

Made *in* Café

RESTAURANT • BAR • SÉMINAIRES

Nos Cornets

FRITES	3,50 €
BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO	5,90 €
CROQUETAS AU CHORIZO	4 pièces : 4,00 € 8 pièces : 7,00 €
BOUCHÉES CAMEMBERT	6 pièces : 5,50 €
CROUSTILLANTS DE POULET	4 pièces : 3,50 € 8 pièces : 6,50 €

FUET EXTRA (Petit saucisson Espagnol)	1/2 pièce : 2,50 € La pièce : 4,50 €
--	---

Planches à partager



CROUSTIE	14,90 €
<i>Frites, croquetas au chorizo, beignets d'encornets, bouchées Camembert et croustillants de poulet.</i>	
RIPAILLE	12,50 €
<i>Jambons blanc et Serrano, Fuet extra, Emmental, Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol et cornichons.</i>	
FROMAGÈRE	15,50 €
<i>Brie, Emmental, Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol, Grana Padano et noix.</i>	
CHARCUTAILLE	15,50 €
<i>Terrine de campagne à l'ancienne au sel de Noirmoutier, jambons blanc et Serrano, jambon de porcelet, Fuet extra et cornichons.</i>	



Entrées, salades



ENTRÉES

Entrée du Jour	6,00 €
Saumon Gravlax Maison <i>Servi avec du beurre, citron et toasts grillés.</i>	8,90 €
Foie Gras de Canard Maison <i>Foie gras de canard au Côte de Gascogne moelleux, accompagné de confiture de cerises et brioche toastée. UE</i>	18,90 €
Terrine de Campagne à l'Ancienne au Sel de Noirmoutier <i>Servie avec des cornichons.</i>	5,00 €
Œuf Mayo de la Ferme de la Grenouille	2 œufs : 4,90 € 3 œufs : 6,50 €

SALADES & GRANDES ASSIETTES

Salade Landaise <i>Salade, foie gras et magret de canard, gésiers confits de poulet, jambon cru, tomate et maïs.</i>	20,90 €
Salade César <i>Salade, filet de poulet, copeaux de Grana Padano, croûtons de pain, tomates, œuf dur fermier.</i>	17,50 €
Salade Berrichonne <i>Salade, lard grillé, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf mollet fermier, Crottin de Chavignol</i>	17,50 €
Poke Bowl Saumon <i>Dés d'avocat, tomate, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue, vinaigrette aux graines de sésame.</i>	17,90 €
Poke Bowl Poulet <i>Dés d'avocat, tomate, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue, vinaigrette aux graines de sésame.</i>	15,90 €
Poke Bowl Végétarien <i>Dés d'avocat, tomate, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue, vinaigrette aux graines de sésame.</i>	13,90 €
Grand Saumon Gravlax Maison <i>Servi avec une salade verte et des frites.</i>	19,50 €
Carpaccio de Bœuf VBF <i>À l'huile d'olive, basilic, Grana Padano et servi avec des frites.</i>	18,90 €
Club Sandwich <i>Pain de mie toasté, œuf dur, tomate, mayonnaise, lard grillé, blanc de poulet, frites et salade.</i>	14,50 €
Assiette de Légumes	10,90 €



Spécialités



Pâtes

Lasagnes au Bœuf VBF	15,50 €
<i>Viande hachée cuisinée à la tomate, oignon, thym, laurier, béchamel, Grana Padano.</i>	
Ravioles	16,90 €
<i>Aux cèpes et mozzarella, fond de volaille crémé à l'ail noir, Grana Padano et lard grillé.</i>	
Lasagnes au Bœuf Gratinées au Crottin de Chavignol	16,90 €

Côté mer

Pavé de Saumon	21,00 €
<i>Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.</i>	
Fish & Chips	14,90 €
<i>Fish & chips de cabillaud, servi avec des frites et sa sauce béarnaise.</i>	
Crevettes Sautées à l'Ail	18,90 €
<i>Servi avec un riz de Camargue aux petits pois.</i>	

Viandes

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

Entrecôte de Bœuf Grillé VBF	200 g : 23,90 €	300 g : 27,90 €
<i>Servie avec des frites et salade, sauce au choix.</i>		
Onglet de Bœuf Français VBF	200 g : 23,90 €	300 g : 27,90 €
<i>Servi avec des frites et salade, sauce au choix.</i>		
Steak Haché Pur Bœuf VBF (150 g)	14,50 €	
<i>Viande fraîche façon bouchère. Le 2ème steak haché : +3,50 €</i>		
Bœuf Cowboy VBF (150 g)	16,00 €	
<i>Haché de viande de bœuf avec sa tranche de lard et son œuf à cheval. Le 2ème steak haché : +3,50 €.</i>		
Jambon de Porcelet Grillé UE	15,50 €	
<i>Servi avec des frites</i>		
Magret de Canard Rôti VF	Demi : 16,90 €	Entier : 23,90 €
<i>Servi avec de l'écrasé de pommes de terre et son jus aux échalotes.</i>		
Tartare de Charolais VBF (180 g), préparé au couteau	19,50 €	Double : 25,90 €
<i>Bœuf Charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.</i>		



Burgers

Steak haché 150 g – Origine France. Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%.

Tous nos burgers existent en version DOUBLE STEAK pour 3,50 € de plus ! Servis avec frites & salade verte.

Made in « Chicken »

16.90€

Pain brioché artisanal, blanc de poulet pané, salade, tomates, oignons rouges, sauce ribiche

Made in « Cheese »

16.50 €

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

Made in « Végétarien »

15.90 €

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

Made in « Mountain »

17,50 €

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

Made in « Deluxe »

19,90 €

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



SAUCES : Béarnaise / Bleu d'Auvergne / Marchand de vin au poivre fumé Sarwak (supplément +1 €)

GARNITURES : Frites / Pâtes / Riz de Camargue / Salade / Poêlée d'haricots verts (supplément garniture +3,50 €)

Desserts & Pâtisseries

Assortiment de Fromages	7,90 €
<i>Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Brie et salade verte.</i>	
Coupe Fromage Blanc de Campagne	5,90 €
<i>Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise, mangue, passion ou rhubarbe). Nature ou au sucre : 5,00 €</i>	
Mousse au Chocolat Maison	8,50 €
Nougat Glacé	6,90 €
<i>Au nougat de Montélimar servi avec un coulis de framboise.</i>	
Profiteroles	8,50 €
<i>Trois choux garnis de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.</i>	
Crème Brûlée Cuisinée à la gousse de vanille	7,50 €
Dessert du Jour	6,00 €
Salade de fruits frais, sorbet framboise	6,50 €

Gaufre Maison Gourmande

Gaufre Maison Gourmande	7,50 €
<i>Servie avec une boule de glace et un nappage au choix, Chantilly.</i>	
Gaufre Maison	5,90 €
<i>Accompagnée au choix de : sucre, coulis de fraise, Chantilly, chocolat noir ou confiture de lait.</i>	

Café Gourmand 7,90 €

3 mini desserts. Thé, infusion, chocolat, double espresso, crème, cappuccino (+1 €) | Café ou chocolat viennois (+1,90 €)



Coupes, glaces et sorbets

Royal Caramel	8,50 €
<i>Glace vanille pécan, glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel, Chantilly, Kit Kat.</i>	
Café Liégeois	8,50 €
<i>Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly, Kit Kat.</i>	
Fruit Givré Artisanal	Coco/Citron : 6,50 € Ananas : 7,50 €

Coupes alcool 8.90€

After Eight
<i>Glaces menthe-chocolat, vanille, sorbet menthe-pastille, Get 27 et Chantilly.</i>
Capitaine
<i>Sorbet et alcool menthe-pastille.</i>
Colonel
<i>Sorbet citron vert arrosé de vodka.</i>



Crèmes Glacées & Sorbets

Choco brownie, café, menthe-chocolat, vanille pécan, caramel au beurre salé, vanille. | Sorbets : citron vert, fraise, framboise, menthe-pastille

1 boule 3,60 €, 2 boules 4,90 €, 3 boules 6,20 €

Supplément Chantilly +1 €

Boissons chaudes

Espresso (5 cl)	2,20 € (1,80 € jusqu'à midi)
Déca ou Noisette (5 cl)	2,30 €
Café Crème ou Double Espresso (20 cl)	4,00 €
Cappuccino (20 cl)	4,50 €
Café Viennois (20 cl)	6,50 €
<i>Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.</i>	
Mokaccino (20 cl)	6,50 €
<i>Double espresso, lait, parfum au choix de sirop MONIN : caramel, noisette et Chantilly.</i>	
Chocolat (20 cl)	4,00 €
Chocolat Viennois (20 cl)	6,50 €
<i>Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.</i>	
Chococcino (20 cl)	6,50 €
<i>Chocolat au lait, parfum au choix de sirop MONIN : caramel, noisette et Chantilly.</i>	
Thés (25 cl)	4,00 €
<i>Au choix : ceylan, citron, darjeeling, earl grey, fruits rouges, vanille-caramel, vert à la menthe.</i>	
Infusions (25 cl)	4,00 €
<i>Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.</i>	
Irish Coffee (20 cl)	9,00 €

Petits Déjeuners – de 7h à 9h30

Formule Classique	8,00 €
<i>1 boisson chaude classique (au choix) + 1 jus d'orange + 3 mini viennoiseries.</i>	
Formule Buffet	13,00 €
<i>À volonté.</i>	
Mini Viennoiseries	0,80 €
Baguette Beurre Confiture	2,50 €

Cocktails

AVEC ALCOOL – 7,90 €

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

Fruit de Monin noix de coco, de jus d'ananas et de rhum – 25 cl.

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.

Sex on the Beach

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.

Yeti Cocktail

25 cl : 4,80 € 50 cl : 9,00 €

Bière Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

Orgasme

5,50 €

Get 27 – Baileys – 4 cl.

SANS ALCOOL – 6,50 €

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.

Nos Spécialités

Sangria Maison

6,50 € le verre (20 cl) 28,00 € le pichet 1L

Punch Maison

6,50 € le verre (20 cl) 28,00 € le pichet 1L

SODAS – 4.00 €

Pepsi / Pepsi Max (33 cl) | Thé Pêche ou Framboise Monin (25 cl) | Orangina (25 cl) | Schweppes Indian Tonic (25 cl) | Schweppes Agrumes (25 cl) —
Supplément sirop +0,40 €

EAUX

Vittel (25 cl)

3,20 €

Perrier (33 cl)

4.00 €

JUS & SIROPS

Jus de Fruits (20 cl)

4.00 €

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

Sirop à l'Eau Monin (25 cl)

3,00 €

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

Diabolo (25 cl)

4.00 €

Parfums sirops au choix : voir ci-dessus.

Orange Pressée (20 cl)

5,50 €

Citron Pressé (8 cl)

5.00 €

LIMO FRUIT – LIMONADE PREMIUM – 4,50 € (25 CL)

Fraise, Framboise, Mangue ou Rhubarbe.

THÉ GLACÉ MADE IN – 4,50 € (25 CL)

Framboise & Rhubarbe ou Citron & Mojito Mint.

Bières

Pressions

Coq Hardi (5,7% vol.)	25 cl : 4,00 € 50 cl : 7,50 €
<i>Bière blonde belge brassée en hommage à la brasserie française du Coq Hardi fondée à Lille en 1894. Brasserie Haacht.</i>	
Tongerlo (6% vol.)	25 cl : 4,50 € 50 cl : 8,70 €
<i>Bière belge de l'abbaye de Tongerlo, brasserie Haacht. Blonde dorée, arômes boisés, doux et généreux.</i>	
IPA BOS (5%)	25 cl : 4,80 € 50 cl : 9,00 €
<i>Bière blonde artisanale avec fermentation longue et très houblonnée pour des notes de fruits exotiques.</i>	
Picon Bière	25 cl : 4,80 € 50 cl : 9,00 €
<i>Le Picon, amer d'origine marseillaise, accompagne harmonieusement notre bière blonde.</i>	
Yeti Cocktail	25 cl : 4,80 € 50 cl : 9,00 €
<i>Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc. — Supplément sirop +0,40 €</i>	

Bouteilles

Tripel Karmeliet (33 cl – 8,4% vol.)	5,90 €
<i>Issue d'une recette datant de 1679, bière blonde aux nuances dorées et bronze, goûts de froment, d'avoine, épicées et citronnées.</i>	
Chouffe (33 cl – 8% vol.)	5,90 €
<i>Bière belge, blonde, non filtrée, refermentée trois fois en bouteille. Fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée.</i>	
Desperados (33 cl – 5,9% vol.)	5,50 €
Hoegaarden (33 cl – 4,9% vol.)	5,50 €
Heineken (33 cl – Sans Alcool)	4,00 €

Apéritifs

Martini Bianco ou Rosso – On the rocks ! (6 cl)	4,50 €
Kir « Classic » (12 cl)	4,50 €
<i>Aux liqueurs et crèmes de fruits, au choix : Cassis, Cerise, Mûre, Pêche, Framboise.</i>	
Kir Pétillant (12 cl)	6,00 €
<i>Parfums liqueurs au choix : voir ci-dessus.</i>	
Muscat de Rivesalte (12 cl)	4,50 €
Porto (12 cl)	4,50 €
Ricard (2 cl)	3,00 €

Alcools & Digestifs – 4 CL – 5,50 €

Rhum Bacardi | Limoncello, Get 27, Get 31, Baileys, Menthe Pastille | Cognac, Poire William, Armagnac | Vodka Eristoff, Gin Bombay Sapphire, Tequila Camino Real

Rhum Arrangé : **6,50 €**

Chartreuse : **7,00 €**

WHISKIES – 4 CL

William Lawson's – 5 ans **5,50 €**

Jack Daniel's – États-Unis **6,50 €**

Aberlour – 10 ans **7,00 €**

Mabillot – 3 ans **8,00 €**

Knockando – 12 ans **7,00 €**

Laphroaig – 10 ans **7,50 €**

VIEUX RHUMS – 4 CL

Don Papa **6,50 €**

Diplomático **6,50 €**

Carte des Vins

VINS ROUGES

Val de Loire

	Pichet 25cl	Pot 46cl	Btle 1/2	Btle 75cl	Verre 13cl
Menetou-Salon AOP Pommerais – B. Minchin	-	-	-	36,90 €	-
Menetou-Salon AOP Domaine Chavet	9,50 €	18,00 €	17,00 €	28,90 €	5,00 €
Sancerre AOP Domaine Dezat	-	-	18,50 €	34,00 €	-
Reuilly AOP Domaine Chassiot	8,60 €	15,90 €	-	24,90 €	4,50 €
Reuilly AOP Carpe Diem – Dom. Charpentier	-	-	-	29,90 €	-
Chinon AOC Domaine Gouron	-	-	-	23,50 €	-
St-Nicolas de Bourgueil AOP La Janvrie	7,50 €	13,90 €	-	22,50 €	4,00 €

Languedoc et Vallée du Rhône

Lubéron AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	25,90 €	-
Côte de Bœuf – Pays d'Oc IGP Gourmet Père & Fils	-	-	-	19,90 €	-
Châteauneuf-du-Pape AOP La Bernardine Dom. Chapoutier	-	-	-	62,00 €	-
Crozes-Hermitage AOP Les Meysonniers Dom. Chapoutier BIO	-	-	-	35,00 €	-
Côtes-du-Rhône AOP Belleruche Dom. Chapoutier	7,50 €	13,90 €	-	22,50 €	4,00 €

Beaujolais

Brouilly AOP Domaine Pardon	9,50 €	18,00 €	-	28,90 €	5,00 €
-----------------------------	--------	---------	---	---------	--------

Bordelais

Graves AOP Dame de Respide	9,50 €	18,00 €	-	28,90 €	5,00 €
Margaux AOP Closerie des Eyrins	-	-	-	45,00 €	-
Haut-Médoc AOC Château Mascard	-	-	-	30,00 €	-

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuit AOP Les Dames Huguettes	-	-	-	35,00 €	6,00 €
Mercurey AOP Philippe le Hardi – Les Bois de Lalier	-	-	-	42,00 €	-

VINS ROSÉS

Val de Loire

	Pichet 25cl	Pot 46cl	Btle 1/2	Btle 75cl	Verre 13cl
Reuilly AOP Domaine Chassiot	8,60 €	15,90 €	-	24,90 €	4,50 €

Languedoc, Provence et Sud-Ouest

Côtes de Provence AOP BIO Domaine la Navicelle	8,60 €	15,90 €	-	24,90 €	4,50€
Lubéron AOP Domaine Fontenille	7,50 €	13,90 €	-	22,50 €	4,00 €
Grain d'Amour VSIG Moelleux Vin doux	-	-	-	23,90 €	4,30 €

VINS BLANCS

Val de Loire

	Pichet 25cl	Pot 46cl	Btle 1/2	Btle 75cl	Verre 13 cl
Menetou-Salon AOP Domaine Chavet	9,50 €	18,00 €	17,00 €	28,90 €	5,00 €
Pouilly Fumé AOP Domaine Dezat	10,50 €	19,50 €	17,00 €	31,00 €	5,50 €
Quincy AOP Domaine Rassat	9,50 €	18,00 €	-	28,90 €	5,00 €
Reuilly AOP Domaine Chassiot	8,60 €	15,90 €	-	24,90 €	4,50 €
Sancerre AOP Domaine Dezat	-	-	18,50 €	34,00 €	-

Sud-Ouest

Côte de Gascogne IGP Moelleux Le Ponton	8,20 €	15,20 €	-	23,90 €	4,30 €
--	--------	---------	---	---------	--------

Vin de Pays d'Oc — Pays d'OC : Rouge Merlot | Blanc Sauvignon — Pichet 25 cl : 5,50 € Pot 46 cl : 9,50 €

BULLES

Champagne Mailly Grand Cru AOP – Brut

Flûte 12 cl : 13,00 € Bouteille 75 cl : 75,00 €

Champagne Sélection Brut

Flûte 12 cl : 9,00 € Bouteille 75 cl : 52,00 €

Pétillant Brut – Bulles de Caillotes Domaine Chezatte Flûte 12 cl : 5,50 € Bouteille 75 cl : 30,00 €

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino — Bouteilles en verre servies avec un repas uniquement. 50 cl : 3,50 € 1 litre : 5,00 €

Bouteilles PET 50 cl à emporter : Vittel : 3,00 € San Pellegrino : 3.00€

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès du personnel.

Prix nets en euros, taxes et service compris. | TVA 10% sauf boissons alcoolisées TVA 20%.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Formules

Servi du lundi au vendredi midi

Formule Complète du Jour **21,90 €**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour — Voir ardoise

Formule Express du Jour **18,50 €**

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour — Voir ardoise

Plat du Jour **13,90 €**

Voir ardoise

Formule enfant : 8,50 €

*Steak haché VBF ou Fish & chips de cabillaud + Glace 2 boules ou Crème brûlée
+ 1 verre de soda, jus de fruits ou sirop à l'eau (jusqu'à 12 ans)*
