

ART MANGO CAFE

Repas & Boissons, Service Non Stop...



Sur place - A emporter - En livraison



ART MANGO est un café et restaurant de proximité ouvert 7 jours sur 7 en service continu à votre service depuis 2005. La carte est composée de nombreuses spécialités destinées à combler vos envies du petit déjeuner au cocktail de fin de soirée à des prix très abordables.



Carte et Infos sur www.art-mango.com

Les Apéritifs

Pastis.....	3,00 €
Mauresque, Tomate, Perroquet ...	3,50 €
Suze, Martini blanc, Martini rouge,	
Porto, Muscat.....	4,00 €
Kir (Cassis, Mûre, Violette ou Framboise).	4,50 €
Campari	5,00 €

Les Alcools et les Digestifs

Vodka, Gin, Whisky	6,00 €
Jack Daniel, Glenfiddich, Jameson	7,50 €
Get 27, Baileys, Limoncello	7,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Cognac	8,00 €
Armagnac, Calvados	7,00 €
Eau de Vie de Poire ou Mirabelle ...	7,00 €

Le Vin en Pichet

Le Verre de blanc, rouge ou rosé..	4,00 €
Le Quart (25cl)	7,00 €
Le Demi (50cl)	10,00 €

Le Cidre

La Bolée de cidre brut ou doux	4,00 €
Le Pichet (50cl)	10,00 €

Le Champagne

Le Kir Royal (9cl)	8,50 €
La Coupe (9cl)	7,50 €
La Bouteille (75cl)	45,00 €

Les Bières



Et aussi :

Le Demi d'Heineken	3,50€
Le Demi Sirop	4,00€
La Pinte d'Heineken.....	6,00€
La Pinte de Blanche, Leffe, 1664.....	7,00€
La Pinte Sirop	6,50€
Le Monaco	4,00€
Le Picon Bière	5,00€
La Pinte Picon	7,00€



Les Punchs Maison 6,00€

Le Soléda

Rhum Blanc, Jus d'Orange, Jus de Goyave, Cannelle, Sirop de Canne et Extrait de Vanille

Le Lagon

Jus d'ananas, Punch au Coco et Curaçao

L'Exotique

Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Sirop de Canne, Cannelle, Muscade et Extrait de Vanille

Le Banana's

Rhum Blanc, Jus de Banane, Jus d'Orange, Sirop de Canne, Extrait de Vanille et Cannelle

Le Ti'Punch

Rhum Blanc, cassonade et Citron Vert

Le Coco

Rhum Blanc, Lait de Coco, Sirop de Canne, Extrait de Vanille, Muscade et Cannelle

La Fournaise

Rhum Blanc, Jus de Goyave, Sirop de Grenadine, Muscade, Extrait de Vanille et Cannelle

Le Piton des Neiges

Punch au Coco, Crème Chantilly et Poudre de Noix de Coco

Le Pétale

Rhum blanc, Sirop de framboise, citron vert, Glace pilée

Le Ti'Kaf

Rhum Blanc, Café Froid et Sirop de Canne, Glace pilée

Le Caprice

Rhum Blanc, Jus de Banane, jus de Goyave, Jus de Fraise et Extrait de Vanille

Les Cocktails



Le Mojito 6,50€



Le Long Island 12,50€



Le Spritz 8,00€



La Margarita 8,00€



La Pina Colada 10,00€



La Caipirinha 7,50€



Le Bloody Mary 8,50€

Les Sirops Les Diabolos et les Sodas

Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pac, Pêche, Framboise, Kiwi, Violette

Les Sirops..... 3,00 €

Les Diabolos..... 3,50 €

Les Sodas..... 3,50 €

Coca Cola, Coca Zéro, Sprite, Orangina, Schweppes, Ice Tea Pêche



Les Jus et Fruits pressés

Ananas, Goyave, Mangue, Fraise, orange

Tomate, Banane.....4,00 €

Fruits pressés: Orange, Citron4,50 €

Les Eaux Minérales

San Pellegrino (50cl)..... 4,50 €

Vittel (50cl) 3,50 €

Perrier (25cl) 3,00 €

San Pellegrino (1l) 6,00 €

Cocktails de Fruits Frais 5,00 €

Composez votre cocktail avec deux fruits au choix:



Citron



Pastèque



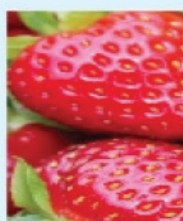
Orange



Ananas



Banane



Fraise



Mangue



Kiwi



Le Yaourt Glacé 6,50 €

Le gout légèrement acide du yaourt nature mixé avec des fruits frais givrés.



Fraise Kiwi



Banane
Mangue



6,00 €

Le Milkshake a La Banane

Les Shakes aux Fruits 5,00 €

Des jus de fruits glacés et mixés. Choisissez votre fruit:



Citron Vert



Ananas



Banane



Fraise



Mangue



Goyave



Coco

Le Shake'n Chill: Ajoutez un Shot de Rhum ou de Vodka pour 4€ de plus.

Les Thés et les Cafés Glacés 4,50 €



Thé Citron



Thé Menthe



Café Glacé

Le Café Glacé Thai
(au lait concentré sucré)

Le café Glacé Nature (au sirop de canne)

Le café Glacé au Sirop d'Orgeat

Les Ice-cream Shakes 6.50 €

Le milkshake à la crème glacée. (Fabriqué avec 3 boules de glaces)

Choisissez votre Parfum...



Chocolat



Café



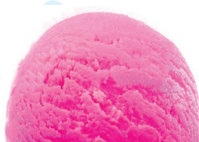
Passion



Vanille



Coco



Cassis



Mangue



Citron vert



Pistache



Fraise



Les Frappés Gourmands

6,50 €



Le Chococo

Du cacao et du lait de coco glacé et mixé, poudre de coco et chantilly.



Le Black Crunch

Un mélange de cookie croustillant et de café noir glacé. À déguster avec de la chantilly.



Le Frappé Caramel

Du caramel en guise de sucre pour parfumer ce café glacé. Chantilly et sauce caramel.

Le White Malt

Du Chocolat Blanc et des Céréales de Blé Mixés avec du lait de coco. Agrémenté de chantilly.



Le Moka Gelato

Un mélange rafraîchissant de café et de cacao combiné avec une boule de glace au café.



Le Frappé Aromatisé

Découvrez de nouveaux horizons parfumés avec une alliance d'un pur Moka d'Ethiopie et d'un arôme naturel.



Le Matcha Frappé

Poudre de Thé Macha adouci au lait concentré agrémenté de chantilly.



Noisette



Vanille



Caramel



Le Thé Frappé Thai

Thé au lait Aromatisé à l'Anis Etoilé et à la Cardamome, agrémenté de chantilly.

Les Boissons Chaudes

Les Cafés et chocolats

Espresso, Allongé, Décaféiné, Noisette.. 2,00 €
Café au lait 3,50 €
Capuccino (à la mousse de lait) 4,00 €
Chocolat Chaud 4,50 €



Les Thés et les Infusions 4,00 €

Thé nature (Noir), Thé Vert, Thé Rouge (Rooibos),
Bergamote (earl Grey), Jasmin, Fruits rouges,
Thé Vert Menthe.

Infusions Tilleul, Camomille, Verveine

Les Cafés Aromatisés ...3,00 €

Café Saveur Vanille
Café Saveur Caramel
Café Saveur Noisette



Les Chauds Gourmands 6,50 €

Le Viennois Saveur

Choisissez parmi nos
saveur pour un café
aromatisé gourmand.



Le Café Viennois

Un café au lait gourmand.



Le Chocolat Viennois

Un Chocolat chaud agrémenté
de crème chantilly.



L'Irish Coffee..8,50 €

Café, Whisky, Sucre, Crème
fouettée



Le Chococo Chaud

Ajoutez du lait de coco à
votre Chocolat viennois,
chantilly et poudre de coco.

Les Formules du Petit Déjeuner

La Formule Sucrée 10,00 €

Un Café ou un Thé
Un Jus de Fruit au choix Deux
toasts beurre confiture



La Formule Salée 14,00 €

Un Café ou un Thé
Un Jus de Fruit au choix
Une Omelette Jambon Fromage

Les Formules de l'Après-midi

La Formule Crèp'n Shake 10,00 €

La Crêpe au Nutella et le Milkshake à La Banane



La Formule Thé Sucré 8,00 €

Un Thé ou une Infusion au choix
(voir page 7)

Un Cheesecake au chocolat

La Formule Frappée 12,00 €

Un frappé Gourmand au choix(voir page 6)
et une Dame Blanche



Omelette et Crêpe Salées 10.00 €

L'Omelette Jambon Fromage

La Crêpe Complète (Œuf, Jambon, Fromage)



La Carte des Vins

Blanc

Les Gousses

Cépages : Assemblage de Chardonnay 40 % et de Viognier 60% - 13% Vol
IGP Hérault

Ce blanc a une robe opaline avec de légers reflets d'or, fin et minéral. C'est le vin parfait pour accompagner les poissons frits ou encore les spécialités à base de crustacées et fruits de mer.

Verre.....	4,50€
Pichet (50cl)	11,00€
Bouteille.....	16,00€

Le Blanc Moelleux

Lumière de Muscats

Cépages : Muscat blanc à petits grains ronds - 12% Vol IGP Hérault Une robe cristalline aux éclats dorés, un nez aux fines notes de fleurs blanches et d'agrumes et une bouche en attaque souple et gourmande avec une finale fruitée et légère.

Verre.....	5,50€
Pichet (50cl)	15,00€
Bouteille.....	24,00€

Rosés

Les Murettes

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah 13% Vol
AOP Languedoc

Très belle robe d'un joli rose assez soutenue, le nez est sur les fruits rouges, avec des notes florales et une pointe iodée. Sa belle minéralité le rend agréable aussi bien à l'apéritif avec des tapas que pour accompagner le dîner.

Verre.....	5,50€
Pichet (50cl)	15,00€
Bouteille.....	24,00€

Le Mas de Courty

Cépages : Muscat noir, Cinsault - 13% Vol
AOP Languedoc

D'une robe brillante et légère saumonée, le nez est tout en finesse, fruité et floral. Il fait un excellent vin pour l'apéritif et se marie parfaitement avec le poulet au cinq épices

Verre.....	4,50€
Pichet (50cl)	11,00€
Bouteille.....	16,00€

Rouges

L'Ocre Rouge Prestige

Cépages : 70 % de Syrah et 30% de Grenache - 13.5% Vol AOP Languedoc
Robe noire cardinale, nez bien ouvert et puissant sur les fruits rouges confit avec des notes de fumé, de café et de cacao. Sa texture veloutée sublime les saveurs des currys.

Verre.....	6,50€
Pichet (50cl)	17,00€
Bouteille.....	28,00€

Le Grés de Montpellier

Cépages : Syrah 75 % Grenache 25 % 13,5% Vol

AOP Languedoc

Robe noire pourpre qui offre un nez ouvert et puissant mêlant fruits rouges mûrs, cassis, épices et notes de garrigues. Plaisant à l'apéritif qu'au cours du repas et se mariera harmonieusement avec un wok.

Verre.....	5,50€
Pichet (50cl)	15,00€
Bouteille.....	24,00€

Le Domaine Mas Neuf

Cépages : Syrah 40%, Grenache 40% et Cinsault 20% - 13% Vol

AOP Languedoc

Cet assemblage offre un vin rond avec une chair souple et gourmande, des arômes fruités, poivrés et balsamiques à la fois. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner un plat en sauce.

Verre.....	4,50€
Pichet (50cl)	11,00€
Bouteille.....	16,00€



Les Formules du Midi

La Formule Express 12,00 €

Une spécialité au choix
(photos ci-contre)
Un Verre de Vin, un Soda
ou une eau gazeuse

La formule Salade 14,00 €

Une salade repas au choix
(voir page 15)
Un Verre de Vin, un Soda
ou une eau gazeuse

La Formule du Jour 13,90 €

Le Gazpacho Maison et Le Plat du Jour
ou Le Plat du Jour et la Crème Caramel au Lait de Coco

La Formule Thaï 14,00 €

Le Curry Coco ou
le Porc à l'ail et au Basilic
Une Bière Thaï 33cl (Chang)

La Formule Complète 16,00 €

La Crêpe Complète
La Bolée de Cidre brut ou doux
La Crêpe au Sucre

LE MENU COMPLET 22 €

Entrée - plat - Dessert - Boisson

- 1) Le Gazpacho Maison
- 2) Une spécialité au choix
(photos ci-dessous)
- 3) Un Cheesecake au Chocolat
- 4) Un Verre de Vin, un Soda
ou une eau gazeuse

Le Curry Coco



Le Porc à l'ail



Le Boeuf Soja Gingembre



Le Poulet Satay



MENU ENFANT

(Disponible à toute heure)

Un Petit Sirop à l'eau
Un Poulet Pâtes (ou Riz) Nature
Une boule de Glace au Choix

10€

Les Tapas

1) Les Boulettes de poulet à la poudre de riz .. 6,80 €

Boulettes de poulet à la menthe, Poudre de riz, feuilles de citron, Le tout légèrement pimentées et frit pour un croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur

2) Les Crevettes Marinées..... 6,00 €

Marinade à l'huile d'olive et au citron légèrement relevée, tomate, ail, coriandre

3) Les Samoussas au Saumon Fumé.....7,80 €

Triangles de feuilles de brick au saumon fumé et au fromage à tartiner

4) Les Dés de Féta au Basilic..... 5,80 €

Huile d'olive, basilic, tomates, concombre, olives noires

5) Les Gyoza aux Légumes 6,80 €

6) Les Ailes de Poulet Façon Thai 7,50 €

Ailes de poulet croustillantes marinées dans la sauce soja et parfumées à la feuille de combawa

7) Les Nems aux Crevettes 6,50 €

bol de nems aux crevettes tranchés servi avec une sauce piments douce.

8) Les Beignets de Poisson Thai 6,80 €

Beignets de poisson à la pate de curry rouge citronnée



Les Assortiments de Tapas

Le Trio..... 12,00 €

Les Crevettes Marinées, Les nems, Les Dés de Féta

Le Duo..... 10,00 €

Les nems aux crevettes et les Beignets de poisson

La Planche Thai..... 18,00 €

Les Beignets de poisson, Les ailes de poulet, Les boulettes à la poudre de riz

La Grande Assiette 25,00 €

Les nems aux crevettes, Les Gyoza aux légumes, Les ailes de poulet, Les boulettes à la poudre de riz

La Totale Tapas..... 40,00 €

Les 8 Tapas de la Carte



Les Menus du Soir

Le Menu Découverte 24,00 €

- Les Samoussas au Saumon
ou Les Beignets de Poisson Thai
- Le Boeuf au Soja et au Gingembre
Ou le Poulet au 5 épices
- Le Carré Mango



Le Riz Frit aux crevettes



Le poulet aux 5 épices



Le Poulet aux Curry coco



Le boeuf au soja

Le Menu Fraicheur 22,00 €

- La Salade Cocktail
- Le Riz Sauté aux Crevettes
- La Coupe de Sorbet au Citron

Le Menu Exotique 20,00 €

- La Salade Exotique
- Le Porc à l'ail et au Basilic
Ou Le Poulet au Curry Coco
- La crème Coco Maison



Les samoussas



La Crème Coco



Le Carré Mango



Le beignets de poisson



Les Poissons

22,50 €

2 recettes Thailandaises (Servi uniquement le soir)

Le Poisson a l'Ananas

Poisson entier découpé, frit et sauté au wok dans une sauce douce et légèrement pimentée garni d'ananas, de noix de cajou, d'oignons et de tomates. Servi avec du riz.



Le Poisson au Poivre frais

Poisson entier découpé, frit et sauté au wok dans une sauce au poivre noir avec du poivre vert frais, des oignons, des champignons, des poivrons, Ciboulette et Coriandre. Servi avec du riz.



La Formule CURRY THAI

20,00 €

1 curry au choix et 1 bière Thai 33cl
(Disponible toute la journée, détail page 18)



Le Curry vert



Le Poulet Massaman



Le Boeuf Panang



Le Curry de Poisson



Le Curry Rouge



Art Mango Mobile



La Bière Thai

Les Entrées

Le Gazpacho Maison 6,80 €

Soupe Froide Mixée à base de Tomates fraîches, Oignons, Poivrons, Concombre, Ail, Vinaigre, Huile d'Olive, Accompagnée de Croutons.

La Salade aux Samoussas saumon 8,90 €/12,50€

Format Entrée ou Repas

Triangles de Feuilles de Brick Chauds et Croustillants Garni de Saumon Fumé et de fromage à Tartiner, servi sur une salade verte, tomates, oignons.

Le Tartare de Saumon à la Feta et aux dés de tomate fraîche 9,50 €

Steak Haché de saumon Cru assaisonné et aromatisé.

La salades aux Nems crevettes 8,90 €/12,50€

Format Entrée ou Repas

Nems de crevettes servis sur une salade verte, tomates, oignons.

Le Carpaccio de Boeuf aux Graines de Sésame 9,50 €

Fines tranches de Boeuf cru assaisonnées d'Huile d'Olive, de Citron, de Poivre et de Baies Roses, Ciboulette, garni de Copeaux de Parmesan et saupoudrés de Graines de Sésame.

La salades aux Gyosa Légumes 8,90 €/12,50€

Format Entrée ou Repas

Gyosa aux légumes servis sur une salade verte, tomates, oignons.



Les Salades Composées

La Salade en Entrée : 8,50 €

La Grande Salade Repas : 11,50 €



La Salade Italienne

Salade, Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Huile d'Olive et Basilic

La Salade de la Mer

Salade, Tomate, Petites Crevettes Décortiquées, Saumon Fumé, Baies Roses, Citron Jaune, Huile d'Olive et Aneth

La Salade Exotique

Salade, Tomate, Pousses de Soja, Oignon, Riz Thaï Parfumé et Vinaigrette au Soja, Paprika Doux, Citron vert

La Salade Grecque

Salade, Concombre, Tomate, Feta, Olives Noires et Vertes, Huiles d'Olive et Basilic

La Salade Suisse

Salade, Tomate, Jambon Cuit, Emmental, Huile d'Olive et Basilic

La Salade Cocktail

Salade, Tomate, Oignon, Petites Crevettes
Décortiquées, Vinaigrette Maison et Sauce Cocktail, Paprika Doux, Citron jaune

La Salade du Jardin

Salade, Tomate, Concombre, Oignon, Poivron,
Huile d'Olive et Basilic



Les Plats Principaux

La Formule Thaï
14,00 € (Le Midi)
° Le Poulet au Curry
ou Le Porc à l'Ail et au Basilic
Une Bière Thaï 33cl (Chang)

Le Poulet Satay Art Mango 10,00€

Émincé de Blancs de Poulet au Beurre de cacahuète et au Lait de Coco, Oignons, Cassonade, Purée de Tamarin, Servi sur un lit de Riz Thaï Parfumé.



Le Boeuf au Soja et au Gingembre 12,50 €

Filet de Boeuf émincé et sauté, parfumé au Gingembre frais, dans une sauce au soja, Ail, Oignons, accompagné de Riz Thaï Parfumé.



Le Curry Coco 10,00 €

Blancs de Poulet Tranchés, Oignons, Pommes de Terre, Curry Indien au Lait de Coco, accompagné de Riz Thaï Parfumé.



Le Poulet au 5 Épices 14,50 €

Cuisse de poulet entière mijotée dans un mélange chaud, doux et intense composé d'anis étoilé, de cannelle, de poivre de sichuan et de fenouil, accompagné d'un œuf dur et de riz Thaï parfumé.



Le Porc à l'Ail et au Basilic 10,00 €

Porc Haché et sauté au wok, Ail, Oignons, Basilic et piments frais, accompagnés de Riz Thaï Parfumé.



Le Riz Frit aux Crevettes 12,50 €

Riz Thaï Sauté au Wok avec des Crevettes
Décortiquées, Emincé d'Oignon, Ciboulette, coriandre, Oeuf,
Sauce Nuocnam, Soja et Piments à côté, Citron Vert.



Le Tartare de Boeuf 16,00 €

Le Tartare Poelé 18,00 €

Filet de Boeuf haché cru, Câpres, Cornichons,
Oignons, Jaune d'Oeuf et assaisonnement Tartare mai-
son, accompagné de riz et d'une Salade Verte.



Le Saumon Fraicheur 16,50 €

Saumon Cuit à la Vapeur, Assaisonné d'un filet d'Huile
d'Olive, de Poivre et de Baies Roses,
accompagné de Riz Thaï Parfumé et d'une petite Salade
Verte, Ciboulette, Citron et Huile d'Olive.



Les nouilles de Singapour 14,50 €

Grande assiette de nouilles de blé aux œufs sautées
avec du poulet et des crevettes marinées, des poivrons 3
couleurs, de l'oignon et des pousses de soja, le tout ra-
douci à la cassonade, parfumé à la poudre de curry
indien et au curcuma



Les Soupes Thai 14,50€

La soupe Tom Yam

Soupe aux crevettes, lamelles de seiche et filets de poisson, parfumée au citron, garnie de tomates, d'oignons et de champignons, généreusement relevée, liée d'un trait de lait de coco et agrémentée de nouilles de blé tendre.



La Soupe Coco Citronnelle au Poulet

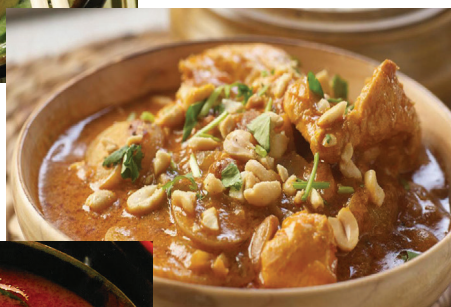
(Tom kha Kai)

Velouté de lait coco garni de poulet, de champignons, de tomates, d'oignons, parfumé au galangal, à la feuille de combawa et à la citronnelle, agrémentée de nouilles de blé tendre.



Les Currys Thai 16,50€

Tous nos currys sont servis avec une assiette de riz



Le Curry de Poisson

Curry jaune au filets de poisson, crevettes, oignons, ciboulette et pomme de terre .

Le Curry de Boeuf (Panang)

Curry de Boeuf parfumé à la citronnelle, cumin, graines de coriandre et ail. Ce Curry est Originaire de Malaisie, il est très relevé.

Le Curry vert

Curry vert au poulet avec des poivrons couleurs, oignons, haricots vert et feuilles de citron vert. Ce Curry à base de piments vert est Très Relevé.

Le Curry de Poulet (Massaman)

Curry de poulet garni de pommes de terre d'oignons et de cacahuètes. Parfums de Gingembre, Cardamome, Noix de Muscade et Cannelle

Le Curry Rouge

Filets de Blancs de poulet Tranchés, oignons, tomates et pousses de bambou. Ce Curry est Très Relevé



Les Plats Végétariens

Le Gazpacho Maison 6,80 €

Soupe Froide Mixée à base de Tomates fraîches, Oignons, Poivrons, Concombre, Ail, Vinaigre, Huile d'Olive, Accompagnée de Croutons

La Salade du Jardin 11,50 €

Salade, Tomate, Concombre, Oignon, Poivron, Huile d'Olive et Basilic

Le Bouillon Thai aux nouilles de riz 8,90 €

Soupe de Nouilles de Riz à l'Oignon frit séché, Oignons verts et Pousses de Soja. Le tout pimenté à souhait..

La Grande Salade aux Gyoza Légumes 12,50 €

La soupe coco citronnelle 12,90 €

Soupe au lait de coco et à la citronnelle, garnie de poivrons couleurs, de tomates, d'oignons et de champignons, agrémentée de nouilles de blé tendre.

La soupe Tom Yam aux légumes 12,90 €

Soupe parfumée au citron et au galangal, garnie de tomates, d'oignons et de champignons, le tout lié avec un trait de lait de coco et agrémentée de nouilles de blé.

Le Riz Végétarien 12,50 €

Des poivrons 3 couleurs, des oignons émincés, des dés de tomates et de tofu, pousses de soja, coriandre, ciboulette, sauce soja et jus de citron le tout légèrement pimenté.

Les nouilles au curry indien 13,50 €

Grande assiette de nouilles de blé aux œufs sautées avec du Tofu, des poivrons 3 couleurs, de l'oignon et des pousses de soja, le tout radouci à la cassonade, parfumé à la poudre de curry indien et au curcuma

Les bols de currys Thai au Tofu 14,50 €

(servi avec une assiette de riz)

- Le Curry jaune

Tofu, oignons, ciboulette et pommes de terre

- Le Curry Panang

Tofu, oignons, parfumé à la citronnelle, cumin, graines de coriandre, ail. Ce Curry est très relevé.

- Le curry vert

Tofu, poivrons couleurs, oignons, haricots vert et feuilles de citron vert. Ce Curry est Très Relevé.

- Le curry Massaman

Curry à la cacahuète garni de Tofu, de pommes de terre et d'oignons. Parfums de Gingembre, Cardamome, Noix de Muscade et Cannelle

- Le curry rouge

Tofu, oignons, tomates et pousses de bambou. Ce Curry est Très Relevé

Les Crêpes Sucrées

- Sucre 4,00 €
- Sucre Chantilly 5,50 €
- Chocolat Noir 5,00 €
- Crème de Marrons 4,50 €
- Sucre et Jus de Citron 4,50 €
- Miel 4,50 €
- Nutella avec une boule de glace à la pistache 6,50 €
- Chocolat Noir et Poudre de Noix de Coco 5,50 €
- Crème de Marrons avec une Boule de glace Vanille et de la Chantilly 7,50€

- Beurre et Sucre 4,50 €
- Nutella 5,00 €
- Banane Flambée 9,00 €
- Banane et Chocolat Noir 6,50 €
- Chocolat Noir et une Boule de Glace Vanille 6,00 €
- Banane, Chocolat Noir et une Boule de Glace Vanille 7,50 €
- Flambée (Rhum, Grand Marinier ou Calvados) 8,00 €



Les Coupes de Glaces

Choisissez votre Parfum...

Le Chocolat Liégeois 8,50 €

Glace Vanille, Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Sauce Chocolat, Crème Chantilly et Poudre de Cacao

Le Cafe Liégeois 8,50 €

Glace Vanille, Glace Café, Café Chaud, Sauce Chocolat, Crème Chantilly et Poudre de Cacao

Le Banana Split 10,00 €

Banane Fraîche, Glace Vanille, Glace Fraise, Glace Chocolat, Sauce Chocolat et Crème Chantilly

La Dame Blanche 7,50 €

Deux Boules de Glace Vanille, Sauce Chocolat et Crème Chantilly

Une Boule 3,00 €
Deux Boules 5,00 €
Trois Boules 7,00 €
Chantilly + 1,00 €



Le Colonel 8,50 €

Deux boules de Sorbet Citron arrosées de Vodka

La Pulpeuse 8,00 €

Sorbet Cassis, Glace Fraise, Jus de Fraise, Crème Chantilly et Coulis de Framboise

L'Exotique 8,00 €

Sorbet Passion, Glace Noix de Coco, Jus de Mangue, Crème Chantilly et Poudre de Noix de Coco



Chocolat



Café



Passion



Vanille



Cassis



Mangue



Citron vert



Pistache



Fraise



Coco

Les Desserts et Gâteaux Maison

Le Chococheese 5,50 €

Cheesecake au Chocolat Noir, aux Pistaches concassées et au Gingembre Confit



La Crème Coco 4,80 €

Crème caramel au lait de coco



L'Affogato 4,50 €

Un Espresso sur une boule de glace à la vanille



L'Assiette de Fromages 7,50 €

Roquefort - Chèvre - Emmental

L'assiette Gourmande 8,50 €

Un cheesecake au chocolat avec une profiterolle et de la crème Chantilly. Le tout nappé d'une Sauce au Chocolat Noir

Le Café ou le Thé Gourmand 6,50 €

Un Café ou un Thé, Une Boule de Glace à la Noix de Coco et... Une Petite Douceur !



L'assiette de Profiterolles au chocolat 8,50 €

3 choux à la crème glacée à la vanille nappés de sauce chocolat chaude



Le Carré Mango 5,50 €

Spécialité maison à base de coco, de noix, de biscuit sablé et de chocolat



En Promotion...

18,00 €

SAUTE-ROCHER

IGP ST GUILHEM LE DESERT

Un clin d'œil local aux habitants de Saint Guilhem le Désert, appelés les Sauta-Roc. Village au paysage emblématique et au patrimoine protégé. Naturellement il signe des vins minéraux et surprenants.



Servi uniquement à la bouteille de 75cl



Cépages: 80% Grenache, 20% Vermentino.

Robe jaune clair aux reflets verts. Nez sur les fruits exotiques, la coco. Bouche tendue et grasse.

Ce vin est conseillé pour les Poissons et fruits de mer, Soupe citronnelle et crème coco ...



Cépages : 80%, Cinsault, 20% Grenache.

Robe claire rosée, nez sur les fruits rouges groseilles, framboises et notes acidulées. Fraîcheur et intensité aromatique en bouche.

A apprécier avec nos tapas, salades et curry de poisson



Cépages : 20% Marselan, 20% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah.

Robe violette intense. Nez très aromatique sur le poivron grillé et la myrtille. Bouche souple et dense très gourmande et généreuse.

Ce vin s'accorde avec les currys épicés, le fromage et les gateaux au chocolat.

1 Bouteille + 2 Tapas au choix (Voir Tapas page 11)

25,00 €



Les Crevettes Marinées



Les Ailes de Poulet



Les Samoussas au Saumon



Les Dés de Féta



Les Nems aux Crevettes



Les Gyoza aux Légumes



Les Beignets de Poisson



Les Boulettes de poulet



Art Mango Mobile

ART MANGO
40 Square de la Babote 34000
Montpellier
Tel: 0467662774

artmangobabote@gmail.com



Art Mango Babote

Carte et Infos sur: www.art-mango.com