



## Nos Vins

### BLANCS

	verre 12 cl	carafe 50 cl	btle 75 cl
Prosecco San Martino	6,2	-	-
Pays d'Oc bio, Chardonnay Le titi	6,4	27	37
Pouilly fumé aop, Les Clairières	9,8	41	57
Chablis aop, Château de Fleys	10,4	43	59



### ROSES

	verre 12 cl	carafe 50 cl	btle 75 cl
Coteaux varois aop, Le titi, Olivier de Pierrefeu	6,2	26	36
Côtes de provence aop, Minuty Prestige	9,3	39	54
Côtes de provence aop, Magnum Prestige Miraval	-	-	magnum 150 cl 88,2

### ROUGES

	verre 12 cl	carafe 50 cl	btle 75 cl
Bordeaux Supérieur, Chateau Guillot	6,2	26	36
Languedoc aop, Jeff Carrel, Les Darons	6,8	29	40
Brouilly aop, Lafond	7,4	31	43
Chili Cabernet-Sauvignon, Casillero del diablo	7,9	33	46
Côtes du Rhône aop, Guigal	8,3	34	48
Bourgogne aop, Pinot noir Frederic Magnien	9,8	41	57

### EAUX MINERALES

Evian, Badoit rouge ou verte			75 cl 7,2
------------------------------	--	--	--------------

# MALABAR



#### **Nos Fournisseurs**

- « copains comme cochon »
- « maison Seguin »
- « Jean Luc poujauran »
- « la ferme d'Alexandre »
- « pains et brioches de paris »
- « maison du caviar »
- « granola Miam République »

## A PARTAGER

OU EN SOLO

Planche de charcuteries 26  
de la "maison Seguin"/toast Poujauran

Planche de fromages AOP 26  
toast Poujauran

♥ Planche mixte 28  
charcuterie, fromage/toast Poujauran

Planche de la mer 27  
calamars frits aïoli/tarama "maison du caviar"  
saumon fumé/pain ciabatta

Assiette de saumon fumé 18  
crème ciboulette/citron/toast Poujauran

Sardines à l'huile d'olive d'Espagne 20  
toast Poujauran

Calamars frits 18  
et aïoli

## SALADES

♥ Veggie 20  
jeunes pousses d'épinards/pois chiche paprika fumé  
œuf poché/feta/patate douce/tomates cerises/mangue  
oignon rouge/granola salé/herbes fraîches

Burrata 150gr 20  
tomates cerises/caviar d'aubergine/basilic

Chèvre chaud toasté 19  
mesclun/granola salé/betterave/herbes de provence

César du Malabar 21  
poulet snacké/croûtons/parmesan/sauce anchois

## TARTINES & GAUFRES

Avocado toast 19  
pain brioché/feta/roquette/grenade

Avocado toast saumon fumé 21  
pain brioché/herbes fraîches/grenade/roquette

Toast rosbeef 19  
mayo moutarde à l'ancienne & pickles

Toast caviar d'aubergine/gouda truffé 19  
ou jambon truffé/roquette

♥ Gaufre saumon fumé 21  
crème ciboulette/avocat/citron/roquette

prix nets en euros/service compris/la maison n'accepte pas les chèques

## BURGERS & BAGELS

SERVI AVEC DES FRITES

Cheeseburger 22  
(bacon +2/gouda truffé +2)

Hamburger chèvre 23 ♥  
pousse d'épinards/miel

Veggie burger 23  
bun au charbon  
pousse d'épinards/galette de maïs/caviar d'aubergine

Bagel saumon 20  
avocat/cream cheese/pousses d'épinards

Bagel rosbeef 19  
mayo moutarde à l'ancienne/pickles

## PLATS

Entrecôte 250gr 28  
sauce poivre/échalotte entière confite/mesclun/frites

Tartare de bœuf 23  
œuf bio/mesclun/frites

♥ Tartare de saumon 24  
avocat/sucrine/ciboulette/citronnelle/gingembre/frites

Fish & Chips 23  
sauce tartare

Coquillettes à la truffe 21  
crème de truffe/jambon truffé/gouda truffé

ACCOMPAGNEMENTS 6  
frites / pousses d'épinards / mesclun / roquette

## DESSERTS

Café gourmand 10 (thé +1)

Brioche perdue 9  
crème anglaise/caramel au beurre salé

Gâteau au chocolat sans gluten 10

♥ Perles du japon 10  
lait de coco/mangue

Pruneaux à l'Armagnac 10

Açaï bowl 9  
granola "maison MIAM" /fruits de saison

Gaufre à partager ou solo 12  
pâte à tartiner bio /banane/crème fouettée  
granola "maison MIAM"

prix nets en euros/service compris/la maison n'accepte pas les chèques