

**1**

# Restaurant

*Maison de Mallast*  
MONTOLIEU



les midi et les soirs : dimanche, lundi, mardi et mercredi

12h00 à 14h00 et 19h00 à 21h00

Reservations : tel 04 68 79 02 95 Mail : [info@maisondemallast.com](mailto:info@maisondemallast.com)



# LA CARTE

## ENTREES (7 €)

**Soupe à l'oignon, gratinée au Gruyère**

\*

**Salade à l'œuf poché chaud**

et chorizo croustillant

## PLATS (15 €)

**Magret de Canard**

**et sa sauce à l'orange**

pommes de terre sautée, purée de Butternut, légumes

\*

**Filet de saumon**

**et sa sauce citronnée à l'aneth**

pommes de terre sautée, légumes

\*

**Le rôti végétarien**

d'amandes, de châtaignes et d'abricots

**servi avec une sauce tomate-basilic**

\*

**Fish & Chips**

Filet de cabillaud en beignet, frites, petits pois, sauce tartare

\*

**Plat Spécial de la Semaine** (sur l'ardoise)

\*

## ASSIETTE DE FROMAGES (9,50 €)

(ou un supplément de 2,50 € sur le menu)

## DESSERTS (7 €)

**Panna Cotta Vanille** aux Fruits Rouges

\*

**Brownie au Chocolat** avec crème fraîche



## MENU DU MIDI

2 plats : ENTREE + PLAT ou  
PLAT + DESSERT : 15 €  
3 plats : PLAT + ENTREE +  
DESSERT : 18,50 €  
(boissons non comprises)

## MENU DU SOIR

2 plats : ENTREE + PLAT ou  
PLAT + DESSERT : 18,50 €  
3 plats : PLAT + ENTREE +  
DESSERT : 22 €  
(boissons non comprises)

### **MENU ENFANT** (moins de

10 ans) : (10 €)

Pâtes à la sauce Tomate-Basilic, fromage râpée  
Deux boules Crème Glacée et boisson (Sirop)

### **BOISSONS - CHAUDES**

Café Espresso 1,50 Café Allongée 2,00 + Lait 0,50

(Décaféine est disponible)

Thé/Infusion 2,50

### **APERITIFS - DIGESTIFS - SPIRITUEUX**

Vin Doux : Ambré AOP Maury	5cl	3,50
Pastis 40% Vol.	2 cl	3,00
Kir	15cl	4,00
Martini Rosso/Bianco, Porto	4cl	5,00
Whisky (blend)*, Gin*, Vodka, Rhum	2cl / 4cl	3,00 / 6,00
Crèmes de Cabanel, Carcassonne :		6,00
Triple Sec 38% Vol. 2cl, Crème de Menthe 15% Vol	4cl.	

\*(Single malt + 2 € Bombay Sapphire Gin + 2€)

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes : détails disponibles sur demande.

Origine des viandes bovines : France et EU.

Nos prix sont nets. Chèques bancaires non-acceptés.



## **BOISSONS—NON ALCOOLISÉES - €**

Perrier (1L) au gaz	5,00
Perrier (33cl ) au gaz	2,50
Evian (1 L) sans gaz	5,00
Evian (50cl ) au gaz	2,50
Jus de pomme (25cl), Jus d'orange (25cl)	2,50

**Sodas** (33cl) : 2,50

Orangina, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea Pêche, Limonade

**Sirops** Cassis, Grenadine, Orange, Fleur de Sureau 1,50

## **VINS – BOUTEILLES - €**

<b>Rouge</b> Château Salitis Cuvée Premium 2013, AOP Cabardès	19,00
<b>Rouge</b> Kalys 2017 (Bio), Khalkhal-Pamiès	21,00
<b>Blanc</b> Espérandieu 2017, Domaine Cailhol Gautran, Minervois	21,00
<b>Blanc</b> Picpoul de Pinet AOP 2017, Ormarine	21,00
<b>Rosé</b> Le Coup de Fil Rosé 2017, IGP Pays d'Oc, Domaine Pierre Fil	17,50
<b>Vin Pétillant</b> Blanquette de Limoux Brut AOC, Domaine Rosier	19,50

## **VINS—CARAFES/ VERRES - €**

**Rouge** Sainte Léocadie, Minervois

**Blanc** Maison Jacques & Nicolas de Saint-Exupéry, La Clape

**Rosé** Le Petit Pont, Corbières

Verre: 15cl 3,00

Carafe : 25cl 4,50 Carafe: 50cl 7,50

## **BIERES - €**

Pelforth Brune 25cl 3,50

Kronenbourg 1664 25cl 3,00 Pelforth Blonde 25cl 3,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

