

# Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°9

## Nos Cornets

### FRITES

### BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO

### BOUCHONS DE POMMES DE TERRE

- 10 pièces

- 20 pièces

### BOUCHÉES CAMEMBERT

- 6 pièces

### CROUSTILLANTS DE POULET

- 4 pièces

- 8 pièces

3.50 €

5.90 €

4.00 €

6.50 €

5.50 €

3.50 €

6.50 €



### FUET EXTRA

- 1/2 pièce

2.50 €

Petit saucisson Espagnol

- la pièce

4.50 €



### CROUSTIE

14,90 €

Frites, bouchons au chorizo, beignets d'encornets, bouchées Camembert et croustillants de poulet.

### RIPAILLE

12,50 €

Jambons blanc et Serrano, Fuet extra, Emmental, Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol et cornichons.

### FROMAGÈRE

15,50 €

Brie, Emmental, Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol, Grana Padano et noix.

### CHARCUTAILLE

15,50 €

Terrine de campagne à l'ancienne au sel de Noirmoutier, jambons blanc et Serrano, jambon de porcelet, Fuet extra et cornichons.



## Planches à partager

Ripaille



Suggestion de présentation

Photos non contractuelles





# COCKTAILS

7,90 €

AVEC ALCOOL

## BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL

Rhum Bacardi, Angostura, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier et glace pilée - 25 cl



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 - 25 cl

Americano



## AMERICANO

Campari, Martini rouge, gin, orange, Perrier, glace - 20 cl

## GUAVA SUNSET

Rhum brun, jus d'orange, ananas et citron, le Fruit de Monin passion - 25 cl

## YETI COCKTAIL

Bière Coq Hardy, crème de myrtille, rhum blanc.

25 cl

4<sup>.80</sup> €

50 cl

9<sup>.00</sup> €

5<sup>.50</sup> €  
*Orgasme*

Get 27 - Baileys

4 cl



Spritz

## SEX ON THE BEACH

Coup de chaleur aux touches de vodka Eristoff, jus d'ananas et sirops cranberry, pêche et grenadine Monin - 25 cl

## SPRITZ

Apérol, pétillant, Perrier, orange et glace - 25 cl

## CAÏPIRINHA

Frisson de cachaça, citron vert, sucre de canne et glace pilée - 6 cl



## LONG ISLAND ICED TEA

Gin, tequila, vodka, rhum, triple sec, peps, citron et glace pilée - 15 cl

## Nos Spécialités

## SANGRIA

|| *Maison* ||



## PUNCH

|| *Maison* ||

6,00 €

LE VERRE  
20 cl

27,00 €

LE PICHET 1L

## SODAS 3<sup>.80</sup> €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

THE PECHE ou FRAMBOISE MONIN - 25 cl

ORANGINA - 25 cl

SCHWEPPES INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPPES AGRUMES - 25 cl



## EAUX

VITTEL - 25 cl 3<sup>.00</sup> €

PERRIER - 33 cl 3<sup>.80</sup> €

- Supplément rondelle offert
- Supplément sirop + 0.40 €



**6,50 €**

SANS ALCOOL

## VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe,  
sirop mojito Monin,  
Perrier - 25 cl

**Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue**

## VIRGIN PIÑA COLADA

Royal mambo de Fruit de Monin noix de coco,  
de jus d'ananas - 25 cl

## VIRGIN SPRITZ

Sirop orange spritz Monin, eau  
gazeuse, tranche d'orange, glace - 25 cl

## TUTTI FRUTTI

Délice au Fruit de Monin fraise, sirop  
de pêche Monin et jus d'ananas - 25 cl

## MOLA

Fruit Monin passion et fraise, jus  
d'orange, ananas, mangue, glace - 25 cl

## TROPICAL

Jus d'ananas, orange,  
Fruit de Monin coco et passion,  
sirop de grenadine Monin - 25 cl



Tropical

*Avec  
votre  
cocktail*

## BEIGNETS D'ENCORNETS

**5,90 €**

## LIMO Fruit

★ LIMONADE PREMIUM ★

**FRAISE, FRAMBOISE,  
MANGUE OU RHUBARBE.****4,50 €**

25 cl

**4,50 €**

25 cl

## THÉ GLACÉ MADE IN

**FRAMBOISE & RHUBARBE  
OU CITRON & MOJITO MINT**

## JUS & SIROPS

### JUS DE FRUITS - 20 cl

*Service au verre*

Parfums au choix :

ananas, mangue, orange,  
pomme, tomate.**3,80 €**

### SIROP À L'EAU MONIN - 25 cl

Parfums au choix :

cerise, citron jaune,  
fraise, grenadine,  
menthe verte, pêche,  
framboise, orgeat, cerise**3,00 €**

### DIABOLO - 25 cl

Parfums sirops au choix :  
voir ci-dessus.**3,80 €**

### ORANGE PRESSÉE - 20 cl **5,00 €**

### CITRON PRESSÉ - 8 cl **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.

### MYSTIC CERISE 3,5% vol

Bière blanche Belge parfumée au jus de cerise

### PICON BIÈRE

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

### YETI COCKTAIL

Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

• Supplément sirop + 0.40 € •

25 cl 50 cl

4.<sup>00</sup> € 7.<sup>40</sup> €

4.<sup>50</sup> € 8.<sup>70</sup> €

4.<sup>80</sup> € 9.<sup>00</sup> €

4.<sup>80</sup> € 9.<sup>00</sup> €

4.<sup>80</sup> € 9.<sup>00</sup> €



## 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.

5,90 €

### 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.

5,90 €

**DESPERADOS** 5.<sup>50</sup> €  
33 cl - 5,9% vol.

**HOEGAARDEN** 5.<sup>50</sup> €  
33 cl - 4,9% vol.

**HEINEKEN** 4.<sup>00</sup> €  
33 cl - Sans Alcool





# APÉRITIFS



- BIANCO
  - ROSSO
- On the rocks !  
6 cl

4,50 €



**KIR " CLASSIC "** - 12 cl  
Aux liqueurs et crèmes de fruits, au choix, de :

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



4<sup>.50</sup> €

**MUSCAT DE RIVESALTE** - 12 cl 4<sup>.50</sup> €

**PORTO** - 12 cl 4<sup>.50</sup> €

**RICARD** - 2 cl 3<sup>.00</sup> €

**KIR PÉTILLANT** - 12 cl 6<sup>.00</sup> €

Parfums liqueurs au choix :  
voir ci-dessus.

## PLANCHES À PARTAGER

*Pour accompagner  
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

**PLANCHE  
RIPAILLE**

12,50 €



★ *Vieux* ★  
**RHUMS**

DON PAPA  
DIPLOMÁTICO

6<sup>.50</sup> €

4 cl

*Orgasme*

Get 27 - Baileys

5<sup>.50</sup> €

4 cl

## ALCOOLS & DIGESTIFS 4 cl

**RHUM BACARDI**

LIMONCELLO,  
GET 27, GET 31, BAILEYS,  
MENTHE PASTILLE

COGNAC, POIRE WILLIAM,  
ARMAGNAC

VODKA ERISTOFF, GIN BOMBAY  
SAPPHIRE, TEQUILA CAMINO REAL

RHUM ARRANGÉ 6<sup>.50</sup> €

CHARTREUSE 7<sup>.00</sup> €

5,50 €

## WHISKIES 4 cl

**WILLIAM LAWSON'S** 5<sup>.50</sup> €

• 5 ans

**JACK DANIEL'S** 6<sup>.50</sup> €

• Etats-Unis

**ABERLOUR** 7<sup>.00</sup> €

• 10 ans

**MABILLOT** 8<sup>.00</sup> €

• 3 ans

**KNOCKANDO** 7<sup>.00</sup> €

• 12 ans

**LAPHROAIG** 7<sup>.50</sup> €

• 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 Pommerais - B. Minchin	-	-	-	-	<b>36<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>34<sup>.00</sup></b> €
<b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>4<sup>.50</sup></b> €	<b>8<sup>.60</sup></b> €	<b>15<sup>.90</sup></b> €	-	<b>24<sup>.90</sup></b> €
<b>REUILLY</b> - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier	-	-	-	-	<b>29<sup>.90</sup></b> €
<b>CHINON</b> - AOC Domaine Gouron	-	-	-	-	<b>22<sup>.50</sup></b> €
<b>ST-NICOLAS DE BOURGUEIL</b> - AOP La Janvrie	<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>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> - AOP La Bernardine Domaine Chapoutier	-	-	-	-	<b>62<sup>.00</sup></b> €
<b>CROZES-HERMITAGE</b> - AOP Les Meysonniers Domaine Chapoutier BIO	-	-	-	-	<b>35<sup>.00</sup></b> €
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> - AOP Belleruche Domaine Chapoutier	<b>4<sup>.00</sup></b> €	<b>7<sup>.50</sup></b> €	<b>13<sup>.90</sup></b> €	-	<b>22<sup>.50</sup></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> €
<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> €
<b>HAUT-MÉDOC</b> - AOC Château Mascard	-	-	-	-	<b>30<sup>.00</sup></b> €
<i>Bourgogne</i>					
<b>HAUTES CÔTES DE NUIT</b> - AOP Les Dames Huguettes	<b>6<sup>.00</sup></b> €	-	-	-	<b>35<sup>.00</sup></b> €
<b>MERCUREY</b> - AOP Philippe le Hardi - Les Bois de Lalier	-	-	-	-	<b>42<sup>.00</sup></b> €



Faites-vous  
**PLAISIR**  
avec notre sélection  
de vins au verre



AOC Appellation d'Origine Contrôlée



## ROSÉS

### Val de Loire

**REUILLY** - AOP  
Domaine Chassiot

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

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

### Languedoc, Provence et Sud-Ouest

**CÔTES DE PROVENCE** - AOP-BIO  
Domaine la Navicelle

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

**LUBÉRON** - AOP  
Domaine Fontenille

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.50 €

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

Moelleux

4.30 € - - - 23.90 €

## BLANCS

### Val de Loire

**MENETOU-SALON** - AOP  
Domaine Chavet

4.80 € 9.20 € 17.00 € 16.00 € 26.90 €

**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

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

**SANCERRE** - AOP  
Domaine Dezat

- - - 18.50 € 34.00 €

### Sud-Ouest

**CÔTE DE GASCOGNE** - IGP  
Le Ponton

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

Moelleux

## Vin de Pays

PAYS D'OC

Rouge Merlot Blanc Sauvignon

Pichet 25 cl Pot 46 cl

5.50 €

9.50 €

# 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 MAILLY** GRAND CRU  
BRUT - AOP

Flûte 12 cl Bouteille 75 cl  
13.00 € 75.00 €

**CHAMPAGNE SÉLECTION** BRUT

9.00 € 52.00 €

**PÉTILLANT**

5.50 € 30.00 €

BRUT -  
Bulles de Caillotes  
DOMAINE CHEZATTE



AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

in 7



# ENTRÉES, SALADES

## ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 6<sup>.00</sup> €

### CASSOLETTE DE ST-JACQUES 8<sup>.50</sup> €

Cuisinées avec une béchamel au vin blanc et crème, champignons de Paris et chapelure.

### SAUMON GRAVLAX MAISON 8<sup>.90</sup> €

Servi avec du beurre, citron et toasts grillés.

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18,90 €

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

### TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE AU SEL DE NOIRMOUTIER 5<sup>.00</sup> €

Servie avec des cornichons.

### ŒUF MAYO DE LA FERME DE LA GRENOUILLE

2 ŒUFS 4<sup>.90</sup> €

3 ŒUFS 6<sup>.50</sup> €



## SALADES & GRANDES ASSIETTES

### MONT D'OR RÔTI AOP - 200 gr 18<sup>.50</sup> €

Servi avec des dés de pain de campagne, salade, jambons blanc et Serrano.

### GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MUNSTER - AOP 15<sup>.50</sup> €

Servi avec des feuilles de lard et une salade verte.

### SALADE LANDAISE 20<sup>.90</sup> €

Salade, foie gras et magret de canard, gésiers confits de poulet, jambon cru, tomate et maïs.

### SALADE CÉSAR 17<sup>.50</sup> €

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

### SALADE BERRICHONNE 17<sup>.50</sup> €

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

Salade Berrichonne





# ... SPÉCIALITÉS ...

## PÂTES

### LASAGNES AU BŒUF <sup>VBF</sup>

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

**15<sup>.50</sup> €**

### RAVIOLES

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

**16<sup>.90</sup> €**

### LASAGNES AU BŒUF GRATINÉES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL

**16<sup>.90</sup> €**



Suggestions de présentation

## PLAT DU JOUR **13,90 €**

## CÔTÉ MER

### GRATIN DE ST-JACQUES **22<sup>.00</sup> €**

Cuisinées avec une béchamel au vin blanc et crème, fondue de poireaux. Servi avec des tagliatelles.

### SAUTÉ DE CALAMARS À L'ARMORICAINE **17<sup>.50</sup> €**

Cuisinés à la tomate, à l'ail et au fumet de homard. Servi avec un riz de Camargue.

### PAVÉ DE SAUMON **21<sup>.00</sup> €**

Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

### FISH & CHIPS **14<sup>.90</sup> €**

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



Pavé de Saumon

Photos non contractuelles



# VIANDES

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

## ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉ - VBF \*

Servie avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **23.<sup>90</sup> €** 300 gr **27.<sup>90</sup> €**

## ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF \*

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **23.<sup>90</sup> €** 300 gr **27.<sup>90</sup> €**

## STEAK HACHÉ PUR BŒUF **14.<sup>50</sup> €**

150 gr - VBF \* Viande fraîche façon bouchère.

le 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3.<sup>50</sup> €**

## BŒUF COWBOY **16.<sup>00</sup> €**

150 gr - VBF \* Haché de viande de bœuf avec sa tranche de lard et son œuf à cheval.

le 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3.<sup>50</sup> €**

## BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE - VBF \*

Servie avec un écrasé de pommes de terre..

**16.<sup>90</sup> €**

## JAMBON - UE DE PORCELET GRILLÉ **15.<sup>50</sup> €**

Servi avec un écrasé de pommes de terre.

## MAGRET DE CANARD RÔTI - VF

Servi avec de l'écrasé de pommes de terre et son jus aux cèpes.

DEMI **16.<sup>90</sup> €** ENTIER **23.<sup>90</sup> €**

## PARMENTIER - VF DE CANARD AUX MORILLES **18.<sup>50</sup> €**

Servi avec un écrasé de pommes de terre.

## TARTARE

## PRÉPARÉ AU COUTEAU

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

Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

**19.<sup>50</sup> €**

DOUBLE **25.<sup>90</sup> €**



Faites-vous  
**PLAISIR**



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

Entrecôte



# BURGERS

STEAK HACHÉ 150 gr - Origine France

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

## MADE IN "BIQUETTE"

Pain brioché artisanal, viande hachée, salade, tomates, oignons rouges, sauce chèvre.

*Servi avec des frites & salade verte.*

16.<sup>90</sup> €

## MADE IN "CHEESE"

Pain brioché artisanal, viande hachée, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

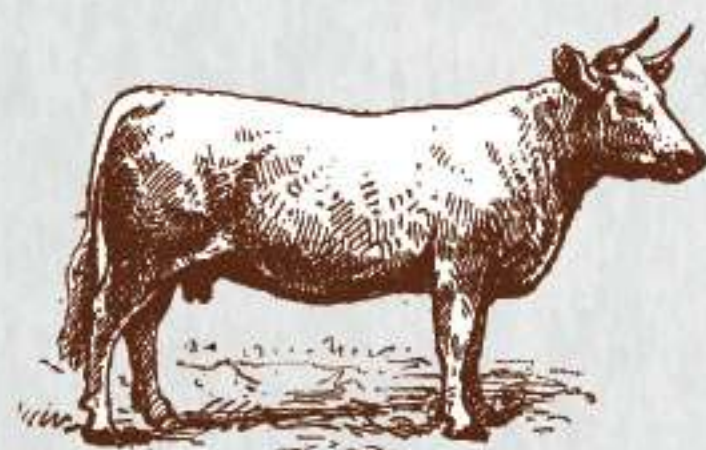
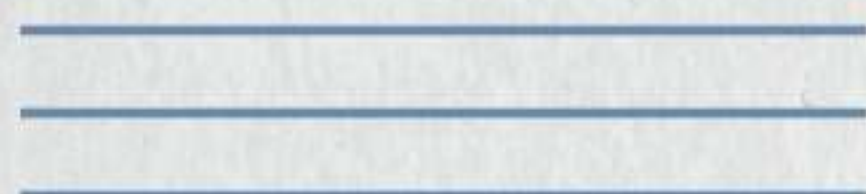
*Servi avec des frites & salade verte.*

15.<sup>90</sup> €

## MADE IN "VÉGÉTARIEN" 15.<sup>50</sup> €

Pain brioché artisanal, haché 100% végétal, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, œuf, sauce burger.

*Servi avec des frites & salade verte.*



## DOUBLE STEAK

*De l'appétit ?*

Tous nos burgers existent en version  
DOUBLE STEAK pour **3,50€** de plus !

## SAUCES

Béarnaise / Bleu d'Auvergne /  
Chèvre / Marchand de vin au poivre  
fumé Sarwak    Supplément sauce + 1 €  
Morilles Supplément + 2 €

## MADE IN "MOUNTAIN"

17.<sup>50</sup> €

Pain brioché artisanal, viande hachée, poitrine de porc, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce bleu d'Auvergne.

*Servi avec des frites & salade verte.*

## MADE IN "DELUXE"

19.<sup>90</sup> €

Pain brioché artisanal, viande hachée, terrine de foie gras de canard, salade, tomates, oignons rouges, sauce marchand de vin.

*Servi avec des frites & salade verte.*



Made in  
Mountain

## ASSIETTE DE LÉGUMES 10.<sup>90</sup> €

## GARNITURES

Frites / Pâtes / Riz de Camargue /  
Salade / Poêlée de légumes

Supplément garniture + 3,50 €



# DESSERTS & PÂTISSERIES

## ASSORTIMENT DE FROMAGES

7.<sup>90</sup> €

Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Brie et salade verte.

## COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 5.<sup>90</sup> €

Nature ou au sucre 5.<sup>00</sup> €

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

## MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

8.<sup>50</sup> €

## NOUGAT GLACÉ

Au nougat de Montélimar servi avec un coulis de framboise.

6.<sup>90</sup> €

## TARTE FINE AUX POMMES

Servie tiède avec une boule de glace vanille.

7.<sup>20</sup> €

## PROFITEROLES

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

8.<sup>50</sup> €

## DESSERT DU JOUR

6.<sup>00</sup> €



## CRÈME BRÛLÉE

7.<sup>50</sup> €

Cuisinée à la gousse de vanille.



## GAUFRE MAISON *Gourmande*

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

7.<sup>30</sup> €

## GAUFRE MAISON

5.<sup>90</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.

8,50 €



## BROWNIE

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

8,50 €



8,90 €

## COUPES ALCOOL

## AFTER EIGHT

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

## CAPITAINE

Sorbet et alcool menthe-pastille.

## COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.

## FRUIT GIVRÉ ARTISANAL

Coco • Orange • Citron

6,50 €

Ananas

7,50 €



## Crèmes Glacées & SORBETS

Choco brownie, café,  
menthe-chocolat, vanille pécan,  
caramel au beurre salé,  
vanille.

1  
BOULE  
3.<sup>60</sup>  
€

2  
BOULES  
4.<sup>90</sup>  
€

3  
BOULES  
6.<sup>20</sup>  
€

## SORBETS

Citron vert, fraise,  
framboise, menthe-pastille

Suppl.  
CHANTILLY  
+ 1 €





# FORMULES



**18,50 €**

## FORMULE **EXPRESS DU JOUR**

**ENTRÉE + PLAT**  
ou **PLAT + DESSERT**

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

**VOIR ARDOISE**

**13,90 €**

## PLAT DU **JOUR**

**PLAT**

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

**VOIR ARDOISE**

**8,50 €**

## FORMULE **ENFANTS**

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

+ GLACE 2 BOULES  
PARFUMS AU CHOIX  
ou CRÈME BRÛLÉE

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

**MIDI & SOIR** JUSQU'À 12 ANS

**21,90 €**

## FORMULE **COMPLÈTE**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

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

**VOIR ARDOISE**





# 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  
25 cl

**6,50 €**

SANS ALCOOL  
25 cl



## 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** - 20 cl 4.<sup>50</sup> €

**CAFÉ VIENNOIS** - 20 cl 6.<sup>50</sup> €

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

**MOKACCINO** - 20 cl 6.<sup>50</sup> €

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

**CHOCOLAT** - 20 cl 4.<sup>00</sup> €

**CHOCOLAT VIENNOIS** - 20 cl 6.<sup>50</sup> €

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

**CHOCOCCINO** - 20 cl 6.<sup>50</sup> €

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

**EXPRESSO** - 5 cl 1,80 € JUSQU'À MIDI 2.<sup>20</sup> €

**DÉCA OU NOISETTE** - 5 cl 2.<sup>30</sup> €

**THÉS** - 25 cl 4.<sup>00</sup> €

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

**INFUSIONS** - 25 cl 4.<sup>00</sup> €

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

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

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



**IRISH COFFEE** - 20 cl 9.<sup>00</sup> €

**CAFÉ CRÈME** - 20 cl 4.<sup>00</sup> €

**OU DOUBLE EXPRESSO**

**ORANGE PRESSÉE** - 20 cl 5.<sup>00</sup> €

**CITRON PRESSÉ** - 20 cl 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

8,00 €

### FORMULE BUFFET

13,00 €

À VOLONTÉ



TITRES DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CB - ESPÈCES - TICKETS RESTAURANT - CHÈQUES VACANCES  
LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE

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