

MALABAR

 lemalabar_



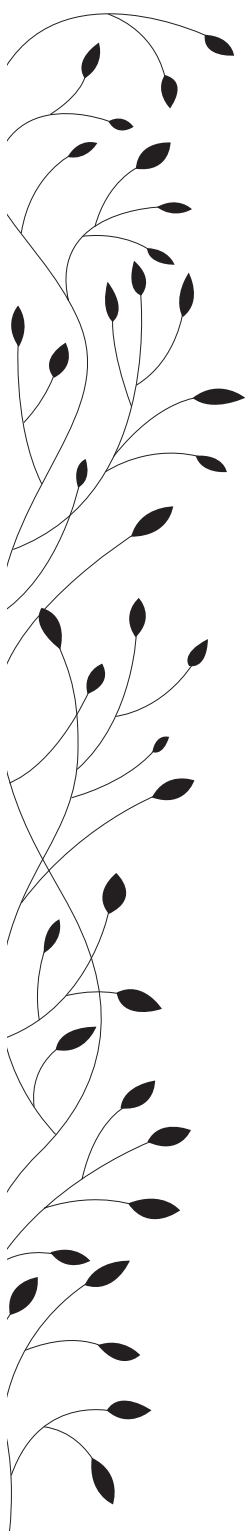
MALABAR

Food & Drink

88

RUE SAINT DOMINIQUE
PARIS

ouvert tous les jours de 8h à 2h



Nos Fournisseurs

"Maison Seguin"
"Jean-Luc Poujauran"
"La ferme d'Alexandre"
"Pain et brioches de Paris"
"Le Comptoir du Caviar"
"Granola Miam République"
"Maison Richard"

Brunch le dimanche 30€

Boisson chaude
Café, Kusmi Tea ou Chocolat chaud
(Cappuccino +1€)

Jus de fruits pressés
Orange ou pamplemousse
(Carotte/Gingembre +1€)

Avocado toast, pain brioché
Œuf brouillé ou poché
saumon ou bacon

Brioche perdue
Caramel beurre salé, crème anglaise
ou Fromage blanc
Fruits rouges, miel et granola

Prix nets en euros - service compris. La Maison n'accepte pas les chèques.

APERITIFS

- Absinthe Pernod et son rituel 3cl - 9,5€
Americano Maison 7cl - 8,5€
Pastis 51 - 5,8€
Kir 12cl - 5,8€
Kir Royal 13cl - 13,5€
Porto rouge ou blanc 5cl - 5,8€
Lillet Blanc, Suze, Campari, Pineau des Charentes 5cl - 5,8€
Martini Rosso ou Bianco, Aperol 5cl - 5,8€

BIERES

Pression

1664, Grimbergen blanche, Brooklyn IPA 25cl - 5€ / 50cl - 10€

Bouteille

Corona 33cl, Affligem 30cl - 8€
Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl - 7€

CIDRES

Maison «Fils de pomme» *brut ou rosé* 33cl - 8€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade 25cl - 5,7€
Orangina 25cl - 5,7€
Fever Tree Ginger Beer & Tonic water 25cl - 5,7€
Evian, Badoit rouge 33cl - 5,7€
Sélection de Jus & Nectar de fruit 25cl - 5,7€
pêche/tomate/fraise/orange/cranberry/ananas/maracuja/pomme
Thé glacé maison *nature ou pêche* - 6,7€
Bubble tea *pêche ou mangue, billes pêche ou framboise* - 7€
Orange, pamplemousse ou citron pressé - 7,2€



NOS VINS



BLANCS

	Verre 12cl	Verre 24cl	Btle 75cl
Prosecco, Rocca dei Forti Brut	5,8€	11€	32€
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, <i>Le Titi bio</i>	5,2€	10€	29€
Bourgogne Aligoté AOP <i>Famille Gueguen, La Vigne de Marie Louise</i>	7,5€	14€	38€
Sancerre Menetou Salon AOP, <i>Le Grand Cerf</i>	9,5€	18,5€	49€
Chablis AOP, <i>Château de Fleys</i>	9,9€	19€	54€

ROSES

	Verre 12 cl	Verre 24 cl	Btle 75cl
IGP Pays d'Oc, Cinsault, <i>Le Titi bio</i>	5,2€	10€	29€
Corse AOP, <i>Domaine Vetriccie</i>	6,2€	12€	34€
Côtes de Provence AOP, <i>Minuty Prestige</i>	9,8€	18,5€	49€
Côtes de Provence AOP, <i>Miraval</i>	Magnum 150cl 75€		



ROUGES

	Verre 12cl	Verre 24cl	Btle 75cl
Cotes de Bourg AOP, <i>Hipster de Barbe</i>	5,2€	10€	29€
Languedoc AOP, <i>Jeff Carrel, Les Darons</i>	5,8€	11€	32€
Brouilly AOP, <i>Réserve de Beauvoisie</i>	6,5€	12,5€	35€
Montagne-Saint-Emilion AOC <i>Château Bel Air</i>	7,5€	14€	38€
Côtes du Rhône AOP <i>Guigal Réserve de Lutèce</i>	7,9€	15€	42€
Bourgogne Pinot noir AOP <i>Millebuis</i>	9€	17,6€	52€



CHAMPAGNES AOC

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	12€	
Deutz Brut Classic		92€
Ruinart Blanc de Blancs		185€

DEMANDEZ NOS VINS DU MOIS...

Prix nets en euros - service compris. La Maison n'accepte pas les chèques.



A PARTAGER OU EN SOLO

Planche de charcuteries Maison Seguin - 26€

*Jambon Serrano 18 mois aux châtaignes, fouet,
jambon blanc truffé, rillettes d'oie*

Planche de fromage AOP selon arrivage - 26€

*Chèvre, Camembert, Cantal, Comté, St Nectaire,
Pont Leveque, Fourme d'Ambert, Gouda truffé*

Planche mixte - 28€

Charcuterie, fromage

Planche de la mer - 27€

Calamars frits, aïoli, tarama, saumon fumé

Assiette de saumon fumé - 18€

Crème ciboulette, citron, toast «maison Poujauran»

Calamars frits et aïoli - 18€

SALADES

Veggie - 20€

*Jeunes pousses d'épinards, pois chiche paprika fumé, œuf poché, feta,
patate douce, mangue, oignon rouge, granola salé, herbes fraîches*

Burrata - 19€

Betterave, roquette, huile d'olive, basilic

Chèvre chaud toasté - 19€

Mesclun, granola salé, miel, piment d'Espelette

La verde - 20€

*Haricots verts, pois gourmands, petits pois,
choux romanesco, halloumi grillé, houmous, oignons rouges*



TARTINES, GAUFRES & CROQUE

Avocado toast brioché - 19€

Feta, roquette, grenade, granola, herbes fraîches
+3 euros saumon fumé / +1 euros œuf poché

Toast «maison Poujauran» rosbeef - 19€

Mayo moutarde à l'ancienne & pickles concombre, piment

Gaufre maison saumon fumé - 21€

Crème ciboulette, avocat, citron, roquette, granola

Croque Monsieur «maison Poujauran» - 19€

Jambon blanc, Comté, mesclun



BURGERS

servi avec frites de pomme de terre
ou frites de patate douce +1 euro

Cheeseburger - 22€

Steak haché, cheddar, mesclun, oignons confits
+2 euros bacon / +2 euros Gouda truffé

Hamburger chèvre - 23€

Steak haché, chèvre, miel,
cream cheese, pousses d'épinard

Veggie burger - 23€

Bun au charbon, pousses d'épinard,
halloumi grillé à la plancha, caviar d'aubergine

FORMULE ENFANT - 16€

-12 ans

Steak haché, frites ou coquillettes + sirop à l'eau

PLATS

Bavette 250g - 25€

Sauce poivre, échalote entière confite, mesclun, purée maison

Tartare de bœuf - 23€

Œuf bio, mesclun, frites

Tartare de saumon avocat - 24€

Citronnelle, coriandre, frites

Coquillettes à la truffe - 21€

Crème de truffe, jambon blanc, Gouda truffé, herbes fraîches

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, purée maison, mesclun - 6€

Frites de patate douce - 7€

Prix nets en euros - service compris. La Maison n'accepte pas les chèques.

DESSERTS

- Assiette de 3 fromages AOP - 9€
Café gourmand - 10€ - Thé gourmand +1 euro
Crumble fruits rouges, crème anglaise - 9€
Gaufre à partager ou solo pour les gourmands - 12€
Nocciolata (chocolat), banane, crème fouettée, granola
Brioche perdue - 9€
Caramel beurre salé, crème anglaise, Granola
Gâteau au chocolat sans gluten - 10€
Glace sundae vanille - 8€
Granola, Nocciolata (chocolat), fruits rouge ou caramel beurre salé + 1€ cookie
Fromage blanc - 9€
fruits rouges, miel et granola

EAUX MINERALES

- BE WATER Eau de Paris *plate ou gazeuse* Btle 75cl - 6,8€
Evian, Badoit *rouge* 33cl - 5,7€

BOISSONS CHAUDES

- Expresso, Déca, Noisette - 3€
Double Expresso, Double décaféiné - 6€
Latte végétal *lait d'amande ou lait d'avoine* - 6,2€
Déca Crème, Café Crème - 5,7€
Chocolat du Malabar - 5,1€
Cappuccino - 6,2€
Matcha Latte *lait d'amande* - 6,2€
Chocolat Viennois, Café Viennois - 6,7€
Thés & Infusions Kusmi tea - 5,7€
Irish Coffee - 11,5€
Grog - 7€



COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL - 10,5€

JUS FRAIS PRESSE MINUTE

JUS ANTIOXYDANT

Céleri, concombre, citron, pomme

JUS PRESSE VITAMINE

Pomme, carotte, gingembre, citron jaune

DETOX

*Concombre, menthe, gingembre, citron vert,
jus de pomme, eau pétillante*

MATCHABAR

*Thé matcha, jus d'ananas, gingembre, citron vert,
sucre de canne, cardamome verte*



LES CLASSIQUES 12,5€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Stolichnaya, sirop vanille, purée de passion, shot de Champagne

OLD FASHION

Whisky Jim Beam White, sirop de bitter maison

EXPRESSO MARTINI

Vodka Stolichnaya, liqueur de café expresso

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, menthe, citron vert, soda

SEX ON THE BEACH

Vodka Stolichnaya, ananas, cranberry, pêche

CAIPIRINHA

Cachaca, citron vert, sucre

DAIQUIRI

*Classique ou à la framboise
Rhum Havana 3 ans, citron vert, sucre*

BLOODY MARY

Vodka Stolichnaya, assaisonnement, jus de tomate



Prix nets en euros - service compris. La Maison n'accepte pas les chèques.



LES SPRITZS 12,5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Martini Prosecco et soda

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de St Germain, Martini Prosecco, soda, pamplemousse

PASSION SPRITZ

Aperol, purée de fruits de la passion, Prosecco, soda

MALABAR SOUR 12,5€

JACK AMARETTO SOUR

MONKEY SHOULDER SOUR

PISCO SOUR

MEZCAL SOUR

WORLD MULES 12,5€

Vodka ou Gin ou Tequila ou Rhum ou Cognac

citron vert, ginger beer, Angostura



"CREATION" 14€

FRENCH GARDEN

*Agrumes, vodka, liqueur de fraise,
liqueur de sureau, vin rosé, French tonic*

GRINGO ENFUMÉ

Tequila, liqueur de whisky, whisky Lagavulin 16 ans, cardamome

PISCO EXOTIC

Pisco, Grand Marnier, jus de maracuja, piment d'Espelette

WHITE WALKER

Rhum blanc et ambré, amaretto, triple sec, absinthe, orange, ananas

TIRAMISU MARTINI

Vodka, Baileys, Kalhva, amaretto, miel, cacao

SPANISH TONIC

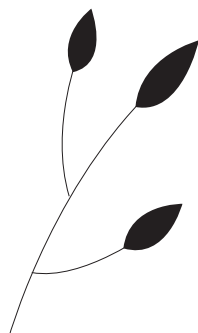
Gin Plymouth original, tonic, agrumes séchés, thym

OLD CUBAN

*Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, gingembre,
citron vert, bulles et bitter*

PARADISE LOST

*Vodka Stolichnaya, Chartreuse verte,
purée de fruits de la passion, jus de cranberry, citron vert*



DIGESTIFS & LIQUEURS 4cl

Courvoisier VSOP - 14€
Armagnac, Calvados - 12€
Vieille prune - 15€
Poire Williams - 11,5€
Chartreuse jaune - 13,5€
Chartreuse verte - 13,5€
Liqueurs digestives - 11,5€
Get 27 ou 31 - 10,5€
Get Menthe-Citron - 10,5€



GINS 4cl

Beefeater - 11,5€
Hendrick's - 12,5€
Gunpowder Irish - 14€
Monkey 47 - 14€



RHUMS 4cl

Havana Club 3 ans - 11,5€
Sailor Jerry - 10,5€
Havana Club 7 ans - 13,5€
Diplomatico - 13,5€
Cachaça - 11,5€
Zacapa 23 - 15,5€

TEQUILAS & PISCO 4cl

Jose Cuervo Reposado - 11,5€
Patron Silver - 15,5€
Pisco Demonio de los Andes - 11,5€
Mezcal - 12,5€



VODKAS 4cl

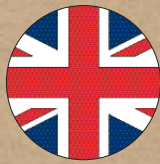
Stolichnaya Framboise - 11,5€
Wyborowa - 12€
Grey Goose - 12,5€



WHISKIES 4cl

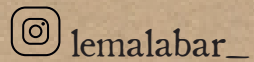
Jack Daniel's honey, fire - 12,5€
Maker's Mark - 12,5€
Jim Beam White, Rye - 12,5€
Ballantine's - 11,5€
Jameson - 11,5€
Chivas - 14€
Monkey Shoulder - 12,5€
Cardhu 12 ans - 14€
Highland Park 12 ans - 14€
Glenfiddich 12 ans - 14€
Dalmore 12 ans - 16€
Lagavulin 16 ans - 16€
Nikka Pure Malt - 12,5€

Accompagnement soda pour les alcool 1,5€



English

MALABAR



Net prices in euros - service included. We dont accept checks.



Our Suppliers

"Maison Seguin"
"Jean luc Poujauran"
"La ferme d'Alexandre"
"Pain et brioches de Paris"
"Le Comptoir du Caviar"
"Granola Miam République"
"Maison Richard"

Sunday brunch **30€**

Hot drink

Coffee, Kusmi Tea or Hot chocolate
(Cappuccino +1€)

Fresh fruit juice

Orange or grapefruit
(Carrot/Ginger +1€)

Avocado toast, brioche bread

*Scrambled eggs or poached
salmon or bacon*

French toast

*Salted butter caramel, custard cream
or fresh white cheese
Red fruits, honey and granola*

Net prices in euros - service included. We don't accept checks.



TO SHARE OR ONLY FOR YOU

Charcuterie board from Maison Seguin - 26€

*Serrano ham with chestnuts 18 month old, fouet,
truffle boiled ham, goose rillettes*

Cheese AOP board *depending on arrivals* - 26€

*Goat cheese, Camembert, Cantal, Comté, St Nectaire,
Pont Leveque, Fourme d'Ambert, truffle Gouda*

Mixed board - 28€

Charcuterie, cheese

Sea board - 27€

Fried calamari, aioli, tarama, smoked salmon

Smoked salmon board - 18€

Chive cream, lemon, toast «maison Poujauran»

Fried calamari and aioli - 18€

SALADS

Veggie - 20€

*Spinach young leaves, smoked paprika chickpeas, poached egg, feta,
sweet potatoes, mango, red onion, salty granola, fresh herbs*

Burrata - 19€

Beetroot, arugula, olive oil, basil

Toasted warm goat cheese - 19€

Mixed leaves salad, salty granola, honey, Espelette pepper

Verde - 20€

*Green beans, snow peas, peas, Romanesco cabbage,
grilled halloumi, hummus, red onions*

TARTINES, WAFFLES & CROQUE

Avocado brioche toast - 19€

Feta, arugula, grenada, granola, fresh herbs

+3 euros smoked salmon / +1 euros poached egg

Rosbeef toast «maison Poujauran» - 19€

Old fashion mustard mayo & cucumber pickles, pimento

Smoked salmon homemade waffle - 21€

Chives cream, avocado, lemon, arugula, granola

Croque Monsieur «maison Poujauran» - 19€

Grilled boiled ham and Comté cheese sandwich, mesclun

BURGERS

served with french fries
or sweet potatoes french fries

Cheeseburger - 22€

*Minced steak, cheddar, mixed salad leaves, candied onions
+2 euros bacon / +2 euros truffle Gouda*

Goat cheese Hamburger - 23€

*Minced steak, goat cheese, honey,
cream cheese, young spinach leaves*

Veggie burger - 23€

*Charcoal bun, young spinach leaves,
grilled halloumi, eggplant caviar*

KIDS MENU - 16€ (-12 years)

Steak french fries or pasta + water with syrup

DISHES

Bavette 250g - 25€

*Pepper sauce, whole candied shallot,
mixed salad leaves, homemade purée*

Beef tartar (raw) - 23€

Egg, mixed salad leaves, french fries

Salmon avocado tartar - 24€

Lemongrass, coriander, french fries

Truffle coquillettes pasta - 21€

Truffle cream, boiled ham, truffle Gouda, fresh herbs

SIDES

French fries, homemade purée mixed salad leaves - 6€

Sweet potatoes french fries - 7€



DESSERTS

3 Cheeses plate - 9€

Gourmet coffee - 10€ - Gourmet tea +1 euro

Red fruits crumble, custard - 9€

Waffle to share or not - 12€

Nocciolata (chocolate), banana, whipped cream, granola

Brioche french toast - 9€

Salted butter caramel, custard, granola

Chocolate cake, gluten free - 10€

Vanilla sundae - 8€

Granola, Nocciolata (chocolate), red fruits or salted butter caramel + 1€ cookie

Fresh white cheese - 9€

Red fruits, honey and granola



Net prices in euros - service included. We don't accept checks.

MALABAR



MALABAR

Food & Drink

88

RUE SAINT DOMINIQUE
PARIS