

*Richard & Béline
Martin-Hegot*

C A R T E

RESTO

Salades

&

Grillades

• Made
in  Café

TAPAS A PARTAGER



- **SAUCISSON PERCHE** **2.00 €**
Origine France / 100 gr.
- **CHURROS** **6.00 €**
Churros de pommes de terre, sauce tomate.
- **RIPAILLE** **7.50 €**
Saucisson, jambon Serrano, crottin de Chavignol, terrine de foie de porc et cornichons.
- **TEX MEX** **7.50 €**
Wings, potatoes, tortillas, sauce chili et guacamole.
- **CROUSTI** **9.00 €**
Assortiment de beignets : crevette, poivron pimenté, camembert, oignon, encornet.
- **JAMBON de CEBO IBERIQUE** **11.00 €**
Servi avec du pain à la tomate.
- **LES CONSERVES MAISON LA GUILDIVE - GALICE ESPAGNE** **4.90 €**
Au choix : Moules en escabèche ou Poulpes à la galicienne ou Ventrèche de thon ou Sardines piquantes à l'huile d'olive.



ENTREES

- **ESCARGOTS de BOURGOGNE au BEURRE D'AIL PERSILLE** - Origine France **8.00 €**
La douzaine.
- **SALADE de CROTTIN de CHAVIGNOL CHAUD, au Lard Grillé** **8.60 €**
- **FOIE GRAS de CANARD** - Origine France **10.90 €**
Maison au muscat, confit d'oignons.
- **TERRINE de CONFIT de FOIE DE PORC** **4.80 €**
- **TARTARE de ST JACQUES** **9.00 €**
À l'huile d'olive, citron vert et pomme.

• FRENCH CHEESE SALADE

Salade, crottin, st nectaire et bleu d'auvergne rôtis sur toasts, tomates, poitrine de porc grillée.

14.50 €

• CHICKEN CAESAR SALAD

Salade, copeaux de grana padano, croûtons de pain, tomates cocktails, œufs durs, poulet.

13.90 €

• SALADE BERRICHONNE

Salade, lardons, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf poché, crottin de Chavignol.

13.50 €

• SALADE PARISIENNE

Salade, tomate, champignon, oignon frit, jambon au torchon, emmental toasté, œuf dur.

11.00 €

GRANDES ASSIETTES

• CLUB SANDWICH

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

10.60 €

• FISH and CHIPS

Beignets de cabillaud servis avec des frites sauce tartare.

9.50 €



- **ST NECTAIRE RÔTI** **15.90 €**
Assortiment de charcuterie, salade, pommes grenailles.
- **FILET de CANETTE RÔTI - 180 gr** - Origine France **14.90 €**
Jus au miel, écrasé de pommes de terre et légumes du moment.
- **RAVIOLES** **14.30 €**
Aux cèpes et mozzarella, crème de chèvre, lardons, tomates confites.
- **SOURIS d'AGNEAU CONFITE - 450 gr** - Origine France **17.00 €**
A l'ail et thym, servie avec une purée.
- **PARILLADA de POISSONS** **17.50 €**
Servie avec un aioli, écrasé de pommes de terre et légumes.
- **PAVE de SAUMON** **15.90 €**
Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.
- **RISOTTO aux ST JACQUES** - Origine Canada **18.90 €**
Lardées, cuisiné fond de volaille et aux pleurotes, copeaux de grana padano.



- **MADE IN AUVERGNE - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **14.50 €**
Pain bun's, viande hachée, cantal, salade, tomate, oignons rouges, crème fraîche, moutarde.
Servi avec des frites.
- **MADE IN BERRY - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **14.50 €**
Pain bun's, crottin et crème de chèvre, viande hachée, salade, tomate, oignons rouges, lardons.
Servi avec des frites.
- **MADE IN DELUXE - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **15.90 €**
Pain bun's, viande hachée, foie gras, salade, tomate, oignons rouges, champignons, sauce échalotes.
Servi avec frites.
- **MADE IN CHEESE - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **13.70 €**
Pain bun's, viande hachée, emmental, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger.
Servi avec des frites.
- **MADE IN BACON - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **14.30 €**
Pain bun's, viande hachée, bacon, emmental, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger.
Servi avec des frites.
- **MADE IN VEGETARIAN** **11.50 €**
Pain bun's, emmental, tomate, avocat, oignon rouge, salade, œuf, sauce burger.
Servi avec des frites.
- **MADE IN HACHE Charolais 250 gr** - Origine France **10.90 €**
Servi avec frites et du lard grillé.
- **TARTARE de BŒUF au COUTEAU Charolais 180 gr** - Origine France **14.50 €**
Servi cru, préparé ou poêlé. Garniture au choix.
- **ENTRECOTE de BŒUF CHAROLAIS 300 gr** - Origine France **21.00 €**
Garniture et sauce au choix.
- **ONGLET 200 gr** - Origine U.E. **15.90 €**
Généreuse ! Viande fondante et savoureuse. Garniture et sauce au choix.

GARNITURES - Supplément garniture + 2.50 €

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

SAUCES

Béarnaise, poivre, bleu, échalotes.

9.90
€

Plat du jour

MIDI & SOIR

Sauf les vendredis soirs, samedis soirs
et jours fériés



13.90
€

**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

+

**Fromage
ou Dessert du jour**

16.90
€

**FORMULE
Complète**

MIDI & SOIR

Sauf les vendredis soirs, samedis soirs
et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

**Fromage
ou Dessert
du jour**

21.90
€

**FORMULE
Week End**

Uniquement
les vendredis soirs et samedis soirs.

**Entrée, Plat et Dessert
du moment** (Consultez notre ardoise)

7.50
€

**FORMULE
Enfants**

MIDI & SOIR

Jusqu'à 12 ans

Steak haché 125 gr - VBF
ou beignets de cabillaud + frites
+ glace 2 boules (parfum au choix)
ou mini crème brûlée + Coca-Cola,
jus de fruits, diabolo ou sirop à l'eau

| | |
|--|---------------|
| • ASSORTIMENT de FROMAGES | 5.90 € |
| Crottin de Chavignol AOP, Saint nectaire AOP, bleu d'Auvergne, mesclun de salade. | |
| • COUPE FROMAGE BLANC NATURE | 4.10 € |
| Nature ou au sucre. | |
| • COUPE FROMAGE BLANC | 4.60 € |
| Au choix : au coulis de fruit (fraise, framboise ou passion) ou aux herbes (ciboulette et échalotes). | |
| • TARTELETTE DUO de CITRON MERINGUE DÉSTRUCTURÉE | 6.30 € |
| En verrine. | |
| • ROYAL MACARON | 6.90 € |
| Chocolat et praliné. Servi avec une crème anglaise. | |
| • SUCCES VANILLE | 6.50 € |
| Servi avec une sauce chocolat. | |
| • NOUGAT GLACE | 6.30 € |
| Servi avec du coulis de framboise et Chantilly. | |
| • DECOUPE d'ANANAS | 5.00 € |
| Un quart d'ananas frais tranché au couteau. | |
| • CREME BRULEE | 5.50 € |
| Cuisinée à la gousse de vanille. | |
| • CAFE, THE ou INFUSION GOURMAND | 6.50 € |
| Boisson chaude au choix + 3 mini desserts. | |
| • FONDANT au CHOCOLAT | 6.50 € |
| Servi avec une sauce noisette et glace vanille. | |
| • PROFITEROLES | 6.90 € |
| Trois choux garnis de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly. | |
| • TARTE aux 2 NOIX et MIEL | 6.20 € |
| Servie avec une sauce chocolat et glace vanille. | |



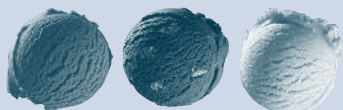
GLACES & SORBETS



• PARFUMS au choix

Café, caramel beurre salé, chocolat noir, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, menthe et pépites de chocolat, poire et vanille.

Supplément Chantilly + 1 €



| 1 boule | 2 boules | 3 boules |
|---------------|---------------|---------------|
| 2.90 € | 4.40 € | 5.40 € |

COUPES GLACEES



• CAFE LIEGEOIS

Glaces café, vanille, sauce chocolat et Chantilly.

6.80 €

• CHOCOLAT LIEGEOIS

Glaces chocolat noir, vanille, sauce chocolat et Chantilly.

6.80 €

• DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.

6.80 €



CHAMPAGNES et PETILLANT

| CHAMPAGNES *** | | | PETILLANT | | |
|--------------------|------------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------|
| | | Bouteille | | | Bouteille |
| BOLLINGER Brut AOP | Coupe - 12.00 € | 69.00 € | MÉTHODE TRADITIONNELLE | Coupe - 3.90 € | 21.00 € |
| SELECTION Brut | Coupe - 7.00 € | 39.90 € | | | |

| Rouges | Verre 13 cl | Pichet 25 cl | Pot 46 cl | 1/2 Btle | Btle 75 cl |
|---|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| VAL DE LOIRE | | | | | |
| • MENETOU-SALON - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin | - | - | - | - | 29.90 € |
| • MENETOU-SALON - AOP Domaine Chavet | 4.50 € | 8.50 € | 15.00 € | 14.00 € | 24.90 € |
| • SANCERRE - AOP Domaine Dezat | 5.00 € | 9.50 € | 17.30 € | 15.80 € | 27.90 € |
| • REUILLY - AOP Domaine Chassiot | 3.70 € | 6.80 € | 12.50 € | - | 21.00 € |
| • VALENÇAY - AOC Domaine Morand | 3.00 € | 5.40 € | 10.00 € | - | 16.00 € |
| • PETIT BOURGEOIS - 12,5° - IGP Henri Bourgeois - Vin de Pays | 3.90 € | 6.80 € | 12.50 € | - | 21.00 € |
| BEAUJOLAIS | | | | | |
| • MOULIN A VENT - AOC Domaine de la tour du Bief | - | - | - | - | 39.00 € |
| LANGUEDOC, RHONES & SUD-OUEST | | | | | |
| • VIN DE PAYS D'OC - 13° - IGP Maslourel Merlot | - | 4.50 € | 8.00 € | - | - |
| • FAUGERES - AOP Château Grézan | - | - | - | - | 21.00 € |
| • LUBERON - AOC Domaine de Fontenille | - | - | - | - | 22.90 € |
| • RASTEAU - AOC Domaine Ortas | - | - | - | - | 25.00 € |
| • SAINT-JOSEPH - AOC Domaine J. L. Colombo | - | - | - | - | 39.00 € |
| VIN DU MOMENT | | | | | |
| • Demandez notre sélection | 3.00 € | 5.40 € | 10.00 € | - | 16.00 € |

| Rouges | Verre 13 cl | Pichet 25 cl | Pot 46 cl | 1/2 Btle | Btle 75 cl |
|--|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| BORDELAIS | | | | | |
| • GRAVES - AOP Château Gallier | 3.90 € | 7.50 € | 13.90 € | - | 22.50 € |
| • SAINT-EMILION - AOP Petit Fournay - Vignobles Rollet | - | - | - | - | 26.90 € |
| • BORDEAUX - AOP Les Mercadières | 3.00 € | 5.40 € | 10.00 € | - | 16.00 € |
| • PESSAC LEOGNAN - AOP Châteaux Coucheroy - André Lurton | - | - | - | - | 36.00 € |
| BOURGOGNE | | | | | |
| • MERCUREY 1^{ER} CRU - AOP Domaine de Meix Foulot | - | - | - | - | 46.00 € |
| • MARSANNAY - AOP Domaine Collotte - «Vieilles vignes» | - | - | - | - | 35.90 € |
| Rosés | Verre 13 cl | Pichet 25 cl | Pot 46 cl | 1/2 Btle | Btle 75 cl |
| VAL DE LOIRE | | | | | |
| • MENETOU SALON - AOP Domaine Chavet | 4.50 € | 8.50 € | 15.00 € | 14.00 € | 24.90 € |
| • REUILLY - AOP Domaine Chassiot | 3.70 € | 6.80 € | 12.50 € | - | 20.90 € |
| LANGUEDOC, RHONES, PROVENCE & SUD-OUEST | | | | | |
| • COTES DE PROVENCE - AOP Château Minuty | 5.00 € | 9.50 € | 17.30 € | - | 27.90 € |
| • VIN DE PAYS D'OC - 12.5° - IGP Maslourel Grenache | - | 4.50 € | 8.00 € | - | - |
| • GRAIN D'AMOUR - VSIG Vin doux | 4.00 € | - | - | - | 22.00 € |
| • FAUGERES - AOP Château Grézan | - | - | - | - | 22.00 € |
| • LUBERON - AOC Domaine de Fontenille | - | - | - | - | 20.50 € |

VINS & EAUX MINERALES



| Blancs | Verre 13 cl | Pichet 25 cl | Pot 46 cl | 1/2 Btle | Btle 75 cl |
|---|----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| VAL DE LOIRE | | | | | |
| • MENETOU SALON - AOP Domaine Chavet | 4.50 € | 8.50 € | 15.00 € | 14.00 € | 24.90 € |
| • MENETOU SALON - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin | - | - | - | - | 29.90 € |
| • SANCERRE - AOP Domaine Dezat | 5.00 € | 9.50 € | 17.30 € | 15.80 € | 27.90 € |
| • POUILLY FUME - AOP Domaine Dezat | 5.00 € | 9.50 € | 17.30 € | - | 27.90 € |
| • REUILLY - AOP Domaine Chassiot | 3.70 € | 6.80 € | 12.50 € | - | 21.00 € |
| • QUINCY - AOP Domaine Rassat | 4.20 € | 7.80 € | 13.80 € | - | 23.00 € |
| • VIN DE PAYS D'OC - 12° - IGP Maslourel Sauvignon | - | 4.50 € | 8.00 € | - | - |
| • VALENÇAY - AOC Domaine Morand | 3.00 € | 5.40 € | 10.00 € | - | 16.00 € |
| SUD OUEST | | | | | |
| • COTE DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII Saint Luc Plaimont | 4.50 € | 8.50 € | 15.00 € | - | 24.90 € |
| • COTE DE GASCOGNE - IGP Domaine du Tariquet | 3.00 € | - | - | - | 16.00 € |
| ITALIE | | | | | |
| • MOSCATO D'ASTI - DOC G Batasiolo | 4.50 € | - | - | - | 24.90 € |

EAUX MINERALES
Servies avec un repas uniquement.

VITTEL, SAN PELLEGRINO
ou **EAU DE PERRIER**
50 cl - **3.00 €** 1 L - **3.90 €**

Made in Café



MUSIQUE



WIFI GRATUIT



PRESSE

TITRES DE PAIEMENT ACCEPTES CB - Espèces - Tickets restaurant - Chèques Vacances
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.