

le Menu

ENTREES 5,90 €

Terrine de la cantine
Tartine de chèvre
Oeuf au vert
Salade de lentilles vertes du Berry
Pommes de terre à la roulette
(crème fraîche, échalotes, ciboulette)

Menu de la Cantine 10 €

(uniquement le midi
sauf samedi et dimanche)

Salade fraîcheur
Steak haché frites
Riz au lait

la Tête de Veau vinaigrette 16 €

la Carte

Bocal de foie gras "maison" pour 1 ou 2 personnes (env. 180 g) 20 €

Crottin de chavignol
Chèvrerie de la Fringalle
(18390 St Michel de Volangis)
4,50 €

PLATS 8,90 €

Boudin blanc à l'ancienne
Jambonneau aux lentilles vertes du Berry et petits légumes
Cuisse de canard rôtie, pommes de terre, sauce aux cèpes
Gratin de quenelles de brochet sauce Cantine
Gratin d'escalope de volaille au bleu

Formule du midi 12 €

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert
(du menu)

Croque berrichon à l'ancienne, salade verte 9 €

Hors d'œuvre 7,90 €

Couilles d'âne
Petits chèvres panés
Escargots (6) au beurre persillé

l'assiette de frites 3,60 €

DESSERTS 5,90 €

Riz au lait "Grand'mère"
Sancier aux pommes
Massepain d'Issoudun
Crème caramel au beurre salé
Tarte au citron
Fromagée
(fromage blanc, échalotes, ciboulette)

Formule 15 €

Entrée + Plat + Dessert
(du menu)

les VIANDES

Faux-filet > 13 €
Steak > 13 €
(servis avec sauce au bleu)
Tartare de bœuf de la Cantine > 10 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de chèvre > 10 €

les SALADES 10 €

Biquette (chèvre pané)
Cantine (gésiers)
Paysanne (volaille)



les Boissons



Les vins de soif
bouteille 75cl

Valençay 13,90 €

Reully (Desroches) 20,00 €

Chateauaillant 12,60 €

YINS

La Sélection du Patron "La Petite Perrière"
Blanc, Rouge 75 cl 13,90 €

La Réserve de la Cantine :
Chateauaillant: Rouge, Gris

Pichet 75 cl	9,90 €
Pichet 50 cl	8,00 €
Pichet 25 cl	6,00 €
le verre	1,80 €

Reully Blanc, Rouge, Rosé 75 cl 20,00 €

Eaux MINÉRALES

Evian	Bouteille 1,5 L	2,50 €
Badoit	Bouteille 1 L	3,80 €

SODAS

Orangina	25 cl	3,00 €
Perrier, Coca-Cola	33 cl	3,00 €
Limonade	25 cl	3,00 €
Jus d'orange (Minute Maid)	20 cl	3,00 €
(Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse)		

APERITIFS

Ricard / Casanis	2 cl	2,00 €
Martini	5 cl	3,80 €
Whisky William Lawson	4 cl	5,00 €
Kir		2,50 €
Kir Berrichon (crème de mûre Monin & Chateauaillant: Rouge)		3,00 €
Blanc lime		2,00 €

BIERES

Pression :

Kronenbourg	25 cl	2,50 €
Grimbergen	25 cl	3,80 €

Bouteille :

Heineken	33 cl	3,00 €
----------	-------	--------

CHAMPAGNE "DEVAUX"

75 cl	48,00 €
Coupe	7,50 €

DIGESTIFS

Get 27	4,50 €
Cognac	4,50 €
Poire	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,20 €
Café crème	2,10 €
Chocolat	2,50 €
Thé	2,20 €

Bernard Pissier - Creation 05.10.01 31 03

la Cantine

Berrichonne



les recettes
de Mémère
Suzanne

"une maison sans grand-mère
c'est comme une casserole
sans queue"

Olivier Rivet