

DESSERTS

M&M'S cookies, servi tiède, glace caramel	6,50
Pancakes servis tièdes avec sirop d'érable, fruits rouges et crème fouettée	6,50
Cantina Brownie sauce caramel au Jack Daniel's, cacahuètes et glace vanille	7,00
NY Cheese cake, coulis de fruits rouges	8,00
Crumble pomme, poire, glace chocolat	7,50
Pecan Pie, crème fouettée	6,50
Churros au cacao, glace dulce de leche	7,50
Salade de fruits frais	7,00
Café Gourmand	8,50
Thé Gourmand	9,50
Café Diplomatico café gourmand accompagné d'un shot de Diplomatico (4cl)	15,00

LES GLACES

White Lady 2 boules de glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,50
Chicago 3 boules de glace vanille, chocolat et caramel, dés de brownies, sauce caramel, noix de pécan et crème fouettée	8,50
Banoffe 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace Spéculoos, tranches de banane, sauce caramel, crème fouettée et noix de pécan	8,50
Café Liégeois 2 boules de glace café, espresso et crème fouettée	7,50
Chocolat Liégeois 2 boules de glace chocolat, chocolat chaud et crème fouettée	7,50
Mexico 2 boules de sorbet citron vert et tequila	8,50

Parfums de glace et sorbet :
Vanille, chocolat, caramel, Spéculoos, café, dulce de leche, citron vert du Mexique, fraise, mangue, ananas
1 boule 2,90 - 2 boules 5,10
Supplément crème fouettée 1,50

BOISSONS CHAUDES

Café espresso 5d	1,90
Décaféiné 5d	2,00
Chocolat chaud 10d	3,60
Café Allongé 10d	1,90
Thé et Infusion 10d	3,80
Double espresso 10d	3,30
Café Crème 10d	2,30
Cappuccino 10d	3,60
Irish Coffee Whisky, café, Chantilly 12cl	9,00
Caribbean Coffee Rhum, café, Chantilly 12cl	9,00
Canadian Coffee Cognac, café, Chantilly 12cl	10,00
Mexican Coffee Tequila, café, Chantilly 12cl	10,00

LES DIGESTIFS 4d

Baileys	7,20
Armagnac	7,20
Cognac Le Palin	7,20
Cognac aux amandes	9,00
Kahlúa Liqueur de café	7,80
Tequila	8,50
Bumbu Crème de rhum	9,00
Pisco Eau de vie du Chili	7,20
Mezcal Eau de vie du Mexique	7,20

AAFP // 02.99.85 10.49 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. 07/2024



CARNET DE VOYAGE

Cap Malo 2024

LES COCKTAILS

Margarita Frozen 10d 8,50 tequila, triple sec, jus de citron	Piña Colada 12d 9,00 rhum, jus d'ananas, crème de coco	Aperol Spritz 12d 9,00 Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange
Caipirinha Frozen 8d 8,50 Cachaça, sucre de canne, citron vert	Clover Club 10d 8,00 gin, jus de citron, sirop de framboise, blanc d'œuf	Bloody Mary 12d 8,50 vodka, jus de tomate, jus de citron jaune
Mojito 12d 10,00 rhum, 1/2 citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse	Cuba Libre 12d 9,00 rhum, jus de citron, cassonade, Coca, tranche de citron vert	Saint-Germain Spritz 12d 8,50 St-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron
Gin Tonic 12d 8,00 gin, tonic, citron jaune	Gin Mule 12d 9,00 gin, citron vert, ginger beer	Moscow Mule 12d 8,50 vodka, ginger beer, jus de citron vert
Gin Fizz 12d 8,00 gin, sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse	Manhattan 6d 9,00 whisky, Vermouth rouge, Angostura	Espresso Martini 10d 8,00 vodka, liqueur de café, sucre de canne, espresso
Mojito Royal 12d 12,00 rhum, 1/2 citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, Champagne	Whisky Sour 10d 8,50 whisky, jus de citron jaune, sucre de canne, Angostura, blanc d'œuf	Tequila Sunrise 12d 8,00 tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
	Ti Punch 4d 8,50 rhum, citron vert, cassonade	Coco Mexico 12d 9,00 tequila, jus d'ananas, crème de coco

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 12d 6,50 Citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse
Bora Bora 10d 6,00 Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine
Apple Factory 10d 6,00 Jus de pomme, sirop de citron, limonade



Enjoy Travel & Food
good Food



FINGER FOOD

à partager ou pas

Cantina Nachos tortillas, sauce cheddar, guacamole et pico de gallo (dés de tomates, oignons et herbes fraîches)	8,50
Onion Rings épaisses rondelles d'oignons enrobées d'une panure croquante, sauce smoked BBQ - 8 pièces	6,00
Mozzarella sticks bâtonnets de mozzarella enrobés, panés et frits, sauce Roro - 5 pièces	6,50
Cheese fries and bacon frites, sauce cheddar, poitrine fumée snackée et oignons frits	6,90
Chicken wings ailes et manchons de poulet marinés et caramélisés BBQ, sauce Roro - 6 pièces	8,50
Corn dog saucisse fumée enrobée d'une pâte à beignet, le tout planté sur un bâtonnet, sauce cocktail au Jack Daniel's	4 pièces 7,90 8 pièces 15,90
Cheddar cheese Jalapeño piment Jalapeño vert, fourré au cheddar et enrobé d'une panure croustillante, sauce salsa - 6 pièces	7,20



★ Mixed Board 16 ★

4 onion rings / 4 mozzarella sticks / 4 cheddar cheese Tortillas et guacamole

LES STARTERS

Avocado Toast pain toasté, guacamole, fines tranches de pastrami, roquette, tomates cerise et pickles	10,00
Ceviche de saumon avocat en dés, citron vert, oignons rouges, tomates fraîches, grenade et coriandre fraîche	10,00
Empenadas au poulet petit chausson farci au poulet, servi avec sucrose et sauce salsa	9,00
Tataki de thon pico de gallo, quinoa gourmand	10,00
Quesadillas galette de maïs, bœuf mijoté épicé, haricots rouges, maïs et cheddar, servi avec salade verte et sauce salsa	9,00

LES SALADES

Salade Waikiki	17,00
Trio de quinoa, saumon mariné, carottes râpées, fèves de soja, concombres, radis, mangue, grenade, citron vert et coriandre fraîche	16,00
Big Island	17,50
Trio de quinoa, poulet teriyaki, carottes râpées, fèves de soja, concombres, radis, ananas, cacahuètes, oignons frits et ciboulette	17,50
Bubba Gump	16,00
Salade, gambas et beignets de crevettes, avocat, coleslaw et agrumes	16,00
Salade Cobb	16,00
Salade, œuf dur, poulet pané aux cornflakes, bacon croustillant, avocat, blue cheese, oignons rouges, sauce Ranch	16,00

Aloha!

BURGERS

Servi avec frites et coleslaw
Tous nos burgers sont disponibles en version végété

	simple	double
New York Style servi tiède	18,50	
Pain artisanal, cream cheese au pesto vert, oignons frits, fines tranches de pastrami, tomates confites, roquette		
Pulled Pork	17,50	
Pain artisanal, sauce BBQ, effiloché de cochon confit, cheddar, pickles, yellow mustard		
The Cheesy	19,50	24,50
Pain artisanal, steak Black Angus 180g, Emmental, blue cheese, cornichon aigre-doux, ketchup, le tout nappé de sauce cheddar		
The Spicy Santa Fe	17,50	
Pain artisanal, guacamole, poulet pané aux cornflakes, Jalapeños, cheddar mexicain, tortillas et sauce salsa		
Uncle Sam	17,50	22,50
Pain artisanal, steak Black Angus 180g, double cheddar, bacon grillé, cornichons aigre-doux, sauce BBQ		
The Popeye	17,50	22,50
Pain artisanal, steak Black Angus 180g, bacon grillé, Emmental, pousse d'épinards, oignons frits, yellow mustard, ketchup		



★★ THE GRILL ★★ AMERICAN STEAKHOUSE

Toutes nos spécialités sont accompagnées de frites et d'une sauce au choix

Beef Rib Steak l'entrecôte 300g à la plancha, tendre et persillée	24,00
Barbecue Spare Ribs l'incontournable travers de porc mariné BBQ	16,90
Steak and Egg steak haché 180g recouvert d'un œuf à cheval	14,50
Marinated beef steak pièce de bœuf 200g marinée aux épices Tex Mex	18,00
Fried Chicken aiguillettes de poulet panées et frites	14,90
Cajun Chicken Filet filet de poulet mariné cajun	15,90
Rib of beef côte de bœuf 450g	30,00
Mixed Grill	
Assortiment de fried chicken, spare ribs, pièce de bœuf marinée aux épices Tex Mex	24,00



Accompagnements : frites, légumes, pomme au four, coleslaw

Sauces : cheddar, blue cheese, Roro, Black pepper, Ranch, smoked BBQ, Salsa

* Sauce Ranch : sauce américaine à base de mayonnaise, crème fraîche, herbes fraîches, pulpe d'ail, paprika, moutarde et jus de citron

* Sauce Roro : mayonnaise citronnée aux herbes fraîches

* Sauce smoked BBQ : sauce barbecue fumée

* Sauce salsa : sauce tomate pimentée

Sauce supplémentaire 1,50

Garniture supplémentaire 2,50

THE US ★★★ SPECIALITIES

Original
Steak Tartare 17,50
tartare de bœuf 180g, jaune d'œuf, câpres, oignons, cornichons, persil et condiment, servi avec frites

Le traditionnel
Hot Dog 14,90
pain toasté, knack de bœuf, sauce cheddar, ketchup, yellow mustard, pico de gallo et oignons frits, servi avec frites

Roasted Salmon
Chimichurri 17,80
filet de saumon rôti aux épices chimichurri, légumes de saison et pico de gallo

Jambalaya
aux gambas 19,00
épices cajun et chorizo

Enchiladas au poulet
et épices cajun 16,50
gratinées au cheddar

Fish N'Chips 16,80
filet de cabillaud pané et frit, accompagné de sauce tartare, servi avec frites

Mexican Steak
Tartare 18,90
tartare de bœuf 180g, avocat, Jalapeños, pickles, sauce salsa et oignons frits, servi avec frites

Bacon Mac and
Cheese 15,90
macaroni, sauce cheddar et bacon croustillant, servi avec salade verte

Chili con carne 16,50
et riz basmati parfumé au citron vert et coriandre

FORMULE DU MIDI

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour 11
Entrée + Plat 15
Plat + Dessert 15
Entrée + Plat + Dessert 18

- ★ Little Salade Cobb
- ★ Avocado toast, guacamole et saumon fumé
- ★ Entrée du jour
- ...
- ★ Barbecue spare ribs frites
- ★ Plat du jour
- ★ Cajun Chicken Filet filet de poulet mariné cajun, sauce Roro
- ...
- ★ Brownie servi tiède, glace vanille
- ★ Salade de fruits frais
- ★ Dessert du jour

MENU DE LA CANTINA 31€

- ★ Au choix à la carte des entrées
- ...
- ★ Marinated beef steak pièce de bœuf 200g marinée aux épices Tex Mex
- ★ Roasted Salmon Chimichurri filet de saumon rôti aux épices chimichurri, légumes de saison et pico de gallo
- ★ Poutine au choix
- ...
- ★ Au choix à la carte des desserts hors café et thé gourmand

LES POUTINES

Toutes nos poutines sont servies avec une salade verte

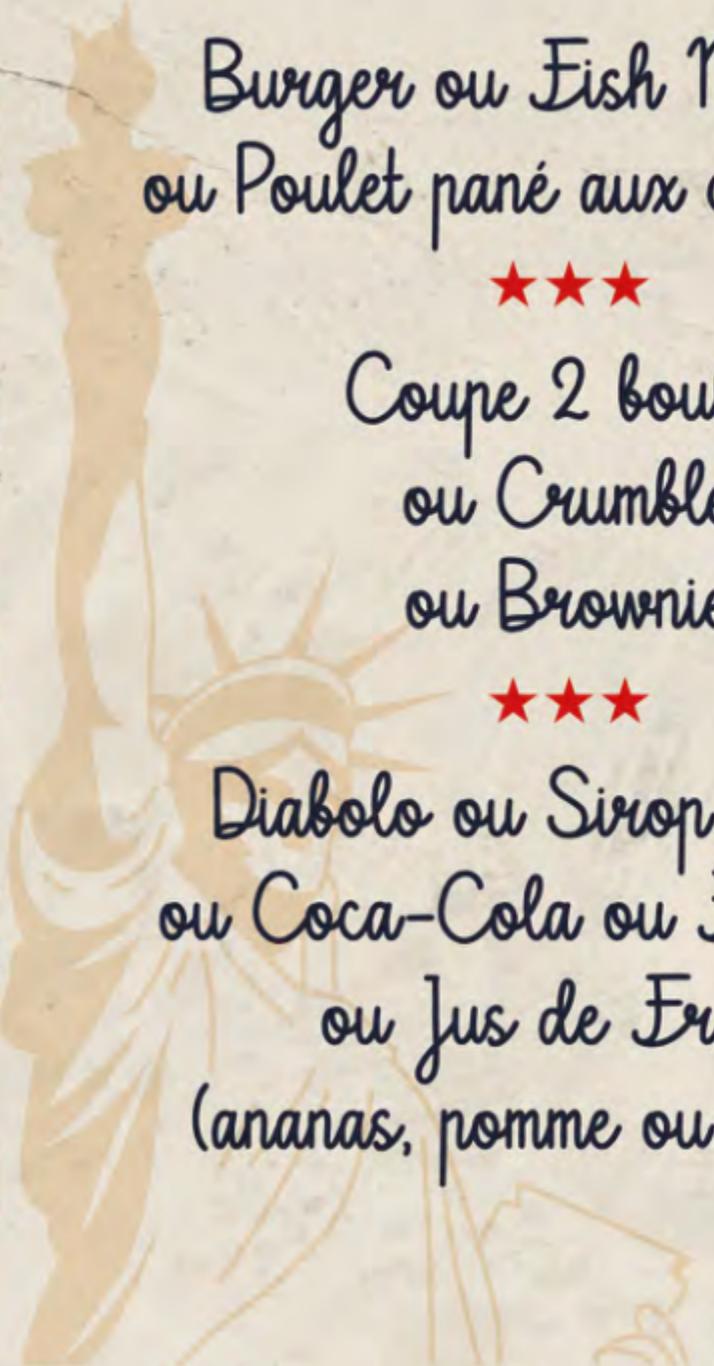
Qu'est-ce qu'une sauce poutine ?
c'est un jus de bœuf lié légèrement moutardé, adouci au sirop d'érable

Pulled pork 16,00
Patates frites nappées de sauce poutine, cheddar râpé, effiloché de cochon confit, oignons frits et ciboulette

Pulled duck 16,00
Patates frites nappées de sauce poutine, cheddar râpé, effiloché de canard confit, oignons frits et ciboulette

Smoked beef 16,50
Patates frites nappées de sauce poutine, cheddar râpé, émincé de bœuf fumé, oignons frits et ciboulette





Burger ou Fish N' Chips
ou Poulet pané aux cornflakes



Coupe 2 boules
ou Crumble
ou Brownie



Diabolo ou Sirop à l'eau
ou Coca-Cola ou Fuze Tea
ou Jus de Fruits
(ananas, pomme ou orange)



9,90€

MENU ENFANT

POUR LES MOINS DE 12 ANS

INTERDIT AUX PARENTS !



CARNET DES BOISSONS

Cap Malo 2024

Les Aperitifs

Porto rouge, blanc 6d	4,10
Ricard 2d	3,70
Coupe de pétillant 12d	4,80
Kir 12d	3,90
cassis, framboise, mûre, pêche	
Kir pétillant 12d	5,10
Kir royal 12d	12,50
Coupe de Champagne	
Devaux Grande Réserve 12d	12,00
Martini blanc, rouge, rosé 6cl	5,30
Americano	8,20
Negroni	8,50

Cheers!

Les Softs

Coca, Coca Zero, Coca Cherry	3,70
Fanta, Sprite, Fuze Tea	3,70
Perrier	3,70
Limonade	3,50
Diabolo	3,70
Sirop à l'eau	3,10
Schweppes Tonic, Agrum'	3,60
Pepsi	3,70
Jus de fruits Minute Maid	3,70
Orange, ananas, tomate, pomme	

Les Eaux

	50d	1l
Vittel	3,20	5,30
Badoit	3,20	5,30



BIERES BOUTEILLES

Desperados sans alcool 33d	6,00
Corona 33d	6,50
Cubanisto 33d	6,50
Brooklyn IPA 33d	7,00
Bud 33d	7,00
Quilmes 35,5d	7,80
Buenaveza 34d	7,30

BIERES PRESSION

	25d	33d	50d
Foster's	3,50	4,70	6,50
Desperados	4,20	5,60	7,60
Ipa Lagunitas	4,20	5,60	7,60
Ciney	4,20	5,60	7,60
Hoppy Wheat	4,20	5,60	7,60

LES WHISKIES

Buffalo Trace US 4d	7,50
Four Roses US 4d	8,00
Jack Daniel's US 4d	8,00
Jack Daniel's miel US 4d	8,50
Jack Daniel's Apple US 4d	8,50
Lohin Mc Kinnon	8,50
Single Malt Peated Canada 4d	8,50

LES RHUMS

El Presidente République Dominicaine	4d	8,00
Diplomático Venezuela	8,50	
Dictador Colombie	8,50	
Hechicera Colombie	9,50	
Eminente Cuba	9,50	
Secha De La Silva Guatemala	8,50	
Zacapa 23 ans D'age Guatemala	10,50	
Santa Teresa Guatemala	9,50	

LES DIGESTIFS

Baileys	4d	7,20
Armagnac	7,20	
Cognac Le Palin	7,20	
Cognac aux amandes	9,00	
Kahlúa Liqueur de café	7,80	
Tequila	8,50	
Bumbu Crème de rhum	9,00	
Pisco Eau de vie du Chili	7,20	
Mezcal Eau de vie du Mexique	7,20	

C'est hot!



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	verre 12,5cl	pichet 50cl	bit75cl
Californie Gallo family Excellent Chardonnay Californien avec un palais très fruité	4,90	19,60	29,00
Chili. El Grano - Chardonnay Un vin onctueux avec des notes briochées et amandées. Légèrement chipsé il conserve une très belle fraîcheur.	4,10	16,40	23,00
Espagne DO Rioja Bodega Navajas Un vin frais et fruité aux notes d'agrumes. Il sera parfait en apéritif, poissons grillés, ceviches.	3,90	15,60	21,00
Afrique du Sud White Canyon Vin blanc sec, souligné de notes de fruits exotiques. Fruité et léger.	4,40	17,60	23,00
France IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng - Moelleux Vin tendre aux notes de petits fruits blancs confits.	4,30	17,20	24,00
France Quincy AOP Domaine Bourdonnat Issu du cépage Sauvignon, il offre des arômes d'agrumes de buis, d'acacia.	6,90	27,60	39,00

VINS ROSÉS

	verre 12,5cl	pichet 50cl	bit75cl
Californie Gallo Family Léger et fruité sur le fruit rouge et particulièrement rafraîchissant.	4,90	19,60	29,00
Espagne Rioja DOC Bodega Navajas Une cuvée aux arômes d'abricot et de petits fruits rouges.	3,90	15,60	21,00
Corse IGP De L'île de Beauté Domaine Tisoru Rosé sec, léger et fruité. Un vin de toutes circonstances, dès l'apéritif.	3,90	15,60	21,00
France Provence IGP Med Peyrassol Bio Ce joli vin de Provence est séduisant avec ses arômes de pêche de vigne.	4,40	17,60	24,00
Miraval Studio AOP Côtes de Provence La bouche est plutôt charnue avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.	5,50	22,00	33,00

VINS ROUGES

	verre 12,5cl	pichet 50cl	bit75cl
Espagne DO Rioja Crianza Bodega Navajas Un vin puissant avec élevage en fut de chêne qui lui confère des notes boisées, caramélisées légèrement réglissées. Parfait pour une pièce de bœuf.	4,40	17,60	25,00
Argentine San Felipe Merlot Cabernet Malbec Un vin aux notes de fruits noirs, de réglisse, de cacao. Velouté avec une trame fondue tout en élégance.	4,30	17,20	24,00
Argentine La Consulta - Malbec L'attaque est douce, puis dense, ferme et suave.	4,90	19,60	29,00
France Bordeaux Blaye AOP Le Chant Du Coq Un vin issu principalement du cépage Merlot qui lui apporte une jolie rondeur. Un vrai couteau Suisse. Parfait avec tapas, viandes blanches et rouges.	3,90	15,60	21,00
France Bordeaux Pessac-Léognan AOP La Chapelle de la Prade Une cuvée offrant une belle structure dans le plus grand style de Pessac. Le vin est profond avec une trame épicée et toastée. Idéal sur une viande.			36,00
France Chinon AOP Domaine Charles Pain 100% Cabernet Franc, ce vin est soyeux. Les notes de petits fruits rouges, de cassis et de mûres lui donnent du relief. Parfait sur tout un repas.	4,30	17,20	24,00
France Margaux Baron de Brane AOP Équilibré, franc, nerveux, avec des tanins enrobés.			75,00
France Côtes du Rhône AOP Domaine La Croisette Bio Syrah et Grenache se partagent ce flacon, une cuvée à maturité, sur des notes de fruits rouges et de sous-bois, une belle réussite. Viandes rouges et blanches.	3,90	15,60	21,00
France Bourgogne Hautes Côtes De Nuit AOP Domaine Nuiton Beaunoy Le Prieuré Une jolie cuvée issue du Pinot Noir. Un vin frais, léger, gourmand, belles notes de cerises noires, et notes poivrées. Apéritif, poissons grillés et viandes.			42,00
France Languedoc Pic-Saint-Loup AOP Le Sentier Des Drailles Bio Un vin aux notes de fruits noirs et d'épices qui garde une bonne buvabilité, il sera parfait avec une viande grillée.	5,90	23,60	36,00
Californie Gallo Family Ce vin est moyennement charnu et offre une finale veloutée. Le palais est caractérisé par des arômes de baies noires, de mûre, de prune confite, et de pruneau en une phrase « un vin profond et aromatique ».	4,40	16,40	29,00
Chili Casilero Del Diablo Intense, concentré, élégant. Attirant, mélange de cerises noires, cassis et prunes. Des notes vanillées, de café toasté et de nuances de chocolat provenant du vieillissement en fut de chêne américain.	5,60	22,50	34,00
Chili Escudo Rojo Gran Reserva Un assemblage complexe, intense et élégant affichant le caractère distinctif de chaque cépage.			45,00
France IGP Aude Hauterive Rouge Cigalus Une attaque en bouche franche, grasse, onctueuse sur des tanins présents, fondus, enrobés.			55,00
France Moulis en Médoc Château Maucaillou AOP Souple, ample en bouche avec une longueur persistante sur le fruit.			60,00
Argentine Los Cardos Red Blend Floral, élégant, plaisant. Rouge pourpre profond, équilibré, belle matière et élégant.	4,70	19,00	28,50
France La Borie Blanche Minervois AOP Nez puissant et complexe, arômes de pruneaux, griotte, mûre et sureau. La palette aromatique se poursuit par des notes plus complexes légèrement minérales et se termine par une série d'épices.	4,00	16,00	24,00
France La Chapelle de Venenge Brouilly AOP Une bouche fruitée sur le fruit rouge, avec des notes florales et minérales. Finale longue et gourmande, il révèle des arômes de fruits rouges puis de prune et de pêche.	5,40	21,50	32,00
Les Amadous Ventoux AOP Ce vin dévoile une richesse aromatique alliant des notes de fruits noirs et d'épices. Souple et rond.	3,70	14,60	21,00
Domaine des Creisses IGP d'Oc Un vin puissant pour les amateurs de grands vins du Languedoc. Une pépite aux notes de fruits noirs, d'épices, de garrigues...			52,00