

# MANGER

Nos plats sont préparés à la minute avec des produits frais, de saison et de qualité.

Cette attention particulière peut nécessiter un peu de temps, mais c'est pour vous garantir une assiette généreuse, belle et fraîche.

Merci de votre compréhension et bon appétit!

*Our dishes are prepared on the spot with fresh, seasonal, high quality ingredients.*

*This special attention may result in a bit of a wait, but it ensures a generous, beautiful and fresh plate.*

*Thank you for understanding and bon appétit!*

---

## MENU A

Plat 1\* + Plat 2 -33€

## MENU B

Plat 1\* + Plat 2 + Dessert -38€

## À LA CARTE

Prix affichés

---

\* (tous nos plats 1 sont des plats principaux, leurs tailles sont réduites à des entrées dans un menu)

*(all the first dishes are mains, they are reduced to starter sizes in a menu)*

### PLATS 1

Harengs marinés, pommes de terre à l'huile, mesclun -18€

*Marinated herring filets, steamed potatoes, salad*

Foie gras de canard mi-cuit maison -23€

*Duck liver paté*

**V** Salade aux toasts de chèvre chaud -19€

*Goat cheese salad, honey and pesto toppings*

Velouté de moules safrané, croûtons à l'ail -19€

*Mussel soup with saffron, garlic toasts*

Salade gourmande. Foie gras, magret séché, huile de noisette et de noix -23€

*Salad with foie gras, dry duck breast, hazelnut and walnut oil*

**WV** Assiette provençale. Pissaladière, olives, poivrons et sanguins à l'huile, tomates séchées, toasts tapenade, chèvre chaud et caviar d'aubergine, mesclun -22€

*Local plate with pissaladière, black olives, red peppers and mushrooms in olive oil, dried tomatoes, toasts with tapenade, goat cheese and roasted eggplant purée, salad*

Gravlax de saumon à l'aneth, sauce raifort et baies roses, salade verte -23€

*Salmon gravlax, horseradish and pink peppercorn sauce, green salad*

**V** végétarien **WV** option vegan

## PLATS 2

Ravioli du jour, salade verte -20€

*Ravioli of the day, green salad*

**V** Ravioli ricotta et basilic, sauce tomate ou pesto vert, salade verte -19€

*Ravioli stuffed with ricotta cheese and basil, tomato or green pesto sauce, green salad*

Dos de cabillaud rôti à la provençale, sauce tomate, fenouil,

pommes de terre, olives, tomates cerises séchées -26€

*Roasted cod fillet with tomato sauce, fennel, potatoes, olives, dried cherry tomatoes*

Sauté de veau aux olives vertes, tagliatelles -24€

*Sauteed veal with green olives, tagliatelle*

Confit de canard du sud-ouest «maison», frites fraîches, mesclun -26€

*Homemade duck confit from the south-west, french fries, salad*

Tartare de boeuf, viande d'origine française hachée minute, frites fraîches, mesclun -24€

*Minute minced beef tartare, french fries, salad*

Daube de boeuf à l'ancienne, gnocchi -24€

*Old-fashioned beef stew, gnocchi*

## DESSERTS

Crème brûlée vanille -9€

*Crème brûlée, vanilla flavor*

Tarte Tatin, boule de glace vanille -9€

*Apple tart Tatin, vanilla ice-cream*

Tarte aux pruneaux -9€

*Black prunes tart*

Fondant au chocolat (20min de cuisson) -9€

*Hot chocolate cake fondant (cooking time 20min)*

Tiramisu classique -9€

*Classic tiramisu*

Assiette de fromages -14€

*Cheese plate*

Glaces artisanales

*Ice-creams and sorbets*

1 Boule -3,5€

2 Boules -6,5€

3 Boules -9€

Malabar est un restaurant et non un bar, chaque convive est donc invité à commander au moins un plat principal

*Malabar is a restaurant and not a bar, each customer is invited to order at least one main dish*

Prix nets