

Restaurant Maison de Mallast

MONTOLIEU

MENU DU MIDI

(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 DU SOIR ET DIMANCHE

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 Brebis 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

ou

« Burger Végétarien » de Fromage de Halloumi Grillée 15

Pain brioché, 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 Tomate-Basilic, fromage râpée
Deux boules Crème Glacée 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	€
Rouge Château Salitis Cuvée Premium 2013, AOP Cabardès	19,00
Rouge Kalys 2017 (Bio), Khalkhal-Pamiès	21,00
Blanc Espérandieu 2017, Domaine Cailhol Gautran, Minervois	21,00
Blanc Picpoul de Pinet AOP 2017, Ormarine	21,00
Rosé Le Coup de Fil Rosé 2017, IGP Pays d'Oc, Domaine Pierre Fil	17,50
Vin Pétillant 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

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	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.