

Richard  
Martin-Hegot

Made in Chef

C A R T E

**RESTO**

Salades

&

Grillades

• Made  
in Café

# TAPAS



## • CATALANE

Chorizo, caviar d'aubergine, rillettes de sardines et olives vertes piquantes.

**6.60 €**

## • RIPAILLE

Rosette, jambon de pays, chèvre frais, rillettes de porc et cornichons.

**6.60 €**

## • SAUMON

Rillettes de saumon, pommes grenailles et saumon fumé.

**7.10 €**

## • TEX MEX

Wings, potatoes, tortillas, sauce chili et guacamole.

**6.60 €**



Prix nets. Photos non contractuelles. © 2011

# ENTREES

## • SAINT-JACQUES MARINEES A L'HUILE DE TRUFFE et terrine de saumon

**9.70 €**

## • FOIE GRAS DE CANARD MAISON au porto blanc

**11.10 €**

## • SALADE DE CABECOUS ROTIS aux cinq baies

**7.60 €**

## • CARPACCIO DE BŒUF, ciboulette, copeaux de grana padano et huile de truffe - VBF

**6.70 €**

# SALADES



- **SALADE GOURMANDE** **14.90 €**  
Salade, tomates, foie gras, terrine de saumon, toast de cabécou, jambon Serrano et gambas.
- **COBB SALADE** **12.30 €**  
Salade, oignons rouges, bleu d'Auvergne, œuf dur, bacon, filet de poulet, tomates.
- **CHICKEN CAESAR SALAD** **11.90 €**  
Salade, copeaux de grana padano, croûtons de pain, tomates cocktails, œufs durs, poulet.

## GRANDES ASSIETTES

- **CLUB SANDWICH** **9.10 €**  
Pain de mie toasté, œuf dur, tomates, blanc de poulet, mayonnaise, bacon, frites et mesclun de salade.
- **CROQ pour MONSIEUR** **7.60 €**  
Pain de mie toasté, jambon blanc, emmental râpé et crème fraîche.
- **CROQ pour MADAME** **8.10 €**  
Pain de mie toasté, jambon blanc, emmental râpé, crème fraîche et œuf.
- **CARPACCIO de BŒUF GRANA** - VBF **13.10 €**  
Accompagné de grana padano, basilic et tomates confites, servi avec des frites.
- **BŒUF SANDWICH** - VBF **10.00 €**  
Pain de mie toasté, tomates, duxelle de champignons, bœuf mariné, mayonnaise, frites et salade.

# SPECIALITES



- **RAVIOLES** **12.20 €**  
Ravioles aux bolets, crème de chèvre, lardons, tomates confites.
- **RISOTTO** **18.20 €**  
Risotto de Saint-Jacques et gambas aux moules, copeaux de grana padano, tomates confites et pistou.
- **DOS de CABILLAUD** **16.30 €**  
Dos de cabillaud vapeur, marmite de légumes au fumet de moules crémé.
- **PARILLADA de POISSONS** **16.60 €**  
Servie avec un aïoli, purée de panais et topinambours.
- **PANNEQUET DE SAUMON** **13.10 €**  
Pannequet de saumon aux endives, crème de raifort et lentilles vertes du Berry au lard.
- **MAGRET de CANARD** **15.80 €**  
A l'orange, écrasé de pommes de terre et légumes du moment.



# VIANDES & BURGERS

Les poids sont indiqués  
avant cuisson et peuvent varier  
de + ou - 10%.



- **MADE IN DELUXE - BURGER 150 gr** - VBF **14.20 €**  
Pain bun's, viande hachée, foie gras, tomate, salade, oignons rouges, duxelle de champignons, mayonnaise.  
Servi avec des frites.
- **MADE IN CHEESE - BURGER 150 gr** - VBF **11.70 €**  
Pain bun's, viande hachée, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger.  
Servi avec des frites.
- **MADE IN BACON - BURGER 150 gr** - VBF **11.70 €**  
Pain bun's, viande hachée, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger.  
Servi avec des frites.
- **TARTARE de BŒUF 180 gr** - VBF **11.70 €**  
Servi cru, préparé ou poêlé. Garniture et sauce au choix.
- **ONGLET 200 gr** - VBF **14.20 €**  
Généreuse ! Viande fondante et savoureuse. Garniture et sauce au choix.
- **PAVE de CŒUR de RUMSTECK 220 gr** - Origine U.E. **13.70 €**  
Garniture et sauce au choix.
- **PIECE du BOUCHER 180 gr** - Origine U.E. **11.10 €**  
Sélection du moment. Garniture et sauce au choix.



## SAUCES

Béarnaise, poivre,  
bleu, échalotes.

## GARNITURES

Supplément garniture + **1.50 €**

Frites, salade, pâtes,  
haricots verts,  
écrasé de pomme de terre.

**8.60**  
€

**Plat du jour**

**MIDI & SOIR**

Sauf les vendredis soirs, samedis soirs  
et jours fériés



**13.00**  
€

**FORMULE**  
**Made in Express**

**MIDI & SOIR**

Sauf les vendredis soirs, samedis soirs  
et jours fériés

**Entrée du jour**

+

**Plat du jour**

ou

**Plat du jour**

+

**Dessert du jour**

**16.00**  
€

**FORMULE**  
**Complète**

**MIDI & SOIR**

Sauf les vendredis soirs, samedis soirs  
et jours fériés

**Entrée du jour**

+

**Plat du jour**

+

**Dessert du jour**

**7.00**  
€

**FORMULE**  
**Enfants**

**MIDI & SOIR**

Jusqu'à 12 ans

Steak haché 150 gr - VBF  
ou poisson pané + frites + glace  
1 boule (parfum au choix) ou mini  
crème brûlée + Coca-Cola,  
jus de fruits, diabolo ou sirop à l'eau

## • ASSORTIMENT DE FROMAGES

Bleu d'Auvergne, cabécou, emmental, mesclun de salade.

**4.60 €**

## • COUPE FROMAGE BLANC NATURE

Nature ou au sucre.

**3.60 €**

## • COUPE FROMAGE BLANC

**Au choix :** au coulis de fruit (fraise, framboise ou passion)  
ou aux herbes (ciboulette et échalotes).

**4.10 €**

## • DECOUPE d'ANANAS

Un quart d'ananas frais tranché au couteau.

**4.10 €**

## • CREME BRULEE

Cuisinée à la vanille Bourbon.

**4.60 €**

## • TIRAMISU au CAFE

Un grand classique.

**4.60 €**

## • CAFE, THE ou INFUSION GOURMAND

Boisson chaude au choix + 3 mini desserts.

**5.50 €**

## • CRUMBLE aux FRUITS de SAISON

Sélection de fruits du moment.

**5.10 €**

## • FONDANT au CHOCOLAT

Servi avec un coulis de framboise  
et glace vanille.

**5.10 €**

## • PROFITEROLES

Trois choux garnis de glace vanille,  
sauce chocolat et Chantilly.

**6.00 €**



# GLACES & SORBETS



## • PARFUMS au choix

Ananas, café, caramel beurre salé, chocolat noir, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, menthe et pépites de chocolat, noix de coco, pistache, poire, vanille.

Supplément Chantilly + 1 €



1 boule	2 boules	3 boules
<b>3.00 €</b>	<b>4.00 €</b>	<b>5.00 €</b>

## COUPES GLACEES



### • CAFE LIEGEOIS

Glaces café, vanille,  
sauce chocolat et Chantilly.

**6.00 €**

### • CHOCOLAT LIEGEOIS

Glaces chocolat noir, vanille,  
sauce chocolat et Chantilly.

**6.00 €**

### • POIRE BELLE HELENE

Glace vanille, poire fruit,  
sauce chocolat et Chantilly.

**6.00 €**

### • DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.

**6.00 €**

### • BANANA SPLIT

Glaces fraise, vanille et chocolat,  
sauce chocolat, banane fruit  
et Chantilly.

**6.00 €**



<b>Rouges</b>	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>MENETOU-SALON</b> - AOC - 2010					
La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>25.00 €</b>
• <b>MENETOU-SALON</b> - AOC - 2010					
Domaine Chavet	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>22.00 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOC - 2010					
Domaine Dezat	<b>4.70 €</b>	<b>9.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>25.00 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOC - 2010					
La Moussière - A. Mellot	-	-	-	-	<b>45.00 €</b>
• <b>CHATEAUMEILLANT</b> - AOC - 2010					
Domaine Picot	-	-	-	-	<b>22.00 €</b>
• <b>REUILLY</b> - AOC - 2010					
Les Grandes Vignes - C. Lafond	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>22.00 €</b>
• <b>TOURAINÉ</b> - AOC - 2010					
Red de Rouge - B. Minchin	-	-	-	-	<b>18.00 €</b>
• <b>SAUMUR CHAMPIGNY</b> - AOC - 2010					
Daheullier	-	-	-	-	<b>22.00 €</b>
• <b>CHINON</b> - AOC - 2010					
Les Gravières - C. Dutheil	-	-	-	-	<b>18.00 €</b>
<b>BEAUJOLAIS</b>					
• <b>COTES DE BROUILLY</b> - AOC - 2010					
Georges Dubœuf	-	-	-	-	<b>20.00 €</b>
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>					
• <b>COTEAUX DU LANGUEDOC</b> - AOC - 2010					
Les Petits Pas - J. Zernott	-	-	-	-	<b>22.00 €</b>
• <b>COTEAUX DU ROUSSILLON</b> - AOC - 2010					
Vieilles Vignes - G. Gauby	-	-	-	-	<b>35.00 €</b>



<b>Rouges</b>	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>BORDELAIS</b>					
• <b>MOULIS</b> - AOC - 2004	-	-	-	-	<b>35.00 €</b>
La Garricq	-	-	-	-	-
• <b>SAINT-EMILION</b> - AOC - 2008	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	-	<b>22.00 €</b>
Haut Ségur	-	-	-	-	-
• <b>BORDEAUX</b> - AOC - 2007	-	-	-	-	<b>28.00 €</b>
Domaine de Valmengaux	-	-	-	-	-
• <b>SAINT-EMILION</b> - AOC - 2007	-	-	-	-	<b>55.00 €</b>
La Dame de Onze Heures	-	-	-	-	-
• <b>PESSAC LEOGNAN</b> - AOC - 2002	-	-	-	-	<b>45.00 €</b>
Châteaux La Garde	-	-	-	-	-
<b>BOURGOGNE</b>					
• <b>GEVREY CHAMBERTIN</b> - AOC - 2006	-	-	-	-	<b>50.00 €</b>
Jeunes Rois - B. Bouvier	-	-	-	-	-
• <b>POMMARD</b> - AOC - 2006	-	-	-	-	<b>50.00 €</b>
N. Rossignol	-	-	-	-	-
• <b>CHAMBOLLE MUSIGNY</b> - AOC - 2007	-	-	-	-	<b>43.00 €</b>
A. Chopin	-	-	-	-	-
• <b>COTES DE NUIT</b> - AOC - 2007	-	-	-	-	<b>40.00 €</b>
E. Geantet	-	-	-	-	-
<b>Rosés</b>					
	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>REUILLY</b> - AOC - 2010	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>22.00 €</b>
La Grande Pièce - C. Lafond	-	-	-	-	-
• <b>CHINON</b> - AOC - 2010	-	-	-	-	<b>18.00 €</b>
Domaine Gouron	-	-	-	-	-
<b>PROVENCE</b>					
• <b>COTES DE PROVENCE</b> - AOC - 2010	<b>4.70 €</b>	<b>9.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	-	<b>25.00 €</b>
Château Minuty	-	-	-	-	-



# VINS & EAUX MINERALES



Blancs	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>MENETOU SALON</b> - AOC - 2010 La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>25.00 €</b>
• <b>MENETOU SALON</b> - AOC - 2010 Domaine Chavet	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>22.00 €</b>
• <b>MENETOU SALON</b> - AOC - 2010 Cuvée Honorine - B. Minchin	-	-	-	-	<b>42.00 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOC - 2010 Domaine Dezat	<b>4.70 €</b>	<b>9.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>25.00 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOC - 2010 La Moussière - A. Mellot	-	-	-	-	<b>42.00 €</b>
• <b>POUILLY FUME</b> - AOC - 2010 Domaine Dezat	<b>4.70 €</b>	<b>9.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	-	<b>25.00 €</b>
• <b>REUILLY</b> - AOC - 2010 La Raie - C. Lafond	<b>4.00 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.50 €</b>	<b>12.50 €</b>	<b>22.00 €</b>
• <b>QUINCY</b> - AOC - 2010 Domaine Sorbe	-	-	-	-	<b>22.00 €</b>
<b>GASCOGNE</b>					
• <b>GASCOGNE</b> - VDP - 2010 Uby - Mœlleux	<b>3.00 €</b>	<b>5.50 €</b>	<b>10.00 €</b>	-	<b>15.00 €</b>

Prix nets. Photos non contractuelles. © 2011

## EAUX MINERALES

Eaux servies avec un repas uniquement.

**VITTEL, SAN PELLEGRINO ou EAU DE PERRIER**

50 cl - **2.50 €**      1 L - **3.00 €**



# Made in Café



MUSIQUE



WIFI GRATUIT



PRESSE

**TITRES DE PAIEMENT ACCEPTES** CB - Espèces - Tickets restaurant **Les chèques ne sont plus acceptés**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé ou trop sucré.