maison et salade verte **21€**
- Gravlax de bœuf aux fines herbes, frites maison **23€**
- Le plat du jour **15€** (Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés, quantités limitées)
- Demi magret de canard à l'orange, haricots verts et grenailles **24€**
- Tataki de marlin, tagliatelles de courgettes **21€**
- Linguine à la piperade **16€**
- Salade Cesar **16€**
- Jambon de porc confites aux échalotes, purée fine **19€**

Garnitures disponibles : purée fine au beurre, frites maison, légumes d'été, salade, haricots verts, linguine

Le menu enfant **14€**

Pour les bambins de moins de 12 ans

Steak haché, poisson du moment **ou** Hotdog,
accompagnement au choix

2 boules de glace **ou** mousse au chocolat maison

Diabolo **ou** sirop à l'eau

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 **12€**
- Mousse au chocolat à la fleur de sel **8€**
- Omelette norvégienne, flambée devant vous **8€**
- Dessert du jour **8€** (Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés, quantités limitées)
- Crumble d'abricots au thym **7€**
- La belle profiterole vanille, sauce au chocolat 70% **10€**
- Soupe de fruits rouges et basilic **8€**
- Pêche Melba **9€**
- Brioche perdue aux griottes **7€**
- Café gourmand **9€** Assortiment de 4 bouchées sucrées
- Digestif gourmand **12€** Assortiment de 4 bouchées sucrées & au choix : Limoncello, Cognac, Get 27, Poire

Les boissons chaudes

Expresso/déca/café allongé **2.50€**
Noisette **3€**
Ristretto **2.50€**
Double expresso **5€**
Café crème **5€**
Chocolat chaud **5€**
Café/Chocolat viennois **5.50€**
Cappuccino **5€**
Irish coffee **11€**

Thés & infusions **DAMMANN 5€**

Darjeeling / Earl Grey / Ceylan / Menthe / Verveine / Camomille / Tilleul-Menthe / Jasmin / Fruits rouges

Les vins au verre ^{12cl}

CHAMPAGNES & CREMANTS

Mercier brut « Blanc de noir » **13€**

Mercier rosé **14€**

Crémant de Bordeaux brut « Cuvée Lucie » **8€**

VINS BLANCS

Riesling AOP Dom. Baur 2024 **8€**

Coteaux du Layon AOP Château de Bellevue 2022 **9€**

Pouilly Fumé AOP Les Chailloux 2023 **10€**

Viognier VDF « Secret de Famille » 2024 Dom. Jaboulet **6€**

Bourgogne Chardonnay AOP Dom. Petit 2024 **8€**

VINS ROSÉS

Estandon IGP Var Terre nouvelle 2025 **7€**

Coteaux Varois la Bastide des oliviers 2025 **7€**

VINS ROUGES

Bordeaux AOP Cadillac Château Lagrange 2019 **8€**

Côtes du Rhône AOP Dom. Benedetti 2021 **8€**

St Nicolas de Bourgueil AOP Dom. Lorieux 2024 **8€**

Bourgogne Pinot noir AOP Dom. Aegerter 2024 **10€**

Brouilly AOP Château de Pierreux 2023 **8€**

Champagnes ^{75cl}

Mercier brut « Blanc de noir » **80€**

Mercier rosé **90€**

Bollinger Brut **135€**

Vins Blancs ^{75cl}

ALSACE

Riesling AOP Dom. Baur 2024 **43€**

Gewurztraminer AOP Dom. Baur 2022 **55€**

VAL DE LOIRE

Coteaux du Layon AOP Cht. de Bellevue 2022 **59€**

Menetou salon AOP « Clos des Coquins » 2023 **49€**

Chinon AOP Domaine Dudognon 2024 **38€**

Sancerre AOP Grande Réserve 2024 Dom. Bourgeois **65€**

Muscadet de Sèvre et Maine AOP 2023 Dom. Aubron **29€**

Pouilly Fumé AOP Les Chailloux 2023 **51€**

VALLÉE DU RHÔNE & LANGUEDOC

Crozes Hermitage AOP « Les Jalets » 2024 Jaboulet **60€**

St Peray AOP Dom. de Lorient 2023 **75€**

Côtes de Thongue AOP Dom. De la croix belle 2021 **47€**

Condrieu AOP « Les cassines » 2024 Dom. Jaboulet **75€**

Viognier VDF « secret de famille » 2024 Dom. Jaboulet **25€**

BOURGOGNE

Chablis AOP Dom. de Noelle 2024 **48€**

Bourgogne Chardonnay AOP Dom. Petit 2024 **42€**

St Aubin AOP Philippe le Hardi 2022 **72€**

Pouilly Fuissé AOP Château de Lavernette 2023 **70€**

Vins Rosés ^{75cl}

PROVENCE & LANGUEDOC-ROUSSILLON

Estandon IGP Var Terre nouvelle 2025 **30€**

Coteaux Varois la Bastide des oliviers 2025 **30€**

Vins Rouges ^{75cl}

BORDEAUX

Bordeaux AOP Cadillac Château Lagrange 2019 **39€**

St Estèphe AOP Coccinelle du Petit Bocq 2020 **56€**

Medoc AOP Château la Tour de By 2020 **57€**

St Julien AOP Château Moulin Riche 2016 **115€**

VALLEE DU RHONE & LANGUEDOC

Côtes du Rhône AOP Dom. Benedetti 2021 **36€**

Languedoc AOP Loup du Pic 2021 **42€**

Châteauneuf du Pape AOP Dom. Tour St Michel 2022 **97€**

St Joseph AOP Dom. Courbis 2024 **58€**

Crozes Hermitage AOP « Les Jalets » 2023 Jaboulet **60€**

VAL DE LOIRE

St Nicolas de Bourgueil AOP Dom. Lorieux 2024 **38€**

Saumur Champigny AOP Les Longes 2024 **36€**

Chinon AOP Dom. Dudognon 2023 **35€**

Menetou Salon AOP Dom. Chavet 2022 **54€**

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir AOP Dom. Aegerter 2024 **58€**

Beaune 1er Cru AOP Cent Vignes 2020 **89€**

Hautes Côtes de Nuits AOP Dom. Bichot 2023 **52€**

BEAUJOLAIS

Brouilly AOP Château de Pierreux 2023 **39€**

Saint Amour AOP Dom. De l'Etournet 2024 **45€**