



2C DIGUE DE MER
DUNKERQUE

☎ 09-79-74-16-55

✉ emilie.mymalo@gmail.com

📷 📺 My malo

Nos bières

<u>Bières pressions</u>	25cl	50cl
LOBURG 5,7°	3,50€	6,00€
BACCHUS Framboise 5°	4,50€	8,00€
BONSECOURS Prestige 9°	4,50€	8,00€
GALLIA IPA 6°	4,50€	8,00€
CUVEE DES TROLLS 7°	4,50€	8,00€
MONACO	3,50€	6,00€
PICON BIÈRE	4,50€	8,50€

<u>Bières bouteilles</u>	33cl	75cl
VEDETT Blanche 4,7°	5,50€	
KASTEEL Rouge 8°	6,00€	
DUVEL 8,5°	6,00€	
CHIMAY BLEUE 9°	6,00€	
JUNGLE JOY 5,9°	6,50€	
PAIX DIEU 10°	6,00€	
1664 sans alcool	5,50€	
BUSH DE CHARMES 10,5°		29,50€

Nos Planches

Planche mixte	14,90€
Planche mixte XXL	21,90€
Planche Végé	14,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Nos prix sont taxes et service compris.

Nos Entrées

Salade aux cromesquis de brie 7,50€

Cromesquis de brie accompagnés de feuilles de salade, tomates cerises et cerneaux de noix, et assaisonnement maison.

Flamiche au Maroilles 7,50€

accompagnée de salade.

Crevettes à l'ail 8,50€

Crevettes roses poêlées à l'ail, accompagnées de feuilles de salade, tuile de pain au pavot et assaisonnement maison

Saumon Gravlax 8,50€

Filet de saumon cru longuement mariné, macéré, et séché avec du sel, du sucre, du poivre et de l'aneth, agrémenté d'une vinaigrette norvégienne

Nos plats

Poulet au Maroilles  15,90€

Accompagné de frites et salade

Carbonnade Flamande  15,90€

Accompagné de frites et salade

Potjevleesch 15,90€

Accompagné de frites et salade

Pièce du Boucher  15,90€

Accompagnement : frites et salade/ sauce au choix: poivre, Maroilles ou échalote.

Tartare de saumon à l'avocat  15,90€

Dés de saumon et d'avocat au guacamole, à l'aneth, au citron et à l'huile d'olive, accompagné de riz pilaf et salade

Tagliatelles aux crevettes  15,90€

Tagliatelles servies avec tomates cerise, tomates séchées, concentré de tomate, fumet de poisson et crevettes roses

Plat du jour (voir l'ardoise) 13,90€

MENU ENFANT (- 12 ans).

Plat + dessert + boisson 10,90€

Steak hâché ou nuggets (x4) frites/ Au choix : jus d'orange, jus de pomme, diablo, sirop à l'eau ou coca/ glace 1 boule vanille, fraise ou chocolat.

La liste des allergènes est disponible sur demande, n'hésitez pas à informer votre serveur en cas d'allergies.

Nos prix sont taxes et service compris.

Nos spécialités



16.90€



Ramens

Bouillons faits maison accompagnés de légumes de saison, d'oeuf mollet et de nouilles à ramen.

Vous avez le choix entre :

- Ramen poulet (effiloché ou croustillant)
- Ramen porc
- Ramen végétarien
- Ramen végan

Poké Bowls

Riz vinaigré accompagné de légumes de saison et sauce soja salée ou sucrée

Vous avez le choix entre :

- Poké saumon
- Poké crevettes roses
- Poké poulet croustillant
- Poké tofu



Nos Desserts

Mochi	Nature ou aux graines de sésame	3,50€
Tarte spéculos		6,50€
Cheese cake	Nappage Caramel ou fruits rouges	6,50€
Dame blanche		6,50€
	3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	
Brioche perdue		6,50€
	Nappage caramel, boule de glace vanille	
Café ou Thé Gourmand		8,00€

La liste des allergènes est disponible sur demande, n'hésitez pas à informer votre serveur en cas d'allergies.
Nos prix sont taxes et service compris.

Carte des vins

Vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
CHARDONNAY..... (VDF Plants Nobles Ropiteau 2022)		25,00€
COTES DU RHONE (AOP G. Meffre 2022)	5,00€	27,00€
COTES DE GASCOGNE (VDP Charme Automne 2022)		27,00€
QUINCY (AOP Clos de la Victoire 2022)		32,00€
CHABLIS (AOP Bouchard Aîné & fils 2022)	7,00€	39,00€

Vins rouges

PINOT NOIR..... (VDF Plants Nobles Ropiteau 2022)	4,50€	25,00€
COTES DU RHONE..... (VDF AOP Plants Nobles Ropiteau 2022)	5,00€	27,00€
COTES DU ROUSSILLON BIO..... (AOP sans sulfites 2019)		32,00€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL..... (Le Moulingenet 2022)		32,00€
PAVILLON DU GLANA..... (Appellation Bordeaux Saint-Julien Contrôlée 2016)		45,00€
CHOREY - LES - BEAUNES..... (Appellation Chorey - les - Beaunes contrôlée; Grand vin de Bourgogne 2022)		50,00€

Vins rosés

JOLIES FILLES..... (IGP Méditerranée 2022)	4,50€	25,00€
COTES DE PROVENCE..... (AOP G. Meffre 2022)	5,50€	30,00€
TAVEL..... (AOP G. Meffre 2021)		30,00€

Vins mousseux et Champagne

IMAGINARIUM (Vin mousseux Blanc de blancs, méthode traditionnelle)		30,00€
CANARD DUCHENE (Champagne brut)	8,50€	50,00€
BOLLINGER..... (Champagne brut, cuvée spéciale)		80,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos prix sont taxes et service compris.

Carte des boissons

Nos apéritifs

PUNCH MAISON	5,00€
DIABOLO FLAMAND (Genièvre, sirop de violette, limonade)	6,50€
RICARD 45°	3,50€
KIR (cassis, mûre ou pêche)	5,00€
KIR ROYAL	8,50€
CASTAGNADE - 6cl (Boisson alcoolisée à base de châtaignes)	5,00€
GIN TONIC BEEFEATER (MALFY OU ETSU +1€)	8,00€
VERMOUTH ROYAL (Rouge 16,5° ou Blanc 16°)	4,50€
SPRITZ (APEROL OU CINZANO)	8,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL (Suggestion du moment)	6,50€

Nos Téquilas (2 cl) 3,00€

Mangue, concombre, épicée, PAF

Nos rhums (4 cl)

CLAN CARRIBEAN 35°	5,50€
BUMBU original 40°	8,00€
BELIZE (12 ans d'âge) 46°	9,50€

Nos whiskies (4 cl)

CLAN CAMPBELL 40°	5,50€
JACK DANIEL'S 40°	6,50€
JAMESON 40°	6,50€
TOTTORI Blended 43°	8,50€
MATSUI SAKURA 48°	12,00€

Nos digestifs et liqueurs

GET 27 17,9° - 4cl	7,00€
GET 31 24° - 4cl	7,00€
BAILEY'S 17° - 4cl	7,00€
COGNAC Hennessy 40° - 4cl	8,50€
SAKE JAPONNAIS 16° - 3cl	5,50€

Nos softs

EAU PLATE / GAZEUSE - 50 cl	3,00€
EAU PLATE / GAZEUSE - 1L	4,50€
PERRIER - 33cl	3,50€
COCA - 33cl	3,20€
COCA zéro / cherry - 33cl	3,20€
FANTA orange - 25cl	3,20€
SPRITE - 25cl	3,20€
SCHWEPES tonic ou agrumes - 25cl	3,00€
LIMONADE artisanale à la rose - 33cl (Les Enfants de Jean Bart-BELLOTE)	3,50€
TROPICO exotique - 25cl	3,20€
FUZE TEA pêche - 25cl	3,20€
JUS DE FRUIT - 25 cl (orange bio, pomme, ananas, ACE, tomate bio)	3,50€
DIABOLO (citron, citror, violette, grenadine, menthe verte, pêche, fraise)	3,00€
SIROP A L'EAU (25cl Vittel) (citron, citror, violette, grenadine, menthe verte, pêche, fraise)	3,00€

Nos boissons chaudes

EXPRESSO* (possibilité déca)	2,20€
CAFE ALLONGE* (possibilité déca)	3,30€
DOUBLE EXPRESSO* (possibilité déca)	3,30€
THE / INFUSION	3,50€
CAFE CREME* (possibilité déca)	2,30€
ALLONGE CREME* (possibilité déca)	3,40€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,00€
LATTE (nature, caramel ou vanille)	5,50€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCCINO* (possibilité déca)	4,50€
BAILEY'S COFFEE	8,50€
IRISH COFFEE	8,50€

*Notre café est bio et équitable

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nos prix sont taxes et service compris.