

# Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°7

## Nos Cornets

### FRITES

3.50 €

### BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO

5.90 €

### BOUCHONS DE POMMES DE TERRE

4.50 €

### AU CHORIZO - 10 Pièces

### CAMEMBERT PANÉ - 4 Pièces

5.00 €



Beignets d'encornets

## FOIE GRAS DE CANARD MAISON

19,50 €

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

## À partager

## SAUCISSON PERCHE 2.90 €

Origine France



## CROUSTIE

14,90 €

Frites, bouchons au chorizo, beignets d'encornet, Camembert pané et croustillants de poulet.

## RIPAILLE

11,90 €

Jambons blanc et Serrano, saucisson sec, Bleu d'Auvergne, Emmental, Crottin de Chavignol et cornichons.

## FROMAGÈRE

13,90 €

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

## CHARCUTAILLE

14,90 €

Terrine de volaille, pressé de canard confit, jambons blanc et Serrano, saucisson sec et cornichons.



## Planches à partager

Ripaille



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



## SEX ON THE BEACH

Coup de chaleur aux touches de vodka Eristoff, jus d'ananas et sirops cranberry, pêche et grenadine Monin - 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 Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

25 cl

4,80 €

50 cl

9,00 €

5,50 €  
*Orgasme*

Get 27 - Baileys

4 cl

## SPRITZ

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



Spritz

## 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 3,50 €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

THE PECHÉ FRAMBOIS MONIN - 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 - 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



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.

3,50 €

### 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.

3,50 €

### 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 + 0.30 € •

25 cl 50 cl

3.80 € 7.00 €

4.50 € 8.70 €

4.80 € 9.00 €

4.80 € 9.00 €

4.80 € 9.00 €



## 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 5.50 €  
33 cl - 5,9% vol.

HOEGAARDEN 5.50 €  
33 cl - 4,9% vol.

HEINEKEN 3.50 €  
33 cl - Sans Alcool



# APÉRITIFS



**MARTINI**

- BIANCO
  - ROSSO
- On the rocks !  
6 cl

**4,00 €**



**KIR " CLASSIC "** - 12 cl

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

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



**4.20 €**

**MUSCAT DE RIVESALTE** - 12 cl **4.50 €**

**PORTO** - 12 cl **4.50 €**

**RICARD** - 2 cl **3.00 €**

**KIR PÉTILLANT** - 12 cl **5.90 €**

Parfums liqueurs au choix :  
voir ci-dessus.

## PLANCHES À PARTAGER

*Pour accompagner  
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

**PLANCHE  
RIPAILLE**

**11,90 €**



Suggestions de présentation

★ *Vieux* ★  
**RHUMS**

**DON PAPA  
DIPLOMÁTICO**

**6.50 €**

4 cl

*Orgasme*

Get 27 - Baileys

**5.50 €**

4 cl

## ALCOOLS & DIGESTIFS 4 cl

**RHUM BACARDI**

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

**COGNAC, POIRE WILLIAM,  
BAS-ARMAGNAC**

**VODKA ERISTOFF, GIN BOMBAY  
SAPPHIRE, TEQUILA CAMINO REAL**

**RHUM ARRANGÉ **6.50 €****

**CHARTREUSE **7.00 €****

**5,50 €**

## WHISKIES 4 cl

**WILLIAM LAWSON'S **5.00 €****

• 5 ans

**JACK DANIEL'S **6.50 €****

• Etats-Unis

**ABERLOUR **7.00 €****

• 10 ans

**MABILLOT **8.00 €****

• 3 ans

**KNOCKANDO **7.00 €****

• 12 ans

**LAPHROAIG **7.50 €****

• 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>36.90</b> €
<b>MENETOU-SALON</b> - AOP Domaine Chavet	<b>4.80</b> €	<b>9.20</b> €	<b>17.00</b> €	<b>16.00</b> €	<b>26.90</b> €
<b>SANCERRE</b> - AOP Domaine Dezat	-	-	-	<b>18.50</b> €	<b>34.00</b> €
<b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>4.30</b> €	<b>8.20</b> €	<b>15.80</b> €	-	<b>23.90</b> €
<b>REUILLY</b> - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier	-	-	-	-	<b>29.90</b> €
<b>CHINON</b> - AOC Domaine Gouron	-	-	-	-	<b>22.50</b> €
<b>ST-NICOLAS DE BOURGUEIL</b> - AOP La Janvrie	<b>3.80</b> €	<b>7.30</b> €	<b>13.50</b> €	-	<b>21.50</b> €
<i>Languedoc et Vallée du Rhône</i>					
<b>LUBÉRON</b> - AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	-	<b>25.90</b> €
<b>CÔTE DE BŒUF</b> - PAYS D'OC IGP Gourmet Père & Fils	-	-	-	-	<b>19.90</b> €
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> - AOP La Bernardine Domaine Chapoutier	-	-	-	-	<b>62.00</b> €
<b>CROZES-HERMITAGE</b> - AOP Les Meysonniers Domaine Chapoutier BIO	-	-	-	-	<b>35.00</b> €
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> - AOP Belleruche Domaine Chapoutier	<b>3.80</b> €	<b>7.30</b> €	<b>13.50</b> €	-	<b>21.50</b> €
<i>Beaujolais</i>					
<b>BROUILLY</b> - AOP Domaine Pardon	<b>5.00</b> €	<b>9.50</b> €	<b>17.70</b> €	-	<b>28.90</b> €
<i>Bordelais</i>					
<b>GRAVES</b> - AOP Dame de Respide	<b>4.80</b> €	<b>9.20</b> €	<b>17.00</b> €	-	<b>26.90</b> €
<b>MARGAUX</b> - AOP Closerie des Eyrins	-	-	-	-	<b>45.00</b> €
<b>HAUT-MÉDOC</b> - AOC Château Mascard	-	-	-	-	<b>30.00</b> €
<i>Bourgogne</i>					
<b>HAUTES CÔTES DE NUIT</b> - AOP Les Dames Huguettes	<b>6.00</b> €	-	-	-	<b>35.00</b> €
<b>MERCUREY</b> - AOP Philippe le Hardi - Les Bois de Lallier	-	-	-	-	<b>42.00</b> €
<b>AUXEY-DURESSES</b> - AOP Chanson Père & Fils	-	-	-	-	<b>62.00</b> €



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



Antoine de la Farge  
VIN DE FRANCE  
ROUGE OU BLANC  
Enfant Rebelle

Btle  
75 cl  
**21,50 €**

## ROSÉS



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

### Val de Loire

**REUILLY** - AOP  
Domaine Chassiot

4.<sup>30</sup> € 8.<sup>20</sup> € 15.<sup>20</sup> € - 23.<sup>90</sup> €

### Languedoc, Provence et Sud-Ouest

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

4.<sup>50</sup> € 8.<sup>60</sup> € 15.<sup>90</sup> € - 24.<sup>90</sup> €

**LUBÉRON** - AOP  
Domaine Fontenille

4.<sup>00</sup> € 7.<sup>50</sup> € 13.<sup>90</sup> € - 22.<sup>50</sup> €

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

Mœlleux

4.<sup>30</sup> € - - - 23.<sup>90</sup> €

## 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.<sup>80</sup> € 9.<sup>20</sup> € 17.<sup>00</sup> € 16.<sup>00</sup> € 26.<sup>90</sup> €

**POUILLY FUMÉ** - AOP  
Domaine Dezat

5.<sup>00</sup> € 9.<sup>50</sup> € 17.<sup>70</sup> € 16.<sup>80</sup> € 28.<sup>90</sup> €

**QUINCY** - AOP  
Domaine Rassat

4.<sup>80</sup> € 9.<sup>20</sup> € 17.<sup>00</sup> € - 26.<sup>90</sup> €

**REUILLY** - AOP  
Domaine Chassiot

4.<sup>30</sup> € 8.<sup>20</sup> € 15.<sup>20</sup> € - 23.<sup>90</sup> €

**SANCERRE** - AOP  
Domaine Dezat

- - - 18.<sup>50</sup> € 34.<sup>00</sup> €

**SANCERRE** - AOP  
Château de Thauvenay

- - - - 44.<sup>00</sup> €

### Sud-Ouest

**CÔTE DE GASCOGNE** - IGP  
Le Ponton

4.<sup>30</sup> € 8.<sup>20</sup> € 15.<sup>20</sup> € - 23.<sup>90</sup> €

Mœlleux

## PAYS D'OC

Pichet 25 cl Pot 46 cl

5.<sup>50</sup> € 9.<sup>50</sup> €

**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.<sup>50</sup> € 5.<sup>00</sup> €

## COMMANDEZ

## UNE BOUTEILLE D'EAU REPARTEZ AVEC !

Bouteilles en PET 50 cl uniquement.



### VITTEL

Bouteille PET 50 cl

3.<sup>00</sup> €

### SAN PELLEGRINO

Bouteille PET 50 cl

# Bulles

## CHAMPAGNE

Flûte 12 cl Bouteille 75 cl

### MAILLY GRAND CRU

13.<sup>00</sup> € 75.<sup>00</sup> €

BRUT - AOP

## CHAMPAGNE

9.<sup>00</sup> € 52.<sup>00</sup> €

### SÉLECTION BRUT

## PÉTILLANT

5.<sup>50</sup> € 30.<sup>00</sup> €

BRUT -  
Bulles de Caillotes  
DOMAINE CHEZATTE



AOC Appellation d'Origine Contrôlée  
AOP Appellation d'Origine Protégée  
IGP Indication Géographique Protégée

# ENTRÉES, SALADES

## ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 6.00 €

### TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 6.90 €

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

### SAUMON GRAVELAX MAISON 8.50 €

Servi avec un velouté de lentilles vertes du Berry & mousse au raifort.

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON 19,50 €

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

## ŒUF MAYO DE LA FERME DE LA GRENOUILLE

2 ŒUFS 5.30 €

3 ŒUFS 6.90 €



## SALADES & GRANDES ASSIETTES

### SALADE BERRICHONNE 17.50 €

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

### SALADE CÉSAR 17.50 €

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

### CLUB SANDWICH 13.90 €

Pain de mie toasté, œuf dur fermier, tomate, mayonnaise, bacon, blanc de poulet, frites et salade.

### SALADE PÉRIGOURDINE 20.90 €

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

## POKE BOWL



15.90 €

POULET

13.90 €

VÉGÉTARIEN

17.90 €

SAUMON

Dés d'avocat, tomate, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue et vinaigrette aux graines de sésame.

Salade Berrichonne





# ... SPÉCIALITÉS ...

## FROMAGE ROTI DU MOMENT

VOIR L'ARDOISE

Servi avec des pommes de terre grenailles, jambons blanc et Serrano

## SAUCISSE DE PORC À L'AIL DES OURS - PF

Servi avec des lentilles vertes du Berry IGP.

1 SAUCISSE **13.<sup>90</sup> €**

2 SAUCISSE **18.<sup>00</sup> €**

## PÂTES

### LASAGNES AU BŒUF <sup>VBF</sup> **14.<sup>90</sup> €**

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

### RAVIOLES **16.<sup>90</sup> €**

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

### LASAGNES AU BŒUF GRATINÉES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL **16.<sup>50</sup> €**

Suggestions de présentation



## PLAT DU JOUR **13,50 €**

## CÔTÉ MER

Suggestions de présentation

### FILET DE LIMANDE **17.<sup>50</sup> €**

Au beurre blanc, servi avec un riz pilaf de Camargue & poêlée de champignons.

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

Grillé sauce Bearnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

### GRATIN DE FRUITS DE MER AUX PETONCLES **16.<sup>90</sup> €**

Cuisinés avec une béchamel au vin blanc et crème, aux épinards.

Servi avec un pot de riz de Camargue

### FISH & CHIPS **13.<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%.

## FILET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF \*

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **24.<sup>90</sup> €** 300 gr **28.<sup>90</sup> €**

## ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF \*

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **22.<sup>90</sup> €** 300 gr **26.<sup>90</sup> €**

## MAGRET DE CANARD RÔTI - VF

Servi avec de l'écrasé de pommes de terre et son jus au miel.

DEMI **14.<sup>90</sup> €** ENTIER **23.<sup>90</sup> €**

## PARMENTIER DE CANARD AUX MORILLES - VF

Écrasé de pommes de terre et confit de canard servi avec une sauce aux morilles.

**18.<sup>50</sup> €**

## STEAK HACHÉ PUR BŒUF **13.<sup>50</sup> €**

150 gr - VBF \*

Viande fraîche façon bouchère.

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

## BŒUF COWBOY

150 gr - VBF \*

**14.<sup>90</sup> €**

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

le 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.<sup>90</sup> €**

**DOUBLE 23.<sup>50</sup> €**



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 " 16.90 €

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

## MADE IN " CHEESE " 15.90 €

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

## MADE IN " VÉGÉTARIEN " 14.90 €

Pain brioché artisanal, haché 100% végétal, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, œuf, sauce burger.  
*Servi avec des frites & salade verte.*

## MADE IN " MOUNTAIN " 16.90 €

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 19.90 €

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



### DOUBLE STEAK

*De l'appétit ?*

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

## ASSIETTE DE LÉGUMES 8.90 €

## SAUCES

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

## GARNITURES

Frites / Pâtes  
Riz de Camargue  
Salade  
Poêlée de champignons

Supplément garniture + 3,50 €

# DESSERTS & PÂTISSERIES

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** 7.90 € Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Camembert et salade verte.

**COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE** 5.50 € Nature ou au sucre 4.90 €  
Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise, mangue, passion ou rhubarbe).

**SALADE DE FRUITS FRAIS ET SORBET DE CITRON VERT** 6.90 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT** PETITE 6.50 € GRANDE 10.00 €

## Crêpe

### GOURMANDE

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

6.00 €

**AU SUCRE** 3.50 €  
**AU CHOCOLAT** 4.00 €



**OPÉRA AU CARMEL** 7.20 €  
**BEURRE SALÉ**

Servi avec une sauce chocolat

**CRÈME BRÛLÉE** 7.50 €

Cuisine à la gousse de vanille.

**PROFITEROLES** 8.50 €

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

**DESSERT DU JOUR** 6.00 €



## GAUFRE MAISON *Gourmande*

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

6.90 €

**GAUFRE MAISON** 5.50 €

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 expresso, crème, cappuccino

+ 1 €

+ 1.90 €

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.

## FRUIT GIVRÉ ARTISANAL

Selon arrivage

6,50 €



8,50 €

## 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.



## Crèmes Glacées & SORBETS

Choco brownie, café, menthe-chocolat, 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



**17,90 €**

## FORMULE **EXPRESS DU JOUR**

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

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

**13,50 €**

## 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

**21,90 €**

## 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  
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 **5<sup>.90</sup> €**

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

**MOKACCINO** - 20 cl **5<sup>.90</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 **5<sup>.90</sup> €**

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

**CHOCOCCINO** - 20 cl **5<sup>.90</sup> €**

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

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

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

**THÉS** - 25 cl **3<sup>.80</sup> €**

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

**INFUSIONS** - 25 cl **3<sup>.80</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 **8<sup>.50</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

**7,50 €**

### FORMULE BUFFET

À VOLONTÉ

**12,00 €**

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE 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