

# Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°5

## Nos Cornets

**FRITES CRISPY**

**3.50 €**

**BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO**

**5.90 €**

**BOUCHÉES CAMEMBERT** 6 pièces

**5.00 €**

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON**

**NOUVEAU**

*À partager*

**18,50 €**

Foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, accompagné de confiture de cerises et brioche toastée. UE

**SAUCISSON PERCHE** 2.90 €

Origine France



## Planches à partager

**CROUSTIE**

**13,90 €**

Frites crispy, accras de morue, beignets d'encornet, bouchées Camembert, croustillants de poulet.

**RIPAILLE**

**10,90 €**

Jambons Serrano, terrine de volaille, saucisson sec, Bleu d'Auvergne, brique de brebis et Crottin de Chavignol, cornichons.

**FROMAGÈRE**

**13,90 €**

Fromage de chèvre au lait cru affiné à la truffe d'été, Bleu d'Auvergne, brebis, Crottin de Chavignol, Grana Padano, noix.



Bouchées Camembert



Beignets d'encornets



Photos non contractuelles



Ripaille



Croustie

# COCKTAILS

7,90 €

AVEC ALCOOL

## BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL

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



## SEX ON THE BEACH

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

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.

Americano



NOUVEAU

5.50 €  
**Orgasme**

Get 27 - Baileys

## AMERICANO

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

## GUAVA SUNSET

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

## YETI COCKTAIL

Bière Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

25 cl  
4.10 €

50 cl  
7.90 €

## SPRITZ

Apérol, pétillant, Perrier, orange et glace.



Spritz

## CAÏPIRINHA

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



## LONG ISLAND ICED TEA

Gin, tequila, vodka, rhum, triple sec, Schweppes Tonic et glace pilée.

NOUVEAU

## Nos Spécialités

## SANGRIA

|| *Maison* ||



## PUNCH

|| *Maison* ||

6,00 €

LE VERRE

25,00 €

LE PICHET 1L

## SODAS 3.50 €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

LIPTON ICE TEA - 25 cl

ORANGINA - 25 cl

SCHWEPPE'S INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPPE'S AGRUM - 25 cl



## EAUX

VITTEL - 25 cl 2.80 €

PERRIER - 33 cl 3.50 €

- Supplément rondelle offert
- Supplément sirop + 0.30 €

6,50 €

SANS ALCOOL

## VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop mojito Monin, Perrier.

Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue

## VIRGIN PIÑA COLADA

Royal mambo de Fruit de Monin noix de coco, de jus d'ananas.

## 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.



Tropical



## BOUCHÉES CAMEMBERT

5,00 €

avec votre cocktail



## LIMO Maison

★ LIMONADE PREMIUM ★

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, PÊCHE OU RHUBARBE.

## THÉ GLACÉ MAISON

FRAMBOISE & RHUBARBE  
OU CITRON & MOJITO MINT



4,50 €

4,50 €



## JUS & SIROPS

### JUS DE FRUITS

Service au verre

Parfums au choix :  
ananas, mangue, orange,  
pomme, tomate.

3,50 €

### SIROP À L'EAU MONIN

Parfums au choix :  
cerise, citron jaune,  
fraise, grenadine,  
menthe verte, pêche,  
framboise, orgeat, cerise

2,90 €

### DIABOLO

Parfums sirops au choix :  
voir ci-dessus.

3,30 €

### ORANGE PRESSÉE

5,00 €

### CITRON PRESSÉ

4,50 €

# 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.

25 cl 50 cl

3.60 € 6.90 €

4.10 € 7.90 €

4.50 € 8.70 €

4.50 € 8.70 €

4.10 € 7.90 €



## 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 €



DESPERADOS 5.00 €  
33 cl - 5,9% vol.

HOEGAARDEN 5.00 €  
33 cl - 4,9% vol.

# APÉRITIFS



- BIANCO
  - ROSSO
- On the rocks !

4,00 €



## KIR " CLASSIC "

4.00 €

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

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



## MUSCAT DE RIVESALTE

4.50 €

## PORTO

4.50 €

## RICARD

3.00 €

## KIR PÉTILLANT

4.90 €

Parfums liqueurs au choix :  
voir ci-dessus.

## PLANCHES

## À PARTAGER

*pour accompagner  
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

## PLANCHE RIPAILLE

10,90 €



Suggestions de présentation

## ★ Vieux ★ RHUMS

DON PAPA  
DIPLOMÁTICO

6.50 €

NOUVEAU

## Orgasme

Get 27 - Baileys

5.50 €

## ALCOOLS & DIGESTIFS

4 cl

5,50 €

### RHUM BACARDI

MANZANA VERDE, LIMONCELLO,  
GET 27, GET 31, BAILEYS,  
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



Photos non contractuelles

# CARTE DES VINS



ROUGES	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Btle 1/2	Btle 75 cl
<i>Val de Loire</i>					
<b>MENETOU-SALON</b> - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>32.<sup>90</sup> €</b>
<b>MENETOU-SALON</b> - AOP Domaine Chavet	<b>4.<sup>80</sup> €</b>	<b>9.<sup>20</sup> €</b>	<b>17.<sup>00</sup> €</b>	<b>16.<sup>00</sup> €</b>	<b>26.<sup>90</sup> €</b>
<b>SANCERRE</b> - AOP Domaine Dezat	-	-	-	<b>18.<sup>50</sup> €</b>	<b>32.<sup>00</sup> €</b>
<b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>4.<sup>30</sup> €</b>	<b>8.<sup>20</sup> €</b>	<b>15.<sup>80</sup> €</b>	-	<b>23.<sup>90</sup> €</b>
<b>REUILLY</b> - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier	-	-	-	-	<b>29.<sup>00</sup> €</b>
<b>CHINON</b> - AOC Domaine Gouron	<b>3.<sup>80</sup> €</b>	<b>7.<sup>30</sup> €</b>	<b>13.<sup>50</sup> €</b>	-	<b>21.<sup>50</sup> €</b>
<i>Languedoc et Vallée du Rhône</i>					
<b>LUBÉRON</b> - AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	-	<b>25.<sup>90</sup> €</b>
<b>CÔTE DE BŒUF</b> - PAYS D'OC IGP Gourmet Père & Fils	-	-	-	-	<b>19.<sup>90</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> - AOP La Bernardine Domaine Chapoutier	-	-	-	-	<b>52.<sup>00</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>
<b>CROZES-HERMITAGE</b> - AOP Les Meysonniers Domaine Chapoutier BIO	<b>6.<sup>00</sup> €</b>	-	-	-	<b>35.<sup>00</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> - AOP Belleruche Domaine Chapoutier	<b>3.<sup>80</sup> €</b>	<b>7.<sup>30</sup> €</b>	<b>13.<sup>50</sup> €</b>	-	<b>21.<sup>50</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>
<i>Beaujolais</i>					
<b>BROUILLY</b> - AOP Domaine Pardon	<b>5.<sup>00</sup> €</b>	<b>9.<sup>50</sup> €</b>	<b>17.<sup>70</sup> €</b>	-	<b>28.<sup>90</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>
<i>Bordelais</i>					
<b>GRAVES</b> - AOP Dame de Respide	<b>4.<sup>80</sup> €</b>	<b>9.<sup>20</sup> €</b>	<b>17.<sup>00</sup> €</b>	-	<b>26.<sup>90</sup> €</b>
<b>MARGAUX</b> - AOP Closerie des Eyrins	-	-	-	-	<b>45.<sup>00</sup> €</b>
<i>Bourgogne</i>					
<b>HAUTES CÔTES DE NUIT</b> - AOP Les Dames Huguettes	-	-	-	-	<b>31.<sup>00</sup> €</b>
<b>CHÂTEAU DE SANTENAY</b> - AOP Vieilles Vignes	-	-	-	-	<b>36.<sup>00</sup> €</b>
<b>AUXEY-DURESSSES</b> - AOP Chanson Père & Fils	-	-	-	-	<b>62.<sup>00</sup> €</b> <b>NOUVEAU</b>

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
<b>3,80 €</b>	<b>7,30 €</b>	<b>13,50 €</b>	<b>21,50 €</b>

## ROSÉS



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

### Val de Loire

**REUILLY** - AOP  
Domaine Chassiot

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

### Languedoc, Provence et Sud-Ouest

**CÔTES DE PROVENCE** - AOP  
Château Roubine La Vie en Rose

4.80 € 9.20 € 17.00 € - 26.90 €

**LUBÉRON** - AOP  
Domaine Fontenille

NOUVEAU

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.50 €

**GRAIN D'AMOUR** - VSIG  
Vin doux

Mœlleux

4.30 € - - - 23.90 €

## BLANCS

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

### Val de Loire

**MENETOU-SALON** - AOP  
Domaine Chavet

4.80 € 9.20 € 17.00 € 16.00 € 26.90 €

**MENETOU-SALON** - AOP  
La Tour Saint-Martin - B. Minchin

- - - - 31.50 €

**POUILLY FUMÉ** - AOP  
Domaine Dezat

5.00 € 9.50 € 17.70 € 16.80 € 28.90 €

**QUINCY** - AOP  
Domaine Rassat

4.80 € 9.20 € 17.00 € - 26.90 €

**REUILLY** - AOP  
Domaine Chassiot

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

**SANCERRE** - AOP  
Domaine Dezat

- - - 18.50 € 32.00 €

**SANCERRE** - AOP  
Château de Thauvenay

- - - - 39.90 €

### Sud-Ouest

**CÔTE DE GASCOGNE** - IGP  
Domaine du Tariquet - Premières Grives

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

Mœlleux

### Vallée du Rhône

**CROZE-HERMITAGE** - AOP  
Petite Ruche Domaine Chapoutier

6.00 € - - - 35.00 €

NOUVEAU

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** - AOP  
La Bernardine Domaine Chapoutier BIO

- - - - 59.00 €

NOUVEAU

## PAYS D'OC

Pichet 25 cl Pot 46 cl

5.50 € 9.50 €

VIN DE PAYS - IGP ROUGE Merlot - BLANC Sauvignon - ROSÉ Syrah

## EAUX MINÉRALES

### VITTEL, SAN PELLEGRINO

Bouteilles en verre servies 50 cl 1 Litre avec un repas uniquement. 3.50 € 5.00 €

### COMMANDEZ UNE BOUTEILLE D'EAU REPARTEZ AVEC !

Bouteilles en PET 50 cl uniquement.



### VITTEL

Bouteille PET 50 cl 3.00 €

### SAN PELLEGRINO

Bouteille PET 50 cl

## Bulles

### CHAMPAGNE BOLLINGER

BRUT - AOP

Flûte Bouteille 14.50 € 86.00 €

### CHAMPAGNE SÉLECTION BRUT

8.50 € 48.00 €

### PÉTILLANT

4.50 € 24.00 €

BRUT - BLANC  
Méthode Traditionnelle  
DOMAINE MORAND



# ENTRÉES, SALADES

## ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 6.00 €

### TARTINE CHÈVRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ **NOUVEAU** 10.90 €

Fromage de chèvre au lait cru affiné à la truffe d'été, rôti sur une tranche de pain bâtard.  
Servie avec une salade verte et un trait d'huile d'olive.

### TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 6.90 €

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

### ŒUF MAYO DE LA FERME DE LA GRENOUILLE **NOUVEAU**

2 ŒUFS 4.90 € 3 ŒUFS 6.50 €

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON **NOUVEAU** 18.50 €

Foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, accompagné de confiture de cerises et brioche toastée. UE

### SAUMON GRAVELAX 10.50 € **NOUVEAU**

Servi avec une salade de jeunes pousses aux agrumes et toast au guacamole.

## SALADES & GRANDES ASSIETTES



### SALADE BERRICHONNE 16.50 €

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

### SALADE L'AUTRE CÉSAR 16.90 €

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

### FOCA'CROQUE 13.50 €

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

### POKE BOWL

14.90 €

12.90 €

15.90 € **NOUVEAU**

**POULET**

**VÉGÉTARIEN**

**SAUMON GRAVELAX**

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 PÉRIGOURDINE 19.90 €

Salade, foie gras, magret et croustillant de confit de canard, oignons, pommes grenailles, toast, vinaigrette à l'huile de truffe. UE

**NOUVEAU**

### CHÈVRE AU LAIT CRU RÔTI 23.90 €

Chèvre de la Maison Jacquin affiné à la truffe d'été, servi avec des pommes de terre, jambons Serrano et aux herbes, salade verte.

**NOUVEAU**



Foca'Croque



Salade Berrichonne

# ... SPÉCIALITÉS ...

## PÂTES

**LASAGNES AU BŒUF** VBF **13.90 €**  
Viande hachée cuisinée à la tomate, oignon, thym, laurier, béchamel, Grana Padano.

**RAVIOLES** **16.50 €**  
Aux cèpes et mozzarella, fond de volaille crémé à l'ail noir, Grana Padano.

**PLAT DU JOUR 12.90 €**

**LASAGNES AU BŒUF GRATINÉES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL** **15.50 €**

NOUVEAU



Suggestions de présentation

• EN PAGE 6 •

## CARTE DES VINS

*sélection de vins  
au verre  
ou bouteilles*



Pavé de Saumon



## CÔTÉ MER

**DOS DE CABILLAUD** NOUVEAU **19.00 €**  
Servi avec une sauce à l'ail des ours, riz pilaf de Camargue et légumes.

**PAVÉ DE SAUMON** **19.90 €**  
Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

**SAUTÉ DE CALAMARS À L'ARMORICAINE** **15.90 €**  
Cuisiné aux tomates, à l'ail, au vin blanc et fumet de homard. Servi avec un riz de Camargue.

**FISH & CHIPS** **12.90 €**  
Fish & chips de cabillaud, servi avec des frites et sa sauce béarnaise.

# VIANDES

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

## FILET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF \*

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **25.90** €    300 gr **29.90** €

## ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF \*

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **22.90** €    300 gr **26.90** €

## MAGRET DE CANARD RÔTI - UE

Servi avec des pommes de terre sautées à l'ail des ours et son jus au miel.

**NOUVEAU**

LE DEMI **13.90** €    ENTIER **23.90** €

## BAVETTE DE VEAU AVEYRON - VBF \*

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

250 gr **19.50** €



## STEAK HACHÉ PUR BŒUF **12.90** €

150 gr - VBF \*

Viande fraîche façon bouchère.

1e 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3** €

## BŒUF COWBOY

150 gr - VBF \*

**14.00** €

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

1e 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3** €



## TARTARE

Préparé au  
**COUTEAU**

### TARTARE

**DE CHAROLAIS** 180 gr / VBF \*

Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

**18.50** €

**DOUBLE** **23.00** €



Faites-vous  
**PLAISIR**

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

# BURGERS STEAK HACHÉ 150 gr - Origine France

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

## MADE IN " CHAVIGNOL " 15.50 €

Pain brioché artisanal, viande hachée, salade, tomates, oignons rouges, sauce au Crottin de Chavignol.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

## MADE IN " CHEESE " 14.90 €

Pain brioché artisanal, viande hachée, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

## MADE IN " VÉGÉTARIEN " 14.50 €

Pain focaccia, emmental, steak 100% végétal, tomate, oignons rouges, oeuf, sauce burger.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

## MADE IN " BOURSIN " 15.50 €

Pain brioché artisanal, viande hachée, salade, tomates, oignons rouges, sauce au Boursin.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

**NOUVEAU**

## MADE IN " MOUNTAIN " 15.90 €

Pain brioché artisanal, viande hachée, poitrine de porc, tomme, brebis, salade, tomates, oignons rouges, sauce bleu d'Auvergne.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

## ASSIETTE DE LÉGUMES

7.50 €

## DOUBLE STEAK

*De l'appétit ?*



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

## GARNITURES

Frites / Pâtes

Riz de Camargue

Salade / Haricots verts

Supplément garniture + 2,90 €

## SAUCES

Béarnaise / Bleu d'Auvergne / Crottin de Chavignol

Marchand de vin au poivre fumé Sarwak

Supplément sauce + 1 €



Made in Mountain

Made in Végétarien



# DESSERTS & PÂTISSERIES

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** 7.<sup>50</sup> €

Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Grana Padano AOP, servis avec une salade.

**COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE** 5.<sup>50</sup> €

Nature ou au sucre 4.<sup>90</sup> €

Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise, mangue, passion ou rhubarbe).

**CRÈME BRÛLÉE**

7.<sup>50</sup> €

Cuisine à la gousse de vanille.

**PROFITEROLES**

8.<sup>00</sup> €

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

*Crêpe*

NOUVEAU

**GOURMANDE**

6.<sup>00</sup> €

Servie avec une boule de glace au caramel beurre salé, sauce chocolat et Chantilly.



**DESSERT DU JOUR**

6.<sup>00</sup> €

8.<sup>00</sup> € *Mousse au Chocolat*

Belle et généreuse mousse au chocolat Maison, à savourer !

*Crêpe*

NOUVEAU

**AU SUCRE**

3.<sup>50</sup> €

**AU CHOCOLAT**

4.<sup>00</sup> €

**GAUFRE MAISON**  
*Gourmande*

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

6.<sup>90</sup> €

**GAUFRE MAISON**

5.<sup>50</sup> €

Accompagnée au choix de : sucre, coulis de fraise, Chantilly, chocolat noir ou confiture de lait.



7,90 €

**CAFÉ GOURMAND**

3 mini desserts.

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

+ 1 €

+ 1.<sup>90</sup> €

Café ou chocolat viennois



# COUPES, GLACES & SORBETS



## ROYAL CARMEL

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

7,90 €



## BOUNTY COCO

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

## AMERICAN BROWNIE

Glace choco brownie, glace noisette, glace vanille, Chantilly et nappage chocolat.

NOUVEAU



8,50 €

## COUPES ALCOOL

### AFTER EIGHT

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

### CAPITAINE

Sorbet et alcool menthe-pastille.

NOUVEAU

### COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.



## Crèmes Glacées & SORBETS

Choco brownie, café, menthe-chocolat, noisette, chocolat noir, vanille pécan, caramel au beurre salé, vanille, coco

1 BOULE  
3.60 €

2 BOULES  
4.90 €

3 BOULES  
6.20 €

## SORBETS

Citron vert, fraise, framboise, menthe-pastille

Suppl.  
CHANTILLY  
+ 1 €

Photos non contractuelles

# FORMULES

**17,50 €**

## FORMULE **EXPRESS DU JOUR**

**ENTRÉE + PLAT**  
OU **PLAT + DESSERT**

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

**12,90 €**

## PLAT DU **JOUR**

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

**8,50 €**

## FORMULE **ENFANTS**

OU STEAK HACHÉ - VBF  
OU FISH & CHIPS  
DE CABILLAUD + FRITES

+ GLACE 2 BOULES  
PARFUMS AU CHOIX  
OU CRÊPE AU SUCRE

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

**MIDI & SOIR** JUSQU'À 12 ANS

**20,50 €**

## FORMULE **COMPLÈTE**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

CHOIX : VOIR FORMULE  
EXPRESS CI-CONTRE

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



# BACARDÍ®

# MOJITO

## The Original

### THE ORIGINAL

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

ou

### AU FRUIT

Framboise  
ou Fraise  
ou Mangue



**7,90 €**

AVEC ALCOOL

**6,50 €**

SANS ALCOOL



## SEMINAIRES



### RÉUNIONS • FORMATIONS

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



## RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PRESTATIONS !

# BOISSONS CHAUDES

**CAPPUCCINO** 4.<sup>00</sup> €

**CAFÉ VIENNOIS** 5.<sup>50</sup> €

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

**MOKACCINO** 5.<sup>90</sup> €

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

**CHOCOLAT** 3.<sup>80</sup> €

**CHOCOLAT VIENNOIS** 5.<sup>50</sup> €

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

**CHOCOCCINO** 5.<sup>90</sup> €

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

**EXPRESSO** 1,70 € JUSQU'À MIDI 2.<sup>10</sup> €

**DÉCA OU NOISETTE** 2.<sup>20</sup> €

**THÉS** 3.<sup>50</sup> €

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

**INFUSIONS** 3.<sup>50</sup> €

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

**MINI VIENNOISERIES** 0.<sup>80</sup> €

**BAGUETTE BEURRE  
CONFITURE** 2.<sup>50</sup> €



**IRISH COFFEE** 8.<sup>50</sup> €

**CAFÉ CRÈME  
OU DOUBLE EXPRESSO** 3.<sup>80</sup> €

**ORANGE PRESSÉE** 5.<sup>00</sup> €

**CITRON PRESSÉ** 4.<sup>50</sup> €

## PETITS DÉJEUNERS

DE 7H À 9H30

### FORMULE CLASSIQUE

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

7 €

### FORMULE BUFFET

À VOLONTÉ

12,00 €

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