JARDIN MALANGA

GUADELOUPE

CARTE DES BOISSONS & SNACKS

DRINKS & SNACK MENU • SAVEURS DE GUADELOUPE

NOTRE TABLE D'HÔTES · LE PANGA

Tous les soirs à 19h, sauf le mercredi

Every evening from 7pm, except Wednesdays

Le Chef Emilien Loison propose un menu unique, différent chaque jour, et adapte sa cuisine selon les saisons et les produits locaux du marché.

Chef Emilien Loison offers a unique menu that changes daily, adapting his cuisine to the seasons and fresh local produce.

SNACKS

Disponible de 12h à 14h, du lundi au vendredi

Available 12pm–2pm, Monday to Friday

RILLETTE DE POISSON LOCAL Croustilles / Local fish rillette, bread croutons	10 €
ASSIETTE DE THAZAR FUMÉ Croustilles / Smoked thazar plate, bread croutons	14 €
PLANCHE DE JAMBON CRU Raw ham platter	12 €
PLANCHE MIXTE Poissonfumé,charcuterie,fromage/Smokedfish,charcuterie, cheese	28 €
SANDWICH JAMBON CRU BEURRE Raw ham & butter	8 €
SANDWICH JAMBON CRU COMTÉ Raw ham & comté cheese	9 €
ASSIETTE DE FRUITS Fruit plate	9 €
BOULE DE GLACE (1 / 2) Icecream(one / twoscoops)	4/6 €

PETIT-DÉJEUNER À EMPORTER

Sur demande, au plus tard la veille avant 12h.

Breakfast to go - On request, before 12pm the day before.

SOFTS, EAUX & CHAUD

EAUX

CAPÈS PLATE (1,5 L)	4 €
CAPÈS PÉTILLANTE (1,25 L)	5 €

SOFTS & JUS

JUS DE FRUITS Goyave, ananas, maracuja ou mangue / Fruit juice	5 €
LIMONADE ARTISANALE (33 CL) Gwozey Péyi ou citron vert / Craft lemonade	6 €
COCA-COLA (33 CL)	5 €
OASIS TROPICAL (33 CL)	5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO Développementdurable100% Arabica	3 €
	3 €
INFUSION / THÉ	4 €
CAPPUCCINO	3,5 €
CHOCOLAT CHAUD	

BIÈRES & COCKTAILS

BIÈRES ARTISANALES

Brassées en Guadeloupe

LÉZARDE BLONDE (33 CL)	6 €
LÉZARDE GWOZEY PÉYI (33 CL)	6 €
GWADA BLONDE (33 CL)	5 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

PLANTEUR — 10 €
Rhum, jus de fruits, cannelle

LE KRÉOL — 12 €
Rhum, maracuja, citron vert, sirop de gingembre

PIÑA COLADA — 12 €
Punch coco Longueteau, jus d'ananas

SPRITZ — 12 €
Martini Fiero, prosecco, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ — 12 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

LE KRÉOLMOCKTAIL — 8 €
Jus de maracuja, citron vert, sirop de gingembre

LE TROPICAL — 8 €
Jus de mangue et ananas, sirop de citron vert

RHUMS & PUNCHS

PUNCHS ARRANGÉS

SHRUBB LONGUETEAU Orange et épices	7 €
PUNCH COCO LONGUETEAU	7 €
PUNCH MARACUJA LONGUETEAU	7 €
PUNCH BANANE LONGUETEAU	7 €

TI-PUNCH

RHUM BLANC LONGUETEAU	5 €
RHUM BLANC BOLOGNE (BIO)	5 €
RHUM VIEUX LONGUETEAU	6 €

RHUMS VIEUX (4 CL)

Distillerie Longueteau, Capesterre-Belle-Eau

PAPILLON SPICY Fût de chêne, vanille, cannelle	12 €
PRÉLUDE Cannerouge,arômesfloraux, caramel	14 €
PARCELLE 11 (BIO) Canne rouge, agrumes, verveine	14 €
CONCERTO Assemblage de millésimes	15 €
SYMPHONIE (3 ANS) Sucre, caramel, torréfaction	16 €
LA GALERIE (5 ANS)	16 €

LA CAVE

VIN AU VERRE

C'EST TROP 2024 (ROSÉ)	8 €
CHÂTEAU DES LÉOTINS (BLANC)	8 €
DELAS FRÈRES 2024 (ROUGE)	8 €
COUPE DE PROSECCO	8 €

BULLES

PROSECCO BRUT	32 €
TAITTINGER BRUT PRESTIGE (37,5 CL)	40 €
LAURENT-PERRIER, LA CUVÉE (75 CL)	90 €

VIN ROUGE

CÔTES DU RHÔNE (MAISON DELAS)	34 €
BROUILLY AOP (LOUIS TÊTE)	36 €
CHÂTEAU BELLEGRAVE (MÉDOC 2021)	38 €
MORGON CÔTE DE PY	40 €
BOURGOGNE CÔTE DE BEAUNE	49 €

VIN BLANC & ROSÉ

ENTRE-DEUX-MERS (BLANC)	31 €
MUSCADET SÈVRE ET MAINE (BLANC)	34 €
PAYS D'OC CHARDONNAY (BLANC)	36 €
BOURGOGNE PETIT CHABLIS (BLANC)	45 €
CÔTES DE PROVENCE AOP (ROSÉ)	34 €
BANDOL MOULIN DE LA ROQUE (ROSÉ)	40 €

Passez un agréable moment !

Raphaëlle, Emilien & l'équipe du Jardin Malanga