

Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°3

Nos Cornets

FRITES CRISPY

FRITES DE PATATES DOUCES

BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO

SAUCISSES MOUTARDE

Veau & Volaille - Origine France

BOUCHÉES CAMEMBERT 6 pièces

**FOIE GRAS
MAISON**

13^{.90} €

Planches à partager

CROUSTIE

12,90 €

Frites de patates douces, beignets d'encornet, beignets de crevette, bouchées Camembert, croustillants de poulet.

TERROIR

12,90 €

Jambon d'Auvergne, saucisson perche, jambon aux herbes, terrine de foie de volaille, filet de porc fumé, cornichons & beurre.

RIPAILLE

9,90 €

Jambons d'Auvergne et aux herbes, saucisson sec, Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie et Crottin de Chavignol, cornichons.

FROMAGERE

12,90 €

Tomme de Savoie, Bleu d'Auvergne, brebis, Crottin de Chavignol, Grana Padano, noix, confiture de cerises.



3^{.00} €

4^{.50} €

5^{.90} €

6 pièces **2^{.50} €**

12 pièces **4^{.50} €**

4^{.90} €

**SAUCISSON
PERCHE**

80 gr - Origine France

2^{.20} €

**FILET MIGNON
DE PORC FUMÉ**

80 gr - EU

3^{.90} €



Croustie



Ripaille

COCKTAILS

7,50 €

AVEC ALCOOL

BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL

Rhum Bacardi, Angostura, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier et glace pilée.



Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue

PIÑA COLADA

Volcan aux parfums de Fruit de Monin noix de coco, de jus d'ananas et de rhum.

GUAVA SUNSET

Rhum brun, jus d'orange, ananas et citron, le Fruit de Monin passion.

AMERICANO

Campari, Martini rouge, gin, orange, Perrier, glace.

VODKAJITO

Vodka Eristoff menthe fraîche, citron vert, sirop de fraise Monin, limonade, glace.

YETI COCKTAIL

Bière Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.



SEX ON THE BEACH

Coup de chaleur aux touches de vodka Eristoff, jus d'ananas et sirops cranberry, pêche et grenadine Monin.

SPRITZ

Apérol, pétillant, Perrier, orange et glace.

CAÏPIRINHA

Frisson de cachaça, citron vert, sucre de canne et glace pilée.



Spritz

Americano



Caïpirinha



Nos Spécialités

SANGRIA

|| *Maison* ||



PUNCH

|| *Maison* ||

5,00 €

LE VERRE

22,00 €

LE PICHET 1L

SODAS 3^{.20} €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

LIPTON ICE TEA - 25 cl

ORANGINA - 25 cl

SCHWEPPES INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPPES AGRUM - 25 cl



EAUX

VITTEL - 25 cl 2^{.50} €

PERRIER - 33 cl 3^{.20} €

- Supplément rondelle offert
- Supplément sirop + 0.30 €

5,90 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITOCitron vert, menthe,
sirop saveur rhum Monin, Perrier.

Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue

VIRGIN PIÑA COLADARoyal mambo de Fruit de Monin noix de coco,
de jus d'ananas et de sirop saveur rhum Monin.**VIRGIN SPRITZ**Sirop orange spritz Monin,
eau gazeuse, tranche d'orange, glace.**TUTTI FRUTTI**Délice au Fruit de Monin fraise, sirop
de pêche Monin et jus d'ananas.**MOLA**Fruit Monin passion et fraise,
jus d'orange, ananas, mangue, glace.**TROPICAL**Jus de pamplemousse, ananas, orange,
Fruit de Monin coco et passion,
sirop de grenadine Monin.

APÉRO

14,00 €**MOJITO****2 MOJITOS**

Avec ou sans alcool

**+ FRITES
CRISPY**

TOUS LES JOURS de 19h à 21h

**BOUCHÉES
CAMEMBERT****4,90 €***avec votre
cocktail***LIMO
Maison**

★ LIMONADE PREMIUM ★

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE,
PÊCHE OU RHUBARBE.**THÉ
GLACÉ
MAISON**FRAMBOISE & RHUBARBE
OU CITRON & MOJITO MINT**JUS & SIROPS****JUS DE FRUITS**

Service au verre

Parfums au choix :

ananas, mangue, orange,
pomme, tomate.**3.20 €****SIROP À L'EAU MONIN**

Parfums au choix :

cerise, citron jaune,
fraise, grenadine,
menthe verte, pêche,
framboise, orgeat, cerise**2.50 €****DIABOLO**Parfums sirops au choix :
voir ci-dessus.**3.00 €****ORANGE PRESSÉE****4.50 €****CITRON PRESSÉ****4.00 €**

BIÈRES

Pression

COQ HARDI 5,7% vol.

Bière blonde belge brassée en hommage à la brasserie française du Coq Hardi fondée à Lille en 1894
Brasserie Haacht. Blonde légère finement houblonnée.

TONGERLO 6% vol.

Bière belge de l'abbaye de Tongerlo, brasserie Haacht. Blonde dorée, elle développe des arômes boisés, doux et généreux.

BIÈRE DU MOMENT

Fruits rouges, blanche ou IPA...

PICON BIÈRE

Le Picon, amer d'origine marseillaise, accompagne harmonieusement notre bière blonde.

YETI COCKTAIL

Coq hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

• Supplément sirop + 0.30 € •

25 cl 50 cl

3.40 € 6.50 €

3.90 € 7.50 €

4.20 € 7.90 €

4.20 € 7.90 €

3.90 € 7.50 €



Bouteilles

TRIPEL KARMELIET 33 cl - 8,4% vol.

Issue d'une recette datant de 1679, cette bière blonde aux nuances dorées et de bronze développe des goûts de froment, d'avoine mais aussi des touches épicées et citronnées.

LEVRETTE CHERRY 25 cl - 3,5% vol.

Bière blanche à la cerise, filtrée avec du vrai jus de cerises, elle se caractérise par sa douceur et son goût fruité.

CHOUFFE 33 cl - 8% vol.

La Chouffe est une bière belge, blonde, non filtrée, refermentée trois fois en bouteille. Elle est fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée.

5.00 €

4.00 €

5.00 €



HEINEKEN

33 cl - 5% vol.

4.00 €

DESPERADOS

33 cl - 5,9% vol.

5.00 €

HOEGAARDEN

33 cl - 4,9% vol.

5.00 €

APÉRITIFS



- BIANCO
 - ROSSO
- On the rocks !

3,50 €



KIR " CLASSIC "

3.50 €

Aux liqueurs et crèmes de fruits, au choix, de :

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



MUSCAT DE RIVESALTE

4.00 €

PORTO

4.00 €

RICARD

2.90 €

KIR PÉTILLANT

4.50 €

Parfums liqueurs au choix :
voir ci-dessus.

PLANCHES À PARTAGER

*pour accompagner
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

PLANCHE RIPAILLE

9,90 €



★ Vieux ★ RHUMS

DON PAPA
DIPLOMÁTICO

6.50 €

ALCOOLS & DIGESTIFS

4 cl

5,50 €

RHUM BACARDI

MANZANA VERDE, LIMONCELLO,
GET 27, GET 31, BAILEY'S,
MENTHE PASTILLE

COGNAC, POIRE WILLIAM,
BAS-ARMAGNAC

VODKA ERISTOFF, GIN BOMBAY
SAPPHIRE, TEQUILA CAMINO REAL

RHUM ARRANGÉ **6.00 €**

CHARTREUSE **6.50 €**

WHISKIES

4 cl

WILLIAM LAWSON'S

5.00 €

• 5 ans

JACK DANIEL'S **6.00 €**

• Etats-Unis

ABERLOUR **6.50 €**

• 10 ans

MABILLOT **7.00 €**

• 3 ans

KNOCKANDO **6.50 €**

• 12 ans

LAPHROAIG **7.00 €**

• 10 ans



CARTE DES VINS

ROUGES

Verre 13 cl Pichet 25 cl Pot 46 cl Btle 1/2 Btle 75 cl

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	31.50 €
MENETOU-SALON - AOP Domaine Chavet	4.60 €	9.00 €	16.90 €	16.00 €	26.50 €
SANCERRE - AOP Domaine Dezat	5.00 €	9.50 €	17.70 €	16.80 €	28.90 €
REUILLY - AOP Domaine Chassiot	4.00 €	7.50 €	13.90 €	-	22.00 €
REUILLY - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier	-	-	-	-	27.90 €
VALENÇAY - AOC Domaine Morand	-	-	-	-	18.90 €
CHINON - AOC Les Carouges	3.50 €	6.50 €	12.00 €	-	20.00 €
CHATEAUMEILLANT - AOC Domaine du Chaillot	-	-	-	-	24.90 €



Languedoc et Vallée du Rhône

VIN DE PAYS D'OC - IGP Merlot	-	4.50 €	8.00 €	-	-
LANGUEDOC - AOP Les Amandiers	3.30 €	6.80 €	11.00 €	-	18.90 €
LUBÉRON - AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	-	24.90 €



Bordelais

GRAVES - AOP Dame de Respide	4.50 €	8.50 €	15.00 €	-	24.90 €
HAUT MÉDOC - AOP La Tonnelle	-	-	-	-	28.90 €
BORDEAUX SUPÉRIEUR - AOP Domaine des Justices	-	-	-	-	18.90 €
MARGAUX - AOP Closierie des Eyrins	-	-	-	-	42.00 €



Bourgogne

HAUTES CÔTES DE NUIT - AOP Les Dames Huguettes	-	-	-	-	29.90 €
CHÂTEAU DE SANTENAY - AOP Vieilles Vignes	-	-	-	-	34.00 €

Faites-vous
PLAISIR
avec notre sélection
de vins au verre



Antoine de la Farge
VIN DE FRANCE
ROUGE, BLANC OU ROSÉ
Enfant Rebelle

Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Btle 75 cl
3,50 €	6,50 €	12,00 €	20,50 €

ROSÉS

Verre Pichet 13 cl 25 cl Pot 46 cl Btle 1/2 Btle 75 cl

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP

Domaine Chavet

REUILLY - AOP

Domaine Chassiot



4.60 € 9.00 € 16.90 € 16.00 € 26.50 €

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.50 €

Languedoc, Provence et Sud-Ouest

CÔTES DE PROVENCE - AOP

Château Minuty

VIN DE PAYS D'OC - IGP

Syrah

GRAIN D'AMOUR - VSIG

Vin doux



5.50 € 10.60 € 19.50 € - 29.90 €

- 4.50 € 8.00 € - -

4.00 € - - - 22.00 €

BLANCS

Verre Pichet 13 cl 25 cl Pot 46 cl Btle 1/2 Btle 75 cl

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP

Domaine Chavet

MENETOU-SALON - AOP

La Tour Saint-Martin - B. Minchin

SANCERRE - AOP

Domaine Dezat

POUILLY FUMÉ - AOP

Domaine Dezat

QUINCY - AOP

Domaine Rassat

REUILLY - AOP

Domaine Chassiot

VIN DE PAYS D'OC - IGP

Sauvignon

VALENÇAY - AOC

Domaine Morand



4.60 € 9.00 € 16.90 € 16.00 € 26.50 €

- - - - 31.50 €

5.00 € 9.50 € 17.70 € 16.80 € 28.90 €

5.00 € 9.50 € 17.70 € 16.80 € 28.90 €

4.50 € 8.80 € 15.90 € - 24.90 €

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.00 €

- 4.50 € 8.00 € - -

- - - - 18.90 €

Sud-Ouest

CÔTE DE GASCogne - IGP

Domaine du Tariquet - Premières Grives

CÔTE DE GASCogne - IGP

Domaine du Tariquet



4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.00 €

3.00 € 5.40 € 10.00 € - 16.00 €

EAUX MINÉRALES

VITTEL, SAN PELLEGRINO

Bouteilles en verre servies 50 cl 1 Litre
avec un repas uniquement. 3.30 € 4.50 €

COMMANDEZ UNE BOUTEILLE D'EAU REPARTEZ AVEC !

Bouteilles en PET 50 cl uniquement.



VITTEL

Bouteille PET 50 cl

2.50 €

SAN PELLEGRINO

Bouteille PET 50 cl

Bulles

CHAMPAGNE BOLLINGER

BRUT - AOP

Flûte Bouteille
13.50 € 79.90 €

CHAMPAGNE SÉLECTION BRUT

7.50 € 42.90 €

PÉTILLANT

4.00 € 22.00 €

BRUT - BLANC ou ROSÉ
Méthode Traditionnelle
DOMAINE MORAND



ENTRÉES, SALADES

ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 5^{.90} €

SALADE DE CROTTIN

Salade de crottin de Chavignol AOP servi chaud et accompagné de cranberries.

8^{.90} €

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 6^{.20} €

Servie avec des cornichons, crème de balsamique, salade verte.

TARTINE NORDIQUE

Saumon gravelax servi sur pain focaccia grillé, fromage fouetté, avocat, citron noir séché.

7^{.90} €



FOIE GRAS MAISON 13^{.90} €

Origine U.E.

Foie gras de canard maison au Muscat accompagné d'une confiture de figue.

SALADES & GRANDES ASSIETTES

SALADE BERRICHONNE

Salade, lard grillé, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf poché, Crottin de Chavignol.

14^{.90} €

SALADE L'AUTRE CÉSAR 15^{.50} €

Salade, croustillant de poulet, copeaux de Grana Padano, croûtons de pain, tomates, œuf dur.

FOCA'CROQUE

Pain focaccia, tomme de brebis, jambon blanc, crème fraîche, frites et salade verte.

12^{.50} €



Foca'Croque



Berrichonne

POKE BOWL

14^{.50} €

13^{.50} €

11^{.90} €

SAUMON

POULET

VÉGÉTARIEN

Dés d'avocat, dés de mangue, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue, jeunes pousses, vinaigrette aux graines de sésame

SALADE MONTAGNARDE

13^{.90} €

Salade, jambon d'auvergne, saucisses de veau-volaille, filet mignon de porc fumé, tomme, Bleu d'Auvergne, oignon, champignon, croûton.

CLUB SANDWICH

12^{.90} €

Pain de mie toasté, œuf dur, tomates, blanc de poulet, mayonnaise, bacon, frites et mesclun de salade.



Poke Bowl Saumon

... SPÉCIALITÉS ...

PÂTES

LASAGNE AU BŒUF VBF

Viande hachée cuisinée à la tomate, oignon, thym, laurier, béchamel, Grana Padano.

PATES A LA BOLOGNAISE VBF

Viande hachée cuisinée à la tomate, oignon, carotte, thym, laurier, Grana Padano.

VELES (Ravioles)

À la truffe d'été et mozzarella, bouillon de légumes légèrement lié, œuf poché, Grana Padano.

15^{.50} €

PLAT DU JOUR

11^{.50} €

12^{.50} €

12^{.00} €



Spécialité Veles



Saint-Jacques & Crevettes



Pavé de Saumon

POISSONS

PARILLADA DE POISSONS

Servie avec un aïoli, écrasé de pommes de terre et légumes.

PAVÉ DE SAUMON

Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

SAINT-JACQUES & CREVETTES

Servies avec un risotto cuisiné au fumet de homard.

FISH & CHIPS

Fish & chips de cabillaud, servi avec des frites et sa sauce béarnaise.

20^{.90} €

17^{.90} €

21^{.90} €

11^{.90} €

Photos non contractuelles

VIANDES

GARNITURE & SAUCE AU CHOIX

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



PAVÉ DE BOEUF AUBRAC 17.⁹⁰ €

180 gr - VBF *

Bœuf mariné, garniture et sauce au choix.

ENTRECOTE DE BŒUF FRANÇAIS 25.⁹⁰ €

350 gr - VBF

Garniture et sauce au choix.

JARRET D'AGNEAU FONDANT 15.⁵⁰ €

450 gr - UE

Servi avec un écrasé de pommes de terre.

CÔTE DE VEAU 19.⁹⁰ €

220 gr - VF

Servie avec des pâtes et une sauce au Bleu d'Auvergne.

ANDOUILLETTE DE PORC & VEAU 14.⁹⁰ €

250 gr - Garniture au choix.

STEAK HACHÉ PUR BŒUF

150 gr - VBF *

Viande fraîche façon bouchère.



11.⁵⁰ €

1^{er} 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF + 3 €

BŒUF COWBOY

150 gr - VBF *

Haché de viande de bœuf avec sa tranche de lard et son œuf à cheval.

12.⁹⁰ €

1^{er} 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF + 3 €

STEAK HACHÉ POULET

150 gr - Origine France

Poulet haché façon bouchère

12.⁹⁰ €

1^{er} 2^{ème} STEAK HACHÉ POULET + 3 €



TARTARE DE CHAROLAIS 15.⁹⁰ €

Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

DOUBLE 19.⁹⁰ €

Préparé au
COUTEAU

Faites-vous

PLAISIR

avec notre sélection
de vins au verre, bières,
bouteilles et pression.



25.⁹⁰ € Entrecôte de Bœuf Français

FORMULE FARMER

19,90 €

PAVÉ DE BOEUF
MARINÉ AUBRAC

BBF - 180 GR

FRITES ET SALADE

VERRE DE VIN
DE L'ENFANT REBELLE

BURGERS

STEAK HACHÉ 150 gr - Origine France

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

MADE IN DELUXE

Pain bagnat, viande hachée, foie gras, salade, tomates, oignons rouges, sauce échalote.

Servi avec des frites & salade verte.

17.⁹⁰ €

MADE IN CHEESE

Pain bagnat, viande hachée, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

13.⁹⁰ €

MADE IN VÉGÉTARIEN

Pain focaccia, emmental, steak 100% végétal, tomate, oignons rouges, oeuf, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

13.⁹⁰ €

MADE IN COCOTTE

Pain bagnat, viande hachée de poulet VF, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

14.⁵⁰ €

MADE IN MOUNTAIN

Pain bagnat, viande hachée, poitrine de porc, tomme, salade, tomates, oignons rouges, sauce bleu d'Auvergne.

Servi avec des frites & salade verte.

14.⁹⁰ €

ASSIETTE DE LÉGUMES

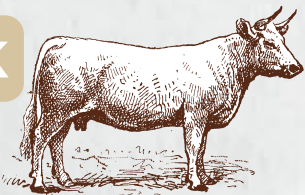
7.⁰⁰ €



Made in Mountain

DOUBLE STEAK

De l'appétit ?



Tous nos burgers existent en version **DOUBLE STEAK** pour **3€** de plus !



Made in Végétarien

GARNITURES

Frites / Pâtes

Riz de Camargue

Salade / Haricots verts

Écrasé de pommes de terre

Supplément garniture + 2.50 €

SAUCES

Béarnaise

Poivre Fumé de Sarwak

Échalotes / Bleu d'Auvergne



Made in Cocotte

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 6.⁹⁰ €

Crottin de Chavignol AOP, Tomme de Savoie AOP, Bleu d'Auvergne AOP, servis sur un mesclun de salade.

COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 4.⁹⁰ € Nature ou au sucre 4.⁴⁰ €

Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise ou rhubarbe) ou aux herbes (ciboulette et échalotes).

CRÈME BRÛLÉE 6.⁹⁰ €

Cuisine à la gousse de vanille.

RIZ AU LAIT AUX FRUITS DE SAISON 6.⁹⁰ €

LA TARTE DU MOMENT 6.⁵⁰ €

PROFITEROLES 7.⁵⁰ €

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

DESSERT DU JOUR 5.⁹⁰ €



GAUFRE MAISON *Gourmande*

Servie avec une boule de glace et un nappage au choix, Chantilly. 5.⁹⁰ €

GAUFRE MAISON 4.⁵⁰ €
Accompagnée au choix de : sucre, coulis de fraise, Chantilly, chocolat noir ou chocolat-noisette.



Mousse au Chocolat 7.⁵⁰ €

Belle et généreuse mousse au chocolat Maison, à savourer !

7,20 €

CAFÉ GOURMAND

3 mini desserts.

Thé, infusion, chocolat, double espresso, crème, cappuccino

+ 0.⁷⁰ €

+ 1.⁵⁰ €

Café ou chocolat viennois



COUPES, GLACES & SORBETS

7,20 €

ROYAL CARAMEL

Glace vanille pécan,
glace caramel au beurre
salé, glace vanille,
sauce caramel, Chantilly,
Kit Kat.



7,90 €



COUPES ALCOOL

AFTER EIGHT

Glaces menthe-chocolat, vanille,
sorbet menthe, Get 27 et Chantilly.

COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.

AMERICAN COOKIE

Glace american cookie,
glace vanille, sauce
chocolat-noisette
et Chantilly.



BOUNTY COCO

Glace choco brownie,
glace coco, Bounty,
purée de coco
et noix de coco rapée,
Chantilly
et nappage chocolat.

CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS

Glace chocolat ou glace café, glace vanille, sauce moka et Chantilly.

Crèmes Glacées & SORBETS

American cookie,
choco brownie, café,
menthe-chocolat,
chocolat noir, vanille pécan,
caramel au beurre salé,
vanille, coco.

1
BOULE
3.30 €

2
BOULES
4.60 €

3
BOULES
5.90 €

SORBETS

Citron vert, fraise,
framboise, menthe.

Suppl.
CHANTILLY
+ 1 €



FORMULES

FORMULE **EXPRESS DU JOUR**

15,90 €

ENTRÉE + PLAT
ou **PLAT + DESSERT**

MIDI & SOIR
SAUF VENDREDI SOIR,
SAMEDI SOIR
ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE **ENFANTS**

8,00 €

PÂTES À LA BOLOGNAISE
ou STEAK HACHÉ - VBF
ou FISH & CHIPS
DE CABILLAUD + FRITES

+ GLACE 2 BOULES
PARFUMS AU CHOIX
ou GAUFRE MAISON
SUCRE OU COULIS

+ 1 VERRE DE SODA,
JUS DE FRUITS
ou SIROP À L'EAU

MIDI & SOIR JUSQU'À 12 ANS

PLAT DU **JOUR**

11,50 €

MIDI & SOIR
SAUF VENDREDI SOIR,
SAMEDI SOIR
ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE **COMPLÈTE**

18,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CHOIX : VOIR FORMULE
EXPRESS CI-CONTRE

MIDI & SOIR
SAUF VENDREDI SOIR,
SAMEDI SOIR ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE **FARMER**

19,90 €

PAVÉ DE BOEUF
MARINÉ AUBRAC

BBF - 180 GR

FRITES ET SALADE

VERRE DE VIN
DE L'ENFANT REBELLE



MOJITO

The Original

APÉRO MOJITO

2 MOJITOS

Avec ou sans alcool

+ **FRITES
CRIPSY**

TOUS LES JOURS
de 19h à 21h

14,00 €



BACARDI MOJITO THE ORIGINAL

Rhum Bacardi,
Angostura, menthe
fraîche, citron vert,
sucre de canne,
Perrier et glace pilée.

7,50 €

AVEC ALCOOL

5,90 €

SANS ALCOOL

OU

au fruit

Framboise ou Fraise
ou Mangue



SEMINAIRES



RÉUNIONS • FORMATIONS

- Salles privatives climatisées modulables, entièrement équipées, wifi, paperboard, vidéo-projecteur
- Café d'accueil, pauses sucrées, déjeuner au restaurant, cocktail déjeunatoire ou dînatoire
- Jusqu'à 90 personnes



RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PRESTATIONS !

BOISSONS CHAUDES

CAPPUCCINO 3.50 €

CAFÉ VIENNOIS 5.00 €

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

MOKACCINO 5.50 €

Double espresso, lait, **parfum au choix** de sirop MONIN : caramel, noisette et Chantilly.

CHOCOLAT 3.50 €

CHOCOLAT VIENNOIS 5.00 €

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

CHOCOCCINO 5.50 €

Chocolat au lait, **parfum au choix** de sirop MONIN : caramel, noisette et Chantilly.

EXPRESSO 1.90 € 1,50 € JUSQU'À MIDI

DÉCA OU NOISETTE 2.00 €

THÉS 3.20 €

Au choix : ceylan, citron, darjeeling, earl grey, fruits rouges, vanille-caramel, vert à la menthe.

INFUSIONS 3.20 €

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

MINI VIENNOISERIES 0.80 €

BAGUETTE BEURRE CONFITURE 2.20 €



IRISH COFFEE 7.90 €

CAFÉ CRÈME OU DOUBLE EXPRESSO 3.50 €

ORANGE PRESSÉE 4.50 €

CITRON PRESSÉ 4.00 €

PETITS DÉJEUNERS

FORMULE CLASSIQUE

1 BOISSON CHAUDE CLASSIQUE (AU CHOIX)
+ 1 JUS D'ORANGE
+ 3 MINI VIENNOISERIES

6,50 €

FORMULE BUFFET

À VOLONTÉ

10,00 €

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SALE OU TROP SUCRE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TITRES DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CB - ESPÈCES - TICKETS RESTAURANT - CHEQUES VACANCES - LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS