

## LA FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi  
Hors jours fériés

**ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT** 17,0

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 19,0

### ENTRÉES

Œufs mayonnaise BIO

Rillettes de thon aux mascarpone et agrumes

Beignets de courgettes et feta

Velouté du moment

Croquette de Camembert, miel & thym

Feuilleté au bœuf haché et oignons caramélisés

### PLATS

Plat du jour

Pièce du boucher

Salade César (Opt. VEGGIE)

Salade Paysanne (Opt. VEGGIE)

Tartine au choix

Pâtes du moment

Demi magret de canard

Parmentier de canard +2

Suprême de volaille, gratin dauphinois +2

Marée du moment (selon arrivage) +2

Cordon bleu maison +3

### DESSERTS

Dessert du jour

Crème brûlée

Mi-cuit au chocolat (+2€ supp. glace vanille)

Riz au lait, chantilly mascarpone

Gauffre Nutella ou caramel (+2€ supp. glace)

Fromage Au choix : Chèvre, Saint-Nectaire, Camembert ou Bleu d'Auvergne

Boule de glace

Tiramisu +2

## ENTRÉES

Œufs mayonnaise BIO 5,9

Rillettes de thon aux mascarpone et agrumes 7,0

Beignets de courgettes et feta 7,0

Velouté du moment 6,0

Assiette de cochonaille 6,9

Croquette de Camembert, miel & thym 7,0

Feuilleté au boeuf haché et oignons caramélisés 7,0

## PLATS

**GARNITURE AU CHOIX : FRITES MAISON, LÉGUMES SAUTÉS, PÂTES, RIZ, OU SALADE VERTE**

Pièce du boucher (env. 180g) 15,0

Frites et salade

Tartare de bœuf au couteau (blonde d'Aquitaine) 17,5

Frites et salade - Façon Mon Café ou à l'italienne

Cordon bleu maison 18,0

Comté, bacon, sauce champignon, frites et salade

Magret de canard entier (env. 300/400g) 24,0

Pommes grenaille, sauce gastrique fruits rouges et salade

Parmentier d'effiloché de canard 17,0

Patates douces gratinées à l'emmental

Suprême de volaille 17,0

Gratin dauphinois et sauce suprême au porto

Riz sauté, poulet karaagé 15,9

Fish and chips 15,9

Marée du moment (selon arrivage) 17,0

Omelette nature ou composée 11,9

Frite et salade

Pâtes du moment 15,0

## MENU ENFANT

Steak haché, Jambon blanc, Fish and chips, Crispy Chicken, Pâtes du moment 10,9

Riz sauté aux légumes ou Tartare de boeuf + GARNITURE AU CHOIX

Sirop ou Jus de fruits et Boule de glace en dessert

## BURGERS

16,9

### Chicken Burger

Poulet crispy, sauce Katsu, guacamole, pickles, oignons, salade, tomates  
(VEGGIE : Opt. poulet végétal)

### Fish Burger

Poisson pané, sauce tartare, pickles, oignons, salade, tomates

### Cheese Burger

Steak, sauce cocktail, pickles, oignons, salades, tomates  
Fromage au choix : Mozzarella, Bleu, Cheddar, Chèvre, Saint-Nectaire

SUPP. BACON +1€

## LE COIN VÉGÉTARIEN

### Beyond Beef Burger

16,9

Beyond Beef, sauce yaourt, pickles, oignons, salade, tomates

### Croqu'Italien

15,0

Mozzarella, compotée de tomates, basilic, aubergines grillées

### Croqu'Chèvre

15,0

Crème fraîche, emmental, chèvre frais miel et noix

### Beignets de courgettes

15,5

Sauce yaourt et riz sauté aux légumes

## LE BRUNCH

Samedi & Dimanche - 26,0 €

Boisson chaude + Orange pressée  
+ Viennoiserie + Pancake  
+ Fromage blanc muesli fruits rouges

Tartine guacamole, saumon gravlax,  
œufs Bénédicte, pommes grenaille et salade

OU

Brioche, bacon, œufs pochés,  
sauce cheddar, frites et salade

OU

Burger au choix

## TARTINES DE CAMPAGNE

15,0

### Croqu'Italien

Mozzarella, compotée de tomates, basilic, jambon de pays ou aubergines grillées au choix

### Croqu'Savoyard

Crème fraîche, Oignons confits, pommes de terre, lardons, reblochons  
(VEGGIE : Opt. lardons végétaux)

### Croqu'Chèvre

Crème fraîche, emmental, chèvre frais miel et noix

### Croqu'Monsieur (ou Madame +1€)

## SALADES

### César

15,0

Salade romaine, tomates cerises, poulet, croûtons, Grana Padano, œuf dur et sauce César  
(VEGGIE : Opt. poulet végétal)

### Paysanne

15,0

Salade, tomates, pommes grenailles, lardons, croquette de Sainte-Maure, sauce au miel  
(VEGGIE : Opt. lardons végétaux)

### Périgourdine

15,9

Salade, tomates, magret de canard, oignons rouges, haricots verts, pommes grenailles, crème balsamique

## DESSERTS

### Assiette de 3 fromages

8,5

Au choix : Camembert, Chèvre, Saint-Nectaire ou Bleu d'Auvergne

### Tiramisu Oréo

7,5

### Crème brûlée

7,5

### Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace

7,9

### Riz au lait, chantilly mascarpone, caramel

7,0

### Gauffre Nutella ou caramel et sa boule de glace

7,9

### Dessert du moment

5,0

### Café gourmand

8,5

### Thé ou chocolat gourmand

9,5

|                | 1 BOULE | 2 BOULES | 3 BOULES |
|----------------|---------|----------|----------|
| Coupe de glace | 3,0     | 5,5      | 7,5      |

Glace: Vanille, Choco, Fraise, Café, Yaourt, Pistache  
Sorbet: Citron vert, Framboise, Pomme verte, Coco

BOISSONS CHAUDES

LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE +0,5€

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Café                | 2,0 |
| Décaféiné           | 2,0 |
| Double              | 4,0 |
| Noisette ou Allongé | 2,1 |
| Crème               | 3,8 |
| Chocolat chaud      | 5,0 |
| Cappuccino          | 5,0 |
| Viennois            | 5,5 |
| Mochaccino          | 5,5 |
| Chocomallow         | 6,0 |
| Café frappé         | 5,0 |
| Thé                 | 3,8 |
| Vin chaud           | 5,5 |
| Grog au rhum        | 7,0 |
| Irish coffee        | 9,0 |

BOISSONS FROIDES

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 33CL                                                         |     |
| Coca, Coca zéro, Perrier                                     | 5,0 |
| 25CL                                                         |     |
| Orangina, Diabolo, Limonade, Schweppes, Schweppes Agrume     | 5,0 |
| Jus de fruits (Caraïbos)                                     | 5,0 |
| Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Fraise, Pamplemousse |     |
| Fruits pressés                                               | 5,5 |
| Orange, Citron                                               |     |
| Thé Glacé Maison                                             | 5,5 |

|                |      |      |     |
|----------------|------|------|-----|
| EAUX           | 25CL | 50CL | 1L  |
| Vittel         | 3,7  | 4,5  | 5,9 |
| San Pellegrino |      | 4,5  | 5,9 |

APÉRITIFS SANS ALCOOL

|                                                   |     |            |
|---------------------------------------------------|-----|------------|
|                                                   |     | HAPPY HOUR |
| Cocktails (Jus Caraïbos)                          | 7,0 | 5,0        |
| Virgin Mojito, Afterglow, Clémence, Virgin colada |     |            |
| Spritz Venezia                                    | 6,0 |            |
| Anisé sans alcool                                 | 4,9 |            |
| Bière 0%                                          | 5,0 |            |

BIÈRES

|                     |      |      |            |
|---------------------|------|------|------------|
| PRESSIONS           | 25CL | 50CL | HAPPY HOUR |
| Lutece              | 3,8  | 7,0  | 5,0        |
| Blanche de Chartres | 4,3  | 7,8  | 6,5        |
| Vedette IPA         | 4,6  | 8,5  | 7,5        |
| Chouffe             | 4,8  | 9,0  | 8,0        |
| Tripel Karmeliet    | 4,8  | 9,0  | 8,0        |
| Picon               | 4,2  | 7,6  | 5,5        |
| Cidre Brut Appie    | 4,3  | 7,8  | 6,5        |

BOUTEILLES

|                   |      |     |
|-------------------|------|-----|
| Corona            | 33CL | 6,0 |
| Desperados        |      | 6,0 |
| Bière sans Alcool |      | 5,0 |

APERITIFS

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Kir Sauvignon 12CL              | 4,8 |
| Kir Royal 12CL                  | 8,5 |
| Ricard, Casanis 2CL             | 4,2 |
| Martini Blanc / Rouge, Suze 6CL | 4,7 |
| Porto Rouge / Blanc 10CL        | 4,2 |
| Saint Raphaël Rouge / Ambré 6CL | 4,2 |

WHISKY

|                |      |     |
|----------------|------|-----|
|                | 4CL  | 2CL |
| Cutty Sark     | 8,0  | 5,0 |
| Jack Daniel's  | 9,0  | 5,0 |
| Jameson        | 9,0  | 5,0 |
| Nikka          | 13,0 | 7,0 |
| Aberlour 12ans | 13,0 | 7,0 |
| Sexton         | 13,0 | 7,0 |
| Fireball       | 8,0  | 4,0 |
| Paddy          | 8,0  | 4,0 |

RHUM

|                           |      |     |
|---------------------------|------|-----|
| Diplomatico               | 10,0 | 5,0 |
| Saint James VSOP          | 10,0 | 5,0 |
| Bacardi Cuatro            | 8,0  | 4,0 |
| HSE blanc                 | 8,0  | 4,0 |
| Rhum Island Turquoise Bay | 8,0  | 4,0 |

GIN

|               |      |     |
|---------------|------|-----|
| Bombay Saphir | 8,0  | 4,0 |
| Hendrix       | 13,0 | 7,0 |
| Generous Gin  | 13,0 | 7,0 |

TEQUILA

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Jose Cuervo        | 8,0  | 4,0 |
| Herradura Reposado | 13,0 | 7,0 |
| 1800 Reposado      | 13,0 | 7,0 |

# LES VINS

## ROUGES

|                                                                         | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2022                           | 4,3  | 8,2  | 15,4 | 22,0 |
| Principauté d'orange IGP Domaine de la Berthète - 2022                  | 4,8  | 8,9  | 16,7 | 22,0 |
| Côtes de Bourg AOP Château Graveyrou 2018                               | 5,5  | 10,2 | 19,2 | 27,0 |
| Pays D'Oc IGP Syrah Mas de Janiny «Temps des Gitans» 2022               | 5,5  | 10,2 | 19,2 | 27,0 |
| Val de Loire IGP Domaine Réthoré Davy «Pinot Noir» Pays des Mauges 2022 | 5,8  | 10,8 | 20,2 | 30,0 |
| AOP Brouilly Domaine Demiane - 2021                                     | 6,5  | 12,3 | 23,4 | 33,0 |
| Rioja Navajas Tinto - 2022                                              | 5,8  | 10,8 | 20,2 | 30,0 |
| Chili Santa Carolina «Carmenère» 2020                                   | 5,8  | 10,8 | 20,2 | 30,0 |

## BLANCS

|                                                        | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|--------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2022          | 4,3  | 8,2  | 15,4 | 22,0 |
| Côtes de Gascogne IGP Sauvignon, Domaine de Caude 2021 | 4,3  | 8,2  | 15,4 | 22,0 |
| Pays D'Oc IGP Chardonnay Domaines Astruc 2022          | 4,8  | 9,1  | 17,2 | 25,0 |
| Argentine Trapiche «Astica» - cépage Torrontes 2022    | 4,8  | 8,9  | 16,7 | 25,0 |
| Bourgogne Aligote AOP Domaine Giraudon 2022            | 6,5  | 11,8 | 21,4 | 31,0 |

## ROSÉS

|                                                        | 12CL | 25CL | 50CL | 75CL |
|--------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2022          | 4,3  | 8,2  | 15,4 | 22,0 |
| IGP Vin de Pays de l'Ile de Beauté Domaine Racinu 2022 | 4,8  | 9,3  | 18,2 | 25,0 |

## BULLES

|                                             | 12CL |   |   | 75CL |
|---------------------------------------------|------|---|---|------|
| Prosecco                                    | 5,5  | - | - | 26,0 |
| Champagne Brut Tradition Domaine Louis Dehu | 9,5  | - | - | 42,9 |

## DIGESTIFS

|                | 4/6CL 8,0 | 2CL 4,0    |
|----------------|-----------|------------|
| 4CL            |           | 6CL        |
| Cognac         |           | Limoncello |
| Calva          |           | Amaretto   |
| Poire Williams |           | Bailey's   |
| Framboise      |           | Get 27     |
| Armagnac       |           | Get 31     |

## DIGESTIFS PREMIUM

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
|                                   | 4CL 10,0 |
|                                   | 2CL 6,0  |
| Cognac Ile de Ré                  |          |
| Calva Monier VSOP                 |          |
| Chartreuse verte                  |          |
| Armagnac château de Loulade 6 ans |          |

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS 15H - 2H • N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE COCKTAILS ET TAPAS