

# Restaurant Maison de Mallast

MONTOLEU

## MENU DU MIDI

### SUR L'ARDOISE

(les midis du lundi au mercredi uniquement)

2 plats : ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 15 €

3 plats : PLAT + ENTREE + DESSERT : 18,50 €

(boissons non comprises)

## MENU

### de libre choix

2 plats : ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 20,50 €

3 plats : PLAT + ENTREE + DESSERT : 25 €

(boissons non comprises)

## LA CARTE

### ENTREES

**Soupe à l'Oignon, gratinée au Gruyère 7**

\*

**Tartelette au Fromage de Chèvre, Emmental et Poivron Rouge 7**

\*

**Foie Gras de Canard 9,50** (+ 2,50 € de supplément sur menu)  
et « Chutney Maison de Mallast » aux poires, raisins et gingembre

### PLATS

**Magret de Canard et sa sauce à l'orange 17** (+ 1 € de supplément sur menu)

pommes de terre sautées, purée de Butternut, légumes

\*

**Le rôti végétarien 17** (+ 1 € de supplément sur menu)

d'amandes, de châtaignes et d'abricots, servi avec sa sauce tomate-basilic

\*

**Fish & Chips 14**

Filet de cabillaud en beignet avec des frites, sauce tartare

\*

**« Burger Maison » de Canard au Fromage Mont D'Or 15**

Magret de canard haché fraîchement sur place, pain brioché, champignons  
et oignons caramélisés, frites et garniture de salade

ou

**« Burger Végétarien » de Fromage de Halloumi Grillée 15**

Pain brioché, houmous aux pois chiche, champignons et oignons caramélisés,  
frites et garniture de salade

### DESSERTS

**Assiette de Fromages 9,50** (+ 2,50 € de supplément sur menu)

\*

**Panna Cotta Vanille** aux Fruits 7

\*

**Brownie au Chocolat** avec crème fraîche 7

~~~~~

**MENU ENFANT** (moins de 10 ans) : (10 €) Pâtes à la sauce Tomato-Basilic, fromage râpée  
Deux boules de Crème Glacée « La Belle Aude » de Carcassonne, et boisson (Sirop)

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

Origine des viandes bovines : France et EU. Nos prix sont nets.

# Les Boissons

## VINS – BOUTEILLES 75cl

|                                                                         | €     |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <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 - €

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Rouge</b> Sainte Léocadie, Minervois                          |      |
| <b>Blanc</b> Maison Jacques & Nicolas de Saint-Exupéry, La Clape |      |
| <b>Rosé</b> 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 |

## APERITIFS - DIGESTIFS - SPIRITUEUX

|                                                  |           |             |
|--------------------------------------------------|-----------|-------------|
| Vin Doux : Ambré AOP Maury                       | 5cl       | 3,50        |
| Pastis 40% Vol.                                  | 2 cl      | 3,00        |
| Kir (vin blanc maison)                           | 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€)

## 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) :

Orangina, Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice Tea Pêche, Limonade 2,50

**Sirops** Cassis, Grenadine, Orange, Fleur de Sureau, Gingembre, Fraise des Bois 1,50

## BOISSONS - CHAUDES

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

Thé (de votre choix) 2,50

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

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

Origine des viandes bovines : France et EU. Nos prix sont nets.