

*Richard & Béline  
Martin-Hégot*

C A R T E

**RESTO**

Salades

&

Grillades

• Made  
in  Café

# TAPAS



- BERRY** **7.50 €**

---

Crottin de Chavignol, galette de pomme de terre, fromagée, pain grillé.
- CHURROS** **6.00 €**

---

Churros de pommes de terre, fromagée.
- RIPAILLE** **7.50 €**

---

Saucisson, jambon Serrano, crottin de Chavignol, rillettes de porc à l'ancienne 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.
- CHARCUTERIE** **9.00 €**

---

Assortiment de charcuterie fine.
- LES CONSERVES MAISON LA GUILDIVE - GALICE ESPAGNE** **4.90 €**

---

Au choix : Moules en escabèche ou Poulpes à la galicienne ou Anchois à l'huile d'olive ou Ventrèche de thon ou Sardines piquantes à l'huile d'olive.



# ENTREES

- PRESSE de CANARD CONFIT au FOIE GRAS, chutney de fruits secs** **10.90 €**

---
- SALADE de CROTTIN de CHAVIGNOL CHAUD, au jambon Serrano** **8.60 €**

---
- CARPACCIO de BŒUF à l'huile de truffe et ciboulette, mesclun de jeunes pousses** **6.50 €**

---
- JAMBON de CEBO IBERIQUE, servi avec du pain à la tomate** **11.00 €**

---
- ŒUF COCOTTE à la CREME D'ISIGNY et SAUMON GRAVELAX aux champignons** **6.90 €**

---

# SALADES



- **SALADE GOURMANDE** **16.70 €**  
Salade, tomate, pressé de canard au foie gras, tête de moine AOP, saumon fumé, jambon ibérique.
- **CHICKEN CAESAR SALAD** **13.90 €**  
Salade, copeaux de grana padano, croûtons de pain, tomates cocktails, œufs durs, poulet.
- **SALADE BERRICHONNE** **13.50 €**  
Salade, lardons, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf poché, crottin de Chavignol.
- **SALADE FRAICHEUR SAUMON et CREVETTES SAUVAGES** **14.50 €**  
Salade, tomate, carotte, radis, concombre, saumon gravelax, crevettes marinées à l'ail, sauce fromage allégé.
- **SALADE PARISIENNE** **11.00 €**  
Salade, tomate, champignon, oignon frit, jambon au torchon, emmental toasté, œuf dur.

## GRANDES ASSIETTES

- **CLUB SANDWICH** **10.60 €**  
Pain de mie toasté, œuf dur, tomates, blanc de poulet, mayonnaise, bacon, frites et mesclun de salade.
- **FISH and CHIPS** **8.90 €**  
Beignets de cabillaud servis avec des frites.
- **CARPACCIO de BŒUF 150 gr** - Origine France **13.90 €**  
Basilic, copeaux de grana padano, huile d'olive, citron, frites.



- **BROCHETTE d'AIGUILLETES de POULET 220 gr** - Origine France **12.90 €**  
Marinées thym et citron, garniture au choix.
- **T BONE de VEAU 300 gr** - Origine France **17.90 €**  
Garniture et sauce au choix.
- **RAVIOLES** **14.30 €**  
Rusticis aux cèpes, crème de chèvre, lardons, tomates confites.
- **RISOTTO aux CREVETTES SAUVAGES** **17.50 €**  
Cuisiné au fumet de homard, copeaux de grana padano, tomates confites, pistou.
- **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.



- **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 PERIGORD** **14.90 €**  
Pain bun's, tomate, champignon, oignon frit, salade, moutarde, canard confit au foie gras.  
Servi avec des 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.
- **PICANHA de BŒUF AFFINE Charolais 200 gr** - Origine France **17.00 €**  
Servi avec frites, salade et sauce au choix.
- **TARTARE de BŒUF Charolais 180 gr** - Origine France **14.50 €**  
Servi cru, préparé ou poêlé. Garniture au choix.
- **ENTRECOTE de BŒUF CHAROLAIS 300 gr** - Origine France **19.90 €**  
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

<b>• ASSORTIMENT de FROMAGES</b>	<b>5.90 €</b>
Crottin de Chavignol AOP, tête de moine AOP, bleu d'Auvergne, mesclun de salade.	
<b>• COUPE FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>4.10 €</b>
Nature ou au sucre.	
<b>• COUPE FROMAGE BLANC</b>	<b>4.60 €</b>
<b>Au choix :</b> au coulis de fruit (fraise, framboise ou passion) ou aux herbes (ciboulette et échalotes).	
<b>• MENDIANT GIANDUJA</b>	<b>6.80 €</b>
Servi avec une crème anglaise.	
<b>• FRAISES CHANTILLY (selon arrivage)</b>	<b>5.90 €</b>
<b>• PANIER de FRUITS FRAIS</b>	<b>6.20 €</b>
Tuile garnie d'une mousse mascarpone légère aux fruits.	
<b>• SUCCES VANILLE</b>	<b>6.50 €</b>
Servi avec une sauce chocolat.	
<b>• NOUGAT GLACE</b>	<b>6.30 €</b>
Servi avec du coulis de framboise et Chantilly.	
<b>• DECOUPE d'ANANAS</b>	<b>5.00 €</b>
Un quart d'ananas frais tranché au couteau.	
<b>• CREME BRULEE</b>	<b>5.50 €</b>
Cuisinée à la gousse de vanille.	
<b>• CAFE, THE ou INFUSION GOURMAND</b>	<b>6.50 €</b>
Boisson chaude au choix + 3 mini desserts.	
<b>• FONDANT au CHOCOLAT</b>	<b>6.50 €</b>
Servi avec une sauce noisette et glace vanille.	
<b>• PROFITEROLES</b>	<b>6.90 €</b>
Trois choux garnis de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.	

# GLACES & SORBETS



## • PARFUMS au choix

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

Supplément Chantilly + 1 €



1 boule	2 boules	3 boules
<b>2.90 €</b>	<b>4.40 €</b>	<b>5.40 €</b>

## COUPES GLACEES



### • FRAISE MELBA (selon arrivage) **7.00 €**

Glaces aux sablés de Nançay, fraise, coulis de fruits rouges, fraises et Chantilly.

### • BERRY **7.00 €**

Glaces aux sablés de Nançay, croquets du Berry, sauce noisette, Chantilly et bonbons Forestines.

### • CAFE LIEGEOIS **6.80 €**

Glaces café, vanille, sauce chocolat et Chantilly.

### • CHOCOLAT LIEGEOIS **6.80 €**

Glaces chocolat noir, vanille, sauce chocolat et Chantilly.

### • DAME BLANCHE **6.80 €**

Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly.





<b>Rouges</b>	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>MENETOU-SALON</b> - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>29.90 €</b>
• <b>MENETOU-SALON</b> - AOP Domaine Chavet	<b>4.50 €</b>	<b>8.50 €</b>	<b>15.00 €</b>	<b>14.00 €</b>	<b>24.90 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOP Domaine Dezat	<b>5.00 €</b>	<b>9.50 €</b>	<b>17.30 €</b>	<b>15.80 €</b>	<b>27.90 €</b>
• <b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>3.70 €</b>	<b>6.80 €</b>	<b>12.50 €</b>	-	<b>21.00 €</b>
• <b>VALENÇAY</b> - AOC Domaine Morand	<b>3.00 €</b>	<b>5.40 €</b>	<b>10.00 €</b>	-	<b>16.00 €</b>
• <b>PETIT BOURGEOIS</b> - 12.5° - IGP Henri Bourgeois - Vin de Pays	<b>3.90 €</b>	<b>6.80 €</b>	<b>12.50 €</b>	-	<b>21.00 €</b>
<b>BEAUJOLAIS</b>					
• <b>MOULIN A VENT</b> - AOC  Domaine de la tour du Bief	-	-	-	-	<b>39.00 €</b>
<b>LANGUEDOC, RHONES &amp; SUD-OUEST</b>					
• <b>VIN DE PAYS D'OC</b> - 13° - IGP Maslourel Merlot	-	<b>4.50 €</b>	<b>8.00 €</b>	-	-
• <b>FAUGERES</b> - AOP Château Grézan	-	-	-	-	<b>21.00 €</b>
• <b>LUBERON</b> - AOC Domaine de Fontenille	-	-	-	-	<b>22.90 €</b>
• <b>ORTAS</b> - AOC Domaine Rasteau	-	-	-	-	<b>25.00 €</b>
• <b>SAINT-JOSEPH</b> - AOC Domaine J. L. Colombo	-	-	-	-	<b>39.00 €</b>
<b>VIN DU MOMENT</b>					
• <b>Demandez notre sélection</b>	<b>3.00 €</b>	<b>5.40 €</b>	<b>10.00 €</b>	-	<b>16.00 €</b>

<b>Rouges</b>	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>BORDELAIS</b>					
• <b>GRAVES</b> - AOP Château Gallier	<b>3.90 €</b>	<b>7.50 €</b>	<b>13.90 €</b>	-	<b>22.50 €</b>
• <b>SAINT-EMILION</b> - AOP Petit Fournay - Vignobles Rollet	-	-	-	-	<b>26.90 €</b>
• <b>BORDEAUX</b> - AOP Les Mercadières	<b>3.00 €</b>	<b>5.40 €</b>	<b>10.00 €</b>	-	<b>16.00 €</b>
• <b>PESSAC LEOGNAN</b> - AOP Châteaux Coucheroy - André Lurton	-	-	-	-	<b>36.00 €</b>
<b>BOURGOGNE</b>					
• <b>MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU</b> - AOP Domaine de Meix Foulot	-	-	-	-	<b>40.00 €</b>
• <b>HAUTES COTES DE NUITS</b> - AOC - BIO 	-	-	-	-	<b>35.90 €</b>
<b>Rosés</b>	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>MENETOU SALON</b> - AOP Domaine Chavet	<b>4.50 €</b>	<b>8.50 €</b>	<b>15.00 €</b>	<b>14.00 €</b>	<b>24.90 €</b>
• <b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>3.70 €</b>	<b>6.80 €</b>	<b>12.50 €</b>	-	<b>20.90 €</b>
<b>LANGUEDOC, RHONES, PROVENCE &amp; SUD-OUEST</b>					
• <b>COTES DE PROVENCE</b> - AOP Château Minuty	<b>5.00 €</b>	<b>9.50 €</b>	<b>17.30 €</b>	-	<b>27.90 €</b>
• <b>VIN DE PAYS D'OC</b> - 12.5° - IGP Maslourel Grenache	-	<b>4.50 €</b>	<b>8.00 €</b>	-	-
• <b>GRAIN D'AMOUR</b> - VSIG Vin doux	<b>4.00 €</b>	-	-	-	<b>22.00 €</b>
• <b>FAUGERES</b> - AOP Château Grézan	-	-	-	-	<b>22.00 €</b>
• <b>LUBERON</b> - AOC Domaine de Fontenille	-	-	-	-	<b>20.50 €</b>

# VINS & EAUX MINÉRALES



Blancs	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	1/2 Btle	Btle 75 cl
<b>VAL DE LOIRE</b>					
• <b>MENETOU SALON</b> - AOP Domaine Chavet	<b>4.50 €</b>	<b>8.50 €</b>	<b>15.00 €</b>	<b>14.00 €</b>	<b>24.90 €</b>
• <b>MENETOU SALON</b> - AOP La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>29.90 €</b>
• <b>SANCERRE</b> - AOP Domaine Dezat	<b>5.00 €</b>	<b>9.50 €</b>	<b>17.30 €</b>	<b>15.80 €</b>	<b>27.90 €</b>
• <b>POUILLY FUME</b> - AOP Domaine Dezat	<b>5.00 €</b>	<b>9.50 €</b>	<b>17.30 €</b>	-	<b>27.90 €</b>
• <b>REUILLY</b> - AOP Domaine Chassiot	<b>3.70 €</b>	<b>6.80 €</b>	<b>12.50 €</b>	-	<b>21.00 €</b>
• <b>QUINCY</b> - AOP Domaine Rassat	<b>4.20 €</b>	<b>7.80 €</b>	<b>13.80 €</b>	-	<b>23.00 €</b>
• <b>COMTE DE TOLOSAN</b> - 11.5° - IGP Cépage Sauvignon	-	<b>4.50 €</b>	<b>8.00 €</b>	-	-
• <b>VALENÇAY</b> - AOC Domaine Morand	<b>3.00 €</b>	<b>5.40 €</b>	<b>10.00 €</b>	-	<b>16.00 €</b>
<b>SUD OUEST</b>					
• <b>COTE DE GASCOGNE MOELLEUX</b> - IGP  La Galope	<b>4.50 €</b>	<b>8.50 €</b>	<b>15.00 €</b>	-	<b>24.90 €</b>
• <b>COTE DE GASCOGNE</b> - IGP Domaine du Tariquet	<b>3.00 €</b>	-	-	-	<b>16.00 €</b>
<b>ALSACE</b>					
• <b>GEWURZTRAMINER</b> - AOC  Leon Grimm	<b>5.00 €</b>	<b>9.50 €</b>	<b>17.30 €</b>	-	<b>27.90 €</b>

## CHAMPAGNES ★★★ Bouteille

<b>BOLLINGER Brut AOP</b>	Coupe - <b>12.00 €</b>	<b>69.00 €</b>
<b>SELECTION Brut</b>	Coupe - <b>7.00 €</b>	<b>39.90 €</b>

## EAUX MINÉRALES

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.