

*Richard & Béline
Martin-Hégot*

C A R T E

RESTO

Salades

&

Grillades

• Made
in  Café

TAPAS A PARTAGER



- **SAUCISSON PERCHE** **2.00 €**
Origine France / 100 gr.
- **TARTINETTE** **7.80 €**
Rillette de maquereau, caviar de tomates, boursin, tzatziki, sucrine, pain grillé.
- **RIPAILLE** **7.80 €**
Jambon aux herbes, Saucisson, jambon Serrano, crottin de Chavignol, terrine de foie de porc et cornichons.
- **TEX MEX** **7.80 €**
Wings, potatoes, tortillas, sauce chili et guacamole.
- **CROUSTI** **9.00 €**
Assortiment de beignets : calamar, crevette, anchois, poulet, pomme de terre.
- **LES CONSERVES MAISON LA GUILDIVE - GALICE ESPAGNE** **4.90 €**
Au choix : Moules en escabèche ou Poulpes à la galicienne ou Ventrêche de thon ou Sardines piquantes à l'huile d'olive.



ENTREES

- **CARPACCIO DE BŒUF à l'huile d'olive & ciboulette, mesclun de jeunes pousses.** **6.50 €**
- **TZATZIKI AU SAUMON GREVELAX & œuf dur.** **6.20 €**
- **TERRINE de CONFIT de FOIE DE PORC** **4.80 €**
- **SALADE DE TOMATES D'ANTAN aux herbes fraîches & provolone.** **5.80 €**
- **SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL chaud & cranberries.** **8.60 €**

SALADES



- **SALADE BERRICHONNE** **13.90 €**
Salade, lard grillé, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf poché, crottin de Chavignol.
- **SALADE PARISIENNE** **11.90 €**
Salade, tomate, champignon, oignon rouge, jambon aux herbes, emmental toasté, œuf dur.
- **SALADE FRAICH'OCEANE** **14.50 €**
Salade, concombre, tomate, radis, saumon gravelax, calamars & anchois frits, croûtons, sauce fromage blanc.
- **L'AUTRE CESAR** **14.50 €**
Salade, croustillant de poulet, copeaux de grana padano, croûtons de pain, tomates, œuf dur.

GRANDES ASSIETTES

- **CLUB SANDWICH** **11.00 €**
Pain de mie toasté, œuf dur, tomates, blanc de poulet, mayonnaise, bacon, frites fraîches et mesclun de salade.
- **FISH and CHIPS** **9.90 €**
Beignets de cabillaud servis avec des frites fraîches sauce tartare.
- **CARPACCIO DE BŒUF 150gr** - Origine France **14.50 €**
Basilic, copeaux de grana padano, huile d'olive, citron, frites fraîches.

Prix nets. Photos non contractuelles - Edition juin 2018



- **BROCHETTE de BŒUF & CREVETTES SAUVAGES marinés 250 gr** - Origine UE **18.50 €**
Servie avec des frites fraîches & sucrine grillée
- **RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES** **18.90 €**
Cuisiné au fond de volaille, tomates & petits pois, jambon séché
- **RAVIOLES** **14.30 €**
Aux cèpes et mozzarella, crème de chèvre, lard grillé, tomates confites.
- **ANDOUILLETTE AAAAA 200 gr** - Origine France **13.50 €**
Garniture et sauce au choix.
- **PARILLADA de POISSONS** **17.90 €**
Servie avec un aioli, écrasé de pommes de terre et légumes.
- **PAVE de SAUMON** **15.90 €**
Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.
- **BROCHETTE d'AIGUILLETES de POULET 220 gr** - origine France **13.90 €**
Marinées thym & citron , garniture au choix.
- **PALERON DE VEAU CONFIT SAUCE SAINT AGUR 150 gr** - origine France **15.90 €**
Servie avec écrasé de pommes de terre & légumes.

- MADE IN SAUMON** **14.50 €**
Pain bagnat, boursin, caviar et rondelle de tomates, saumon, oignon rouge, salade. Servi avec des frites fraîches.
- MADE IN PERRIGORD – BURGER Charolais 125gr** - Origine France **14.90 €**
Pain bagnat, fromage arôme truffe, tomate, oignon rouge, salade, steak haché, jus de veau. Servi avec des frites fraîches.
- MADE IN CHEESE - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **13.70 €**
Pain bagnat, viande hachée, emmental, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger. Servi avec des frites fraîches.
- MADE IN BACON - BURGER Charolais 125 gr** - Origine France **14.30 €**
Pain bagnat, viande hachée, bacon, emmental, salade, tomate, oignons rouges, sauce burger. Servi avec des frites fraîches.
- MADE IN VEGETARIAN** **11.50 €**
Pain bagnat, emmental, steak de légumes, tomate, avocat, oignon rouge, salade, œuf, sauce burger. Servi avec des frites fraîches.
- HACHE PUR BŒUF Charolais 250 gr** - Origine France **11.50 €**
Servi avec des frites fraîches et lard grillé
- TARTARE de BŒUF au COUTEAU Charolais 180 gr** - Origine France **14.50 €**
Servi cru, préparé ou poêlé. Garniture au choix.
- PICANHA DE BŒUF 200 gr** - Origine UE **15.90 €**
Servi avec frites fraîches et salade, 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 fraîches, salade, tagliatelles, haricots verts, écrasé de pomme de terre.

SAUCES

Béarnaise, poivre, st Agur, 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, diabolos ou sirop à l'eau

• ASSORTIMENT de FROMAGES	6.20 €
Crottin de chavignol AOP, Comté AOP, Saint Agur, 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).	
• FRUITS ROUGES CHANTILLY (selon arrivage)	5.90 €
• PANIER aux FRAMBOISES fraîches	6.50 €
Tuile garnie d'une mousse mascarpone légère.	
• SUCCES VANILLE	6.50 €
Servi avec une sauce chocolat.	
• NOUGAT GLACE	6.30 €
Servi avec du coulis de framboise et Chantilly.	
• DECOUPE d'ANANAS	5.50 €
Un quart d'ananas frais tranché au couteau.	
• CREME BRULEE	5.90 €
Cuisinée à la gousse de vanille.	
• CAFE, THE ou INFUSION GOURMAND	6.80 €
Boisson chaude au choix + 3 mini desserts.	
• FONDANT au CHOCOLAT	6.80 €
Servi avec une sauce noisette et glace vanille.	
• PROFITEROLES	6.90 €
Trois choux garnis de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.	
• ROULE CITRON GLACE	6.50 €
Servi avec un coulis de framboise.	



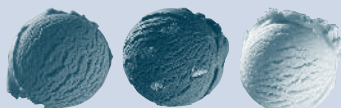
GLACES & SORBETS



• PARFUMS au choix

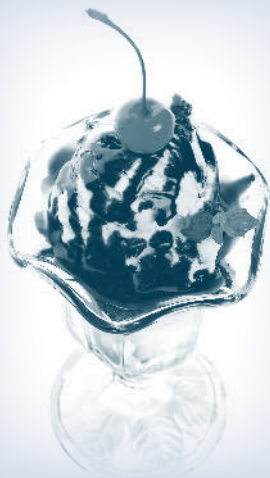
Vanille cookie, chocolat brownie, caramel beurre salé avec morceaux, vanille macadamia, menthe avec copeaux de chocolat, fraise, citron vert, café avec grain et vanille.

Supplément Chantilly + 1 €



1 boule	2 boules	3 boules
3.00 €	4.50 €	5.50 €

COUPES GLACEES



• AMERICAN

Glace vanille cookie, glace chocolat brownie, sauce noisette et chantilly.

6.90 €

• CARMEL LIEGEOIS

Glace caramel beurre salé avec morceaux, glace vanille macadamia, sauce chocolat, brisures de daims et chantilly.

6.90 €

• CAFE LIEGEOIS

Glace café avec grains, glace vanille, expresso et chantilly.

6.90 €

• DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.

6.90 €



CHAMPAGNES et PETILLANT

CHAMPAGNES ***		Bouteille	PETILLANT		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	-	-	-	-	42.00 €
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	4.20 €	7.80 €	13.90 €	-	23.90 €
• 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 €	-	21.00 €
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 €	13.90 €	-	23.90 €
• 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.