

Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°4

Nos Cornets

FRITES CRISPY

3.50 €

PÉPITES D'EMMENTAL NOUVEAU

5.00 €

BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO

5.90 €

BOUCHÉES CAMEMBERT 6 pièces

5.00 €

SAUCISSON PERCHE **2.90 €**

Origine France



Beignets d'encornets



Bouchées Camembert



Planches à partager

CROUSTIE **13,90 €**

Frites crispy, accras de morue, beignets d'encornet, bouchées Camembert, croustillants de poulet.

RIPAILLE **10,90 €**

Jambons Serrano et aux herbes, saucisson sec, Bleu d'Auvergne, brique de brebis et Crottin de Chavignol, cornichons.

FROMAGÈRE **13,90 €**

Fromage de chèvre au lait cru affiné à la truffe d'été, Bleu d'Auvergne, brebis, Crottin de Chavignol, Grana Padano, noix.



Ripaille



Croustie

COCKTAILS

7,90 €

AVEC ALCOOL

BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL

Rhum Bacardi, Angostura, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier et glace pilée.



SEX ON THE BEACH

Coup de chaleur aux touches de vodka Eristoff, jus d'ananas et sirops cranberry, pêche et grenadine Monin.

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.

Americano



NOUVEAU

5^{.50} €
Orgasme

Get 27 - Baileys

AMERICANO

Campari, Martini rouge, gin, orange, Perrier, glace.

GUAVA SUNSET

Rhum brun, jus d'orange, ananas et citron, le Fruit de Monin passion.

YETI COCKTAIL

Bière Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

25 cl

4^{.10} €

50 cl

7^{.90} €

SPRITZ

Apérol, pétillant, Perrier, orange et glace.



CAÏPIRINHA

Frisson de cachaça, citron vert, sucre de canne et glace pilée.

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, tequila, vodka, rhum, triple sec, Schweppes Tonic et glace pilée.

NOUVEAU

L'EXTASE FRAPPE

Expresso, Baileys, vodka Eristoff et glace.

NOUVEAU

Spritz

Nos Spécialités

SANGRIA

|| *Maison* ||



PUNCH

|| *Maison* ||

6,00 €

LE VERRE

25,00 €

LE PICHET 1L

SODAS 3^{.50} €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

LIPTON ICE TEA - 25 cl

ORANGINA - 25 cl

SCHWEPPES INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPPES 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.

Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue

VIRGIN PIÑA COLADA

Royal mambo de Fruit de Monin noix de coco,
de jus d'ananas.

VIRGIN SPRITZ

Sirop orange spritz Monin,
eau gazeuse, tranche d'orange, glace.

TUTTI FRUTTI

Délice au Fruit de Monin fraise, sirop
de pêche Monin et jus d'ananas.

MOLA

Fruit Monin passion et fraise,
jus d'orange, ananas, mangue, glace.

TROPICAL

Jus de pamplemousse, ananas, orange,
Fruit de Monin coco et passion,
sirop de grenadine Monin.



Tropical



BOUCHÉES CAMEMBERT

5,00 €

avec votre
cocktail



LIMO Maison

★ LIMONADE PREMIUM ★

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE,
PÊCHE OU RHUBARBE.



4,50 €

4,50 €

THÉ GLACÉ MAISON

FRAMBOISE & RHUBARBE
OU CITRON & MOJITO MINT



JUS & SIROPS

JUS DE FRUITS

Service au verre

Parfums au choix :

ananas, mangue, orange,
pomme, tomate.

3,50 €

SIROP À L'EAU MONIN

Parfums au choix :

cerise, citron jaune,
fraise, grenadine,
menthe verte, pêche,
framboise, orgeat, cerise

2,90 €

DIABOLO

Parfums sirops au choix :
voir ci-dessus.

3,30 €

ORANGE PRESSÉE

5,00 €

CITRON PRESSÉ

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.

BIÈRE DU MOMENT

Fruits rouges, blanche ou IPA...

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

3.⁶⁰ € 6.⁹⁰ €

4.¹⁰ € 7.⁹⁰ €

4.⁵⁰ € 8.⁷⁰ €

4.⁵⁰ € 8.⁷⁰ €

4.¹⁰ € 7.⁹⁰ €



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.

LEVRETTE CHERRY 25 cl - 3,5% vol.

Bière blanche à la cerise, filtrée avec du vrai jus de cerises, elle se caractérise par sa douceur et son goût fruité.

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.

5.⁰⁰ €

4.⁰⁰ €

5.⁰⁰ €



DESPERADOS 5.⁰⁰ €
33 cl - 5,9% vol.

HOEGAARDEN 5.⁰⁰ €
33 cl - 4,9% vol.

APÉRITIFS



- BIANCO
 - ROSSO
- On the rocks !

4,00 €



KIR " CLASSIC "

4.⁰⁰ €

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

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



MUSCAT DE RIVESALTE

4.⁵⁰ €

PORTO

4.⁵⁰ €

RICARD

3.⁰⁰ €

KIR PÉTILLANT

4.⁹⁰ €

Parfums liqueurs au choix :
voir ci-dessus.

PLANCHES À PARTAGER

*pour accompagner
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

PLANCHE RIPAILLE

10,90 €



★ Vieux ★ RHUMS

DON PAPA
DIPLOMÁTICO

6.⁵⁰ €

NOUVEAU

Orgasme

Get 27 - Baileys

5.⁵⁰ €

ALCOOLS & DIGESTIFS

4 cl

5,50 €

RHUM BACARDI

MANZANA VERDE, LIMONCELLO,
GET 27, GET 31, BAILEYS,
MENTHE PASTILLE

COGNAC, POIRE WILLIAM,
BAS-ARMAGNAC

VODKA ERISTOFF, GIN BOMBAY
SAPPHIRE, TEQUILA CAMINO REAL

RHUM ARRANGÉ 6.⁰⁰ €
CHARTREUSE 6.⁵⁰ €

WHISKIES 4 cl

WILLIAM LAWSON'S

5.⁰⁰ €

• 5 ans

JACK DANIEL'S 6.⁰⁰ €

• Etats-Unis

ABERLOUR 6.⁵⁰ €

• 10 ans

MABILLOT 7.⁰⁰ €

• 3 ans

KNOCKANDO 6.⁵⁰ €

• 12 ans

LAPHROAIG 7.⁰⁰ €

• 10 ans



Photos non contractuelles

CARTE DES VINS

ROUGES

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

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP

La Tour Saint-Martin - B. Minchin

MENETOU-SALON - AOP

Domaine Chavet

SANCERRE - AOP

Domaine Dezat

REUILLY - AOP

Domaine Chassiot

REUILLY - AOP

Carpe Diem - Domaine Charpentier

CHINON - AOC

Domaine Gouron



-	-	-	-	32. ⁹⁰ €
4. ⁸⁰ €	9. ²⁰ €	17. ⁰⁰ €	16. ⁰⁰ €	26. ⁹⁰ €
-	-	-	18. ⁵⁰ €	32. ⁰⁰ €
4. ³⁰ €	8. ²⁰ €	15. ⁸⁰ €	-	23. ⁹⁰ €
-	-	-	-	29. ⁰⁰ €
3. ⁸⁰ €	7. ³⁰ €	13. ⁵⁰ €	-	21. ⁵⁰ €

Languedoc et Vallée du Rhône

LUBÉRON - AOP BIO

Domaine de Fontenille

CÔTE DE BŒUF - PAYS D'OC IGP

Gourmet Père & Fils

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - AOP

La Bernardine Domaine Chapoutier

CROZES-HERMITAGE - AOP

Les Meysonniers Domaine Chapoutier BIO

CÔTES-DU-RHÔNE - AOP

Belleruche Domaine Chapoutier

-	-	-	-	25. ⁹⁰ €
-	-	-	-	19. ⁹⁰ €
NOUVEAU	-	-	-	52. ⁰⁰ €
NOUVEAU	6. ⁰⁰ €	-	-	35. ⁰⁰ €
NOUVEAU	3. ⁸⁰ €	7. ³⁰ €	13. ⁵⁰ €	21. ⁵⁰ €
NOUVEAU	-	-	-	-

Beaujolais

MOULIN À VENT - AOP

Champ de Cour - Loron & Fils

BROUILLY - AOP

Domaine Pardon

-	-	-	-	35. ⁰⁰ €
NOUVEAU	5. ⁰⁰ €	9. ⁵⁰ €	17. ⁷⁰ €	28. ⁹⁰ €
NOUVEAU	-	-	-	-

Bordelais

GRAVES - AOP

Dame de Respide

MARGAUX - AOP

Closerie des Eyrins

4. ⁸⁰ €	9. ²⁰ €	17. ⁰⁰ €	-	26. ⁹⁰ €
-	-	-	-	45. ⁰⁰ €

Bourgogne

HAUTES CÔTES DE NUIT - AOP

Les Dames Huguettes

CHÂTEAU DE SANTENAY - AOP

Vieilles Vignes



-	-	-	-	31. ⁰⁰ €
-	-	-	-	36. ⁰⁰ €



Faites-vous
PLAISIR
avec notre sélection
de vins au verre



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

Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Btle 75 cl
3,80 €	7,30 €	13,50 €	21,50 €

ROSÉS



Val de Loire

REUILLY - AOP
Domaine Chassiot

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

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

Languedoc, Provence et Sud-Ouest

CÔTES DE PROVENCE - AOP
Château Roubine La Vie en Rose

4.80 € 9.20 € 17.00 € - 26.90 €

LUBÉRON - AOP
Domaine Fontenille

NOUVEAU

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.50 €

GRAIN D'AMOUR - VSIG
Vin doux

Mœlleux

4.30 € - - - 23.90 €

BLANCS

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP
Domaine Chavet

4.80 € 9.20 € 17.00 € 16.00 € 26.90 €

MENETOU-SALON - AOP
La Tour Saint-Martin - B. Minchin

- - - - 31.50 €

POUILLY FUMÉ - AOP
Domaine Dezat

5.00 € 9.50 € 17.70 € 16.80 € 28.90 €

QUINCY - AOP
Domaine Rassat

4.80 € 9.20 € 17.00 € - 26.90 €

REUILLY - AOP
Domaine Chassiot

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

SANCERRE - AOP
Domaine Dezat

- - - 18.50 € 32.00 €

Sud-Ouest

CÔTE DE GASCOGNE - IGP
Domaine du Tariquet - Premières Grives

Mœlleux

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

Vallée du Rhône

CROZE-HERMITAGE - AOP
Petite Ruche Domaine Chapoutier

6.00 € - - - 35.00 €

NOUVEAU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - AOP
La Bernardine Domaine Chapoutier BIO

NOUVEAU

PAYS D'OC

Pichet 25 cl Pot 46 cl

5.50 € 9.50 €

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. 3.50 € 5.00 €

COMMANDEZ UNE BOUTEILLE D'EAU REPARTEZ AVEC !

Bouteilles en PET 50 cl uniquement.



VITTEL

Bouteille PET 50 cl

3.00 €

SAN PELLEGRINO

Bouteille PET 50 cl

Bulles

CHAMPAGNE BOLLINGER

BRUT - AOP

Flûte Bouteille
14.50 € 86.00 €

CHAMPAGNE SÉLECTION BRUT

8.50 € 48.00 €

PÉTILLANT

4.50 € 24.00 €

BRUT - BLANC
Méthode Traditionnelle
DOMAINE MORAND



ENTRÉES, SALADES

ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 6^{.00} €

TARTINE CHÈVRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

NOUVEAU

10^{.90} €

Fromage de chèvre au lait cru affiné à la truffe d'été, rôti sur une tranche de pain bâtard.
Servie avec une salade verte et un trait d'huile d'olive.

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 6^{.90} €

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



ŒUF MAYO DE LA FERME DE LA GRENOUILLE

NOUVEAU

2 ŒUFS 4^{.90} € 3 ŒUFS 6^{.50} €

SALADES & GRANDES ASSIETTES

SALADE BERRICHONNE

16^{.50} €

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

SALADE L'AUTRE CÉSAR 16^{.90} €

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

FOCA'CROQUE

Pain focaccia, brique de brebis, jambon blanc, crème fraîche, frites et salade verte.

POKE BOWL

14^{.90} €

15^{.90} €

12^{.90} €

POULET

CREVETTES

NOUVEAU

VÉGÉTARIEN

Dés d'avocat, dés de mangue, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue, jeunes pousses, vinaigrette aux graines de sésame.

SALADE PARISIENNE

14^{.50} €

Salade, tomates, champignons, oignons rouges, pépites d'emmental, jambon aux herbes, œuf mollet fermier.

NOUVEAU

PARMENTIER AUX TOMATES 12^{.90} €

Viande hachée cuisinée à la tomate, oignon, carotte, thym, laurier, pommes de terre, servie avec une salade verte.

NOUVEAU

CHÈVRE AU LAIT CRU RÔTI 23^{.90} €

Chèvre de la Maison Jacquin affiné à la truffe d'été, servi avec des pommes de terre, jambons Serrano et aux herbes, salade verte.



Foca'Croque



Salade Berrichonne

... SPÉCIALITÉS ...

PÂTES

LASAGNES AU BŒUF VBF

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

13^{.90} €

NOUVEAU

RAVIOLES

NOUVEAU

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

16^{.50} €

LASAGNES AU BŒUF GRATINÉES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL

15^{.50} €

NOUVEAU



Suggestions de présentation

• EN PAGE 6 •

CARTE DES VINS

*sélection de vins
au verre
ou bouteilles*



CÔTÉ MER

PARILLADA DE POISSONS

Servie avec un aïoli, riz de Camargue et légumes.

PAVÉ DE SAUMON

Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

SAUTÉ DE CALAMARS À L'ARMORICAINE

NOUVEAU

Cuisiné aux tomates, à l'ail, au vin blanc et fumet de homard. Servi avec un riz de Camargue.

FISH & CHIPS

Fish & chips de cabillaud, servi avec des frites et sa sauce béarnaise.

Pavé de Saumon



21^{.90} €

19^{.90} €

15^{.90} €

12^{.90} €

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 **25.⁹⁰ €**

300 gr **29.⁹⁰ €**

NOUVEAU

ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF *

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **22.⁹⁰ €**

300 gr **26.⁹⁰ €**

NOUVEAU

BAVETTE DE VEAU AVEYRON - VBF *

Servie avec des pâtes et une sauce au Bleu d'Auvergne.

250 gr **19.⁵⁰ €**

NOUVEAU

CÔTE DE PORC TOMAHAWK - FRANÇAIS

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

400 gr **23.⁹⁰ €**

NOUVEAU

STEAK HACHÉ PUR BŒUF **12.⁹⁰ €**

150 gr - VBF *

Viande fraîche façon bouchère.

1^{er} 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF

+ 3 €

BŒUF COWBOY

150 gr - VBF *

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

14.⁰⁰ €

1^{er} 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF

+ 3 €

BROCHETTE DE POULET - UE

MARINÉ AUX HERBES ET CITRON

Servi avec un riz de Camargue et salade.

13.⁹⁰ €

NOUVEAU



TARTARE

Préparé au
COUTEAU

TARTARE

DE CHAROLAIS 180 gr / VBF *

Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

18.⁵⁰ €

DOUBLE

23.⁰⁰ €



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%.

NOUVEAU

MADE IN " CHAVIGNOL " 15.⁵⁰ €

Pain brioché artisanal, viande hachée, salade, tomates, oignons rouges, sauce au Crottin de Chavignol.

Servi avec des frites & salade verte.

MADE IN " CHEESE " 14.⁹⁰ €

Pain brioché artisanal, viande hachée, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

MADE IN " VÉGÉTARIEN " 14.⁵⁰ €

Pain focaccia, emmental, steak 100% végétal, tomate, oignons rouges, oeuf, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

NOUVEAU

MADE IN " BANZAÏ " 15.⁵⁰ €

Pain focaccia, viande hachée, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce samouraï.

Servi avec des frites & salade verte.

MADE IN " MOUNTAIN " 15.⁹⁰ €

Pain brioché artisanal, viande hachée, poitrine de porc, tomme, brebis, salade, tomates, oignons rouges, sauce bleu d'Auvergne.

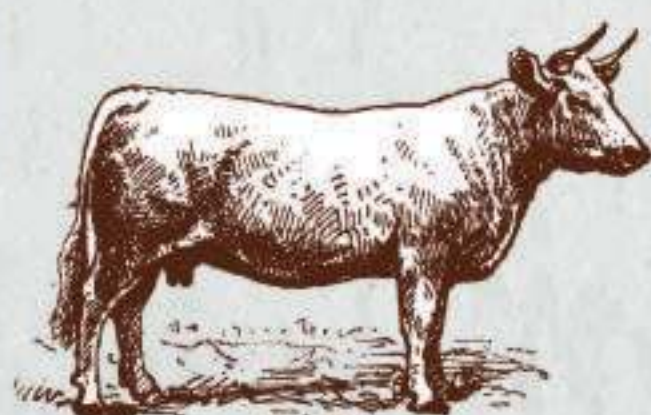
Servi avec des frites & salade verte.

ASSIETTE DE LÉGUMES

7.⁵⁰ €

DOUBLE STEAK

De l'appétit ?



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

GARNITURES

Frites / Pâtes

Riz de Camargue

Salade / Haricots verts

Écrasé de pommes de terre

Supplément garniture + 2,90 €

SAUCES

Béarnaise / Bleu d'Auvergne / Crottin de Chavignol

Marchand de vin au poivre fumé Sarwak

Supplément sauce + 1 €



Made in Mountain

Made in Végétarien



DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 7.⁵⁰ €

Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Grana Padano AOP, servis avec une salade.

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).

CRÈME BRÛLÉE 7.⁵⁰ €

Cuisine à la gousse de vanille.

PROFITEROLES 8.⁰⁰ €

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

Crêpe

NOUVEAU

GOURMANDE 6.⁰⁰ €

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

Crêpe

NOUVEAU

AU SUCRE 3.⁵⁰ €

AU CHOCOLAT 4.⁰⁰ €



DESSERT DU JOUR 6.⁰⁰ €

8.⁰⁰ € Mousse au Chocolat

Belle et généreuse mousse au chocolat Maison, à savourer !

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 CARAMEL

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.

AMERICAN MARSHMALLOW

Glace vanille,
sorbet citron vert,
glace bulgare fraise,
purée de fraise, Chantilly
et marshmallow.

NOUVEAU



8,50 €

COUPES ALCOOL

AFTER EIGHT

Glaces menthe-chocolat, vanille,
sorbet menthe-pastille,
Get 27 et Chantilly.

CAPITAINE

Sorbet et alcool menthe-pastille.

NOUVEAU

COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.



Crèmes Glacées & SORBETS

Bulgare fraise,
choco brownie, café,
menthe-chocolat,
chocolat noir, 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 €

FORMULES

17,50 €

FORMULE **EXPRESS DU JOUR**

ENTRÉE + PLAT
OU **PLAT + DESSERT**

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

12,90 €

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

20,50 €

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

6,50 €

SANS ALCOOL



SEMINAIRES



RÉUNIONS • FORMATIONS

- Salles privatives climatisées modulables, entièrement équipées, wifi, paperboard, vidéo-projecteur
- Café d'accueil, pauses sucrées, déjeuner au restaurant, cocktail déjeunatoire ou dîatoire
- Jusqu'à 90 personnes



RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PRESTATIONS !

BOISSONS CHAUDES

CAPPUCCINO 4.⁰⁰ €

CAFÉ VIENNOIS 5.⁵⁰ €

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

MOKACCINO 5.⁹⁰ €

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

CHOCOLAT 3.⁸⁰ €

CHOCOLAT VIENNOIS 5.⁵⁰ €

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

CHOCOCCINO 5.⁹⁰ €

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

EXPRESSO 1,70 € JUSQU'À MIDI 2.¹⁰ €

DÉCA OU NOISETTE 2.²⁰ €

THÉS 3.⁵⁰ €

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

INFUSIONS 3.⁵⁰ €

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

MINI VIENNOISERIES 0.⁸⁰ €

**BAGUETTE BEURRE
CONFITURE** 2.⁵⁰ €



IRISH COFFEE 8.⁵⁰ €

**CAFÉ CRÈME
OU DOUBLE EXPRESSO** 3.⁸⁰ €

ORANGE PRESSÉE 5.⁰⁰ €

CITRON PRESSÉ 4.⁵⁰ €

PETITS DÉJEUNERS

DE 7H À 9H30

FORMULE CLASSIQUE

1 BOISSON CHAUDE
CLASSIQUE (AU CHOIX)
+ 1 JUS D'ORANGE
+ 3 MINI VIENNOISERIES

7 €

FORMULE BUFFET

À VOLONTÉ

12,00 €

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES 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