

# Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°2

*À grignoter, à partager...*

**POTATOES DIPPERS** 3.90 €  
Pommes de terre soufflées



**WINGS** Ailes de poulet - 6 pièces 4.50 €



**BROCHETTES YAKITORI** - 6 pièces 5.50 €

**NOUVEAU**

**CROUSTIE**

Pommes de terre soufflées, beignets de crevettes, bouchées Camembert, croustillants de poulet.

*Nos potatoes dippers, wings et crousties sont accompagnés d'une sauce barbecue.*

9.50 €

**SHOGUN**

**NOUVEAU**

Brochettes yakitori et beignets de crevettes - 12 pièces

10.00 €

**RIPAILLES**

Jambon aux herbes, saucisson, jambon Serrano, crottin de Chavignol, terrine de foie de porc et cornichons.

7.80 €

**BOUCHÉES CAMEMBERT** 4.50 €  
6 pièces



**SAUCISSON PERCHE** 2.00 €  
100 gr - Origine France



**GRANDE CROUSTIE**

Pommes de terre soufflées, beignets de crevettes, bouchées Camembert, croustillants de poulet et wings.

12.50 €



APÉRO  
**BIÈRE**

APÉRO BIÈRE  
8.50 €

**2 BIÈRES**

Pression 25 cl au choix

+ **1 POTATOES DIPPERS**

TOUS LES JOURS de 19h à 21h



APÉRO  
**MOJITO**

APÉRO MOJITO  
13.00 €

**2 MOJITOS**

Avec ou sans alcool

+ **1 POTATOES DIPPERS**

TOUS LES JOURS de 19h à 21h





# COCKTAILS

AVEC  
ALCOOL

7.00  
€

AVEC ALCOOL

**BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL**  
Rhum BACARDI, Angostura, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier et glace pilée.



**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.

## GUAVA SUNSET

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



*Spritz*  
Pétillant  
Brut,  
Apérol,  
Perrier.

## SEX ON THE BEACH

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



## CAÏPIRINHA

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

*Sangria  
Maison*

4,50  
€  
VERRE

20  
€  
PICHET 1L

## Spécialités

### SANGRIA Maison ♥

Servie au verre  
ou en Pichet d'un litre ▶ 20 €

### PUNCH Maison ♥

Servi au verre  
ou en Pichet d'un litre ▶ 20 €

4,50  
€  
VERRE

## SODAS

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

LIPTON ICE TEA - 33 cl

ORANGINA - 33 cl

SCHWEPES INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPES AGRUM - 25 cl

3.00  
€



VITTEL - 25 cl 2.50 €

PERRIER - 33 cl 3.20 €

• Supplément sirop + 0.30 € •

• Supplément rondelle offert •





SANS ALCOOL



APÉRO

# MOJITO



## VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop saveur rhum MONIN, Perrier.

**Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue**

## 2 MOJITOS

Avec ou sans alcool

## + 1 POTATOES DIPPERS

TOUS LES JOURS de 19h à 21h



## VIRGIN PIÑA COLADA

Royal mambo de Fruit de MONIN noix de coco, de jus d'ananas et de sirop saveur rhum MONIN.

## 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.

**NOUVEAU**

## APPLE ROSE ♥

Cocktail acidulé au Fruit de MONIN framboise, jus de citron et pomme, Schweppes Indian Tonic.

## BOUCHÉES CAMEMBERT

4.50 €



*avec votre cocktail*



## TROPICAL

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

# JUS & SIROPS

## LIMÓ Maison

★ LIMONADE PREMIUM ★

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, PÊCHE OU RHUBARBE.

## THÉ GLACE MAISON

FRAMBOISE & RHUBARBE OU CITRON & MOJITO MINT

## JUS DE FRUITS

Service au verre

Parfums au choix :

ananas, mangue, orange, pomme, tomate.

3.00 €

## SIROP À L'EAU

Parfums au choix :

cerise, citron jaune, fraise, grenadine, menthe verte, pêche.

2.50 €

## DIABOLO

Parfums sirops au choix :

voir ci-dessus.

3.00 €



3 €



3.50 €



# BIÈRES

## APÉRO BIÈRE

APÉRO  
BIÈRE  
8.50  
€

Pression

### 2 BIÈRES

Pression 25 cl au choix

+ 1 POTATOES  
DIPPERS

TOUS LES JOURS de 19h à 21h



NOUVELLE  
GAMME

25 cl

50 cl



### COQ HARDI **BLONDE**

5,7% vol.

Bière belge brassée en hommage à la brasserie française du Coq Hardi fondée à Lille en 1894 Brasserie Haacht. Blonde légère finement houblonnée.



3.20  
€

6.00  
€

### TONGERLO **ABBAYE**

6% vol.

Bière belge de l'abbaye de Tongerlo, brasserie Haacht. Blonde dorée, elle développe des arômes boisés, doux et généreux.

3.70  
€

7.00  
€

### BIÈRE DU MOMENT

Fruits rouges, blanche ou IPA...

4.00  
€

7.50  
€

### PICON BIÈRE

Le Picon, amer d'origine marseillaise, accompagne harmonieusement notre bière blonde.

4.00  
€

7.50  
€



LUX  
VERITAS  
VINCIT  
Tongerlo

• Supplément sirop + 0.30 €

# APÉRITIFS

**MARTINI**

- BIANCO
  - ROSSO
- On the rocks !

MARTINI  
3.50  
€



### KIR " CLASSIC "

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

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE



3.20  
€



### BOUCHÉES CAMEMBERT



*pour accompagner  
votre apéritif*

### KIR PÉTILLANT

Parfums liqueurs au choix : 4.50  
€  
voir ci-dessus.

PORTO 3.50  
€  
RICARD 2.70  
€



# 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.



TRIPEL  
KARMELIET  
4.90  
€

## POTATOES DIPPERS 3.90 €

avec votre  
bière



## 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.

3.90  
€

3.90  
€

## CUVÉE DES TROLLS

25 cl - 7% vol. Les écorces d'oranges...

... séchées utilisées, lors de l'ébullition, lui confère un arôme fruité avec un goût rond et fin.

## LINDEMANS PÊCHERESSE

3.90  
€

25 cl - 2,5% vol.

Bière belge, légèrement trouble, à la robe jaune-orangée, la Pêcheresse, offre en bouche des saveurs de pêche et de sucre candi. Sa fermentation lambic, exprime vivacité et douceur.

## CHOUFFE

4.90  
€

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.

HEINEKEN 4.00  
33 cl - 5% vol. €

PELFORTH BRUNE 4.00  
33 cl - 6,5% vol. €

DESPERADOS 5.00  
33 cl - 5,9% vol. €

HOEGAARDEN 5.00  
33 cl - 4,9% vol. €

# ALCOOLS & DIGESTIFS

4 cl



RHUM BACARDI,  
VODKA ERISTOFF,  
GET 27, GET 31,  
BAILEY'S, TEQUILA CAMINO  
REAL, MANZANA VERDE,  
LIMONCELLO, GIN BOMBAY  
SAPPHIRE, COGNAC, POIRE  
WILLIAM, BAS-ARMAGNAC.

5.50  
€

• Supplément soda, jus ou Perrier + 1 €

## ★ Vieux ★ RHUMS

DON PAPA  
DIPLOMÁTICO

6.50  
€

# WHISKIES

4 cl

WILLIAM LAWSON'S - 5 ans 5.00  
€

JACK DANIEL'S 6.00  
€ • Etats-Unis

ABERLOUR 6.00  
€ • 10 ans

GLENFIDDICH 6.50  
€ • 15 ans

KNOCKANDO 6.50  
€ • 12 ans

NOUVEAU





# 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 La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	<b>29.50</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>REUILLY</b> - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier <b>NOUVEAU</b>	-	-	-	-	<b>27.90</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> - IGP Henri Bourgeois - Vin de Pays	<b>3.90</b> €	<b>6.80</b> €	<b>12.50</b> €	-	<b>24.90</b> €

<i>Languedoc et Vallée du Rhône</i>					
<b>VIN DE PAYS D'OC</b> - IGP Merlot	-	<b>4.50</b> €	<b>8.00</b> €	-	-
<b>FAUGÈRES</b> - AOP Château Grézan	-	-	-	-	<b>22.00</b> €
<b>LUBÉRON</b> - AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	-	<b>23.90</b> €



<i>Bordelais</i>					
<b>GRAVES</b> - AOP <b>NOUVEAU</b> Dame de Respide	<b>4.20</b> €	<b>7.80</b> €	<b>13.90</b> €	-	<b>23.90</b> €
<b>MOULIS EN MÉDOC</b> <b>NOUVEAU</b> Château Chemin Royal	-	-	-	-	<b>29.90</b> €
<b>BORDEAUX SUPÉRIEUR</b> - AOP <b>NOUVEAU</b> Domaine des Justices	<b>3.00</b> €	<b>5.40</b> €	<b>10.00</b> €	-	<b>16.00</b> €
<b>MARGAUX</b> - AOP <b>NOUVEAU</b> Closerie des Eyrins	-	-	-	-	<b>36.00</b> €

<i>Bourgogne</i>					
<b>HAUTES CÔTES DE NUIT</b> - AOP <b>NOUVEAU</b> Les Dames Huguettes	-	-	-	-	<b>27.00</b> €
<b>CHÂTEAU DE SANTENAY</b> - AOP <b>NOUVEAU</b> Vieilles Vignes	-	-	-	-	<b>33.00</b> €



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





## ROSÉS

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

### Val de Loire

<b>MENETOU-SALON - AOP</b> Domaine Chavet	4.50 €	8.50 €	15.00 €	14.00 €	24.90 €
<b>REUILLY - AOP</b> Domaine Chassiot	3.70 €	6.80 €	12.50 €	-	21.00 €



### Languedoc, Provence et Sud-Ouest

<b>CÔTES DE PROVENCE - AOP</b> Château Minuty	5.00 €	9.50 €	17.30 €	-	27.90 €
<b>VIN DE PAYS D'OC - IGP</b> Syrah	-	4.50 €	8.00 €	-	-
<b>GRAIN D'AMOUR - VSIG</b> Vin doux	4.00 €	-	-	-	22.00 €

## BLANCS

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

### Val de Loire

<b>MENETOU-SALON - AOP</b> Domaine Chavet	4.50 €	8.50 €	15.00 €	14.00 €	24.90 €
<b>MENETOU-SALON - AOP</b> La Tour Saint-Martin - B. Minchin	-	-	-	-	29.90 €
<b>SANCERRE - AOP</b> Domaine Dezat	5.00 €	9.50 €	17.30 €	15.80 €	27.90 €
<b>POUILLY FUMÉ - AOP</b> Domaine Dezat	5.00 €	9.50 €	17.30 €	-	27.90 €
<b>QUINCY - AOP</b> Domaine Rassat	4.20 €	7.80 €	13.90 €	-	23.90 €
<b>REUILLY - AOP</b> Domaine Chassiot	3.70 €	6.80 €	12.50 €	-	21.00 €
<b>REUILLY - AOP</b> Les Beaumonts - Domaine Charpentier	-	-	-	-	27.90 €
<b>VIN DE PAYS D'OC - IGP</b> Sauvignon	-	4.50 €	8.00 €	-	-
<b>VALENÇAY - AOC</b> Domaine Morand	3.00 €	5.40 €	10.00 €	-	16.00 €



NOUVEAU

### Sud-Ouest

<b>CÔTE DE GASCOGNE - IGP</b> Domaine du Tariquet - Premières Grives	3.70 €	6.80 €	12.50 €	-	21.00 €
<b>CÔTE DE GASCOGNE - IGP</b> Domaine du Tariquet	3.00 €	5.40 €	10.00 €	-	16.00 €

NOUVEAU

Moelleux

Sec

# EAUX



## EAUX MINÉRALES

VITTEL, SAN PELLEGRINO,  
Bouteilles en verre servies 50 cl 1 Litre  
avec un repas uniquement. 3.00 € 3.90 €

**COMMANDEZ**  
UNE BOUTEILLE D'EAU  
**REPARTEZ AVEC !**

Bouteilles en PET 50 cl uniquement.



**VITTEL**  
Bouteille PET 50 cl

2.50 €

**SAN PELLEGRINO**  
Bouteille PET 50 cl

## Bulles

**CHAMPAGNE BOLLINGER**  
BRUT - AOP

Flûte Bouteille  
12.00 € 69.00 €

**CHAMPAGNE SÉLECTION**  
BRUT

7.00 € 39.90 €

**PÉTILLANT**

3.90 € 21.00 €

BRUT - BLANC ou ROSÉ  
Méthode Traditionnelle  
DOMAINE MORAND





# Pour commencer... ENTRÉES

## ST-JACQUES ET MAGRET FUMÉ 9.<sup>50</sup> €

Mesclun de salade assaisonné au vinaigre de framboise.

## SALADE DE CROTTIN 8.<sup>60</sup> €

Salade de crottin de Chavignol AOP servi chaud et accompagné de cranberries.

## FOIE GRAS MAISON 12.<sup>50</sup> €

Foie gras de canard maison au Muscat accompagné d'un chutney d'oignons. Canard origine UE

## ENTRÉE DU MOMENT

SUR ARDOISE

NOUVEAU



# GRANDES ASSIETTES

## SALADE BERRICHONNE 13.<sup>90</sup> €

Salade, lard grillé, oignons, champignons, croûtons, pommes de terre grenailles, œuf poché, crottin de Chavignol.

## SALADE PARISIENNE 12.<sup>50</sup> €

Salade, tomates, champignons, oignons rouges, jambon aux herbes, Comté AOP, œuf dur.

## SALADE L'AUTRE CÉSAR 14.<sup>50</sup> €

Salade, croustillant de poulet, copeaux de grana padano, croûtons de pain, tomates, œuf dur.

## SALADE PÉRIGOURDINE 16.<sup>50</sup> €

Salade, foie gras, magret de canard fumé, gésiers confits, oignons, pommes de terre grenailles.



## SALADE FRAÎCH'OCÉANE 15.<sup>50</sup> €

Salade, concombre, caviar de tomates, radis, haricots verts, saumon gravelax, Saint-Jacques grillées, sauce fromage blanc.

NOUVEAU

## CLUB SANDWICH 11.<sup>30</sup> €

Pain de mie toasté, œuf dur, tomates, blanc de poulet, mayonnaise, bacon, frites fraîches et mesclun de salade.

11.<sup>30</sup> €



Club Sandwich ▲



# SPÉCIALITÉS

## MAGRET DE CANARD RÔTI

350 gr - UE

Magret entier rôti dans son jus de miel, servi avec un écrasé de pommes de terre et légumes du moment.



17.<sup>50</sup> €

## RAVIOLES

Aux cèpes et mozzarella, fond de volaille crémé à l'ail noir, lard grillé, tomates confites et grana padano.

14.<sup>30</sup> €

NOUVELLE  
RECETTE

## CHICKEN & CHIPS

Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes, servies avec des frites fraîches, sauce barbecue.

9.<sup>90</sup> €

## SPÉCIALITÉ DU MOMENT

SUR ARDOISE

NOUVEAU

## Poissons

### PARILLADA DE POISSONS

Servie avec un aïoli, écrasé de pommes de terre et légumes.

18.<sup>90</sup> €

### PAVÉ DE SAUMON

Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

15.<sup>90</sup> €

### SAINT-JACQUES GRILLÉES

Accompagnées d'une sauce poulette et servies avec une poêlée de pépinettes de Savoie aux légumes du moment.

19.<sup>50</sup> €

### FISH & CHIPS

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

9.<sup>90</sup> €



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

Photos non contractuelles



# VIANDES GARNITURE & SAUCE AU CHOIX

Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%.



## ONGLET

200 gr - UE Pièce de viande généreuse.

15.90 €

## FILET DE TAUREAU

CHAROLAIS 220 gr / VBF \*

Viande tendre et savoureuse, cette pièce sans gras est recommandée aux amateurs de viande saignante.

19.90 €

NOUVEAU

## BAVETTE DE VEAU

200 gr - Aveyron France

Servie des tagliatelles fraîches et une sauce au fromage Saint-Agur.

14.90 €

NOUVEAU

## FILET DE POULET

220 gr - France Grillé au thym frais, garniture au choix.

NOUVEAU

11.00 €

## Steak haché

### STEAK HACHÉ PUR BŒUF

125 gr - VBF \*

Viande fraîche façon bouchère.

9.90 €

le 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ + 3 €

### BŒUF COWBOY

125 gr - VBF \*

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

11.90 €

le 2<sup>ème</sup> STEAK HACHÉ + 3 €



**TARTARE DE CHAROLAIS** 180 gr / VBF \*  
Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

Préparé au  
**COUTEAU**

14.50 €

Faites-vous  
**PLAISIR**  
avec notre sélection  
de vins au verre, bières  
bouteilles et pression.

## FORMULE FARMER

21.90 €

FILET DE TAUREAU  
CHAROLAIS

VBF - 220 GR

FRITES FRAÎCHES  
ET SALADE

VERRE DE VIN  
DU MOMENT



# BURGERS

STEAK HACHÉ 125 gr - Origine France

Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%.

## MADE IN DELUXE

Pain bagnat, viande hachée, foie gras, salade, tomates, oignons rouges, sauce échalote.

Servi avec des frites fraîches.

16.<sup>90</sup> €

## MADE IN CHEESE

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

Servi avec des frites fraîches.

13.<sup>70</sup> €

## MADE IN BACON

Pain bagnat, viande hachée, bacon, emmental, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

Servi avec des frites fraîches.

14.<sup>30</sup> €

## BURGER DU MOMENT

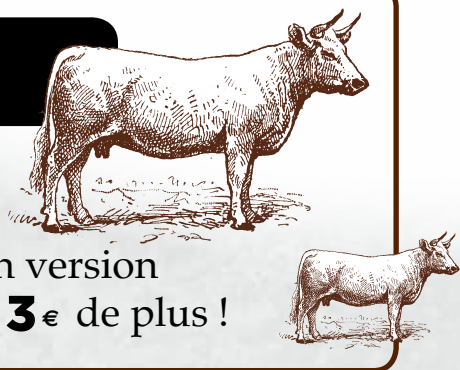
NOUVEAU

SUR ARDOISE

## DOUBLE STEAK

De l'appétit ?

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



## MADE IN SAUMON

Pain bagel, boursin, caviar et rondelle de tomates, saumon gravelax, radis, oignons rouges, salade.

Servi avec des frites fraîches.

12.<sup>90</sup> €

NOUVEAU

Servi

BAGEL

FROID



## MADE IN VEGETARIAN

11.<sup>50</sup> €

Pain bagnat, emmental, steak de légumes, tomates, avocat, oignons rouges, salade, œuf, sauce burger. Servi avec des frites fraîches.



## ▲ Made in Bacon

## GARNITURES

Frites fraîches  
Salade / Tagliatelles  
Haricots verts  
Écrasé de pommes de terre

Supplément garniture  
+ 2.50 €



## SAUCES

Béarnaise  
Poivre  
Saint-Agur  
Échalotes

Supplément sauce  
+ 0.50 €





# DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSORTIMENT  
DE FROMAGES **6.20**  
€

Crottin de Chavignol AOP, Comté AOP et Saint-Agur, servis sur un mesclun de salade.

COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE **4.60** Nature ou au sucre **4.10**  
€ €  
Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise ou rhubarbe) ou aux herbes (ciboulette et échalotes)



**7.00**  
€

## Mousse au Chocolat

Belle et généreuse mousse  
au chocolat Maison, à savourer !

## CRÈME BRÛLÉE

Cuisine à la gousse de vanille.

**NOUVEAU**

**6.50**  
€

## PANIER DE FRUITS FRAIS

Selon saison

Servi avec une tuile garnie d'une mousse légère au mascarpone.

**6.90**  
€

## FONDANT AU CHOCOLAT

Servi avec une sauce noisette et glace vanille.

**6.80**  
€

GAUFRE Accompagnée au choix de :  
sucre, coulis de fraise, Chantilly, chocolat noir  
ou chocolat-noisette.

**3.10**  
€

## PROFITEROLES

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

**6.90**  
€

## DÉCOUPE D'ANANAS ET MANGUE FRAIS

**NOUVEAU**

**6.50**  
€



## GAUFRE *Gourmande*

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

**4.90**  
€

**6.90**  
€

## CAFÉ, THÉ OU INFUSION GOURMAND

Boisson chaude au choix  
+ 3 mini desserts.



# COUPES, GLACES & SORBETS



## AMERICAN COOKIE

Glace american cookie, glace vanille, sauce chocolat-noisette et Chantilly.



## BOUNTY COCO

Glace choco brownie, glace coco, Bounty, purée de coco et noix de coco rapée, Chantilly et nappage chocolat.



## STRAWBERRY CHEESECAKE

Glace strawberry cheesecake, sorbet framboise, purée de fraise et Chantilly.



## CHOCOLAT ou CAFÉ LIÉGEOIS

Glace chocolat ou glace café, glace vanille, sauce moka et Chantilly.

COUPES  
GLACÉES  
6.90  
€

## Crèmes Glacées =& SORBETS=

## COUPES ALCOOL



### AFTER EIGHT

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

6.90 € **NOUVEAU** **NOUVEAU**



### COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.

7.90 €



## CRÈMES GLACÉES

American cookie, choco brownie, café, menthe-chocolat, chocolat noir, strawberry cheesecake, vanille, coco.



1  
BOULE  
3.20  
€

2  
BOULES  
4.50  
€

3  
BOULES  
5.80  
€

## SORBETS

Citron vert, fraise, framboise, menthe.

Suppl.  
CHANTILLY  
+1 €



# FORMULES

## FORMULE **EXPRESS**

**ENTRÉE + PLAT**  
OU **PLAT + DESSERT**

ENTRÉE DU JOUR  
PLAT DU JOUR  
FROMAGE  
OU DESSERT DU JOUR

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

14.90  
€

## PLAT DU **JOUR**

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

10.50  
€

## FORMULE **COMPLÈTE**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

CHOIX : VOIR FORMULE  
EXPRESS CI-CONTRE

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

17.90  
€

## FORMULE **FARMER**

FILET DE TAUREAU  
CHAROLAIS  
VBF - 220 GR

FRITES FRAÎCHES  
ET SALADE

VERRE DE VIN  
DU MOMENT

21.90  
€

7.50  
€

## FORMULE **ENFANTS**

STEAK HACHÉ - VBF  
OU BEIGNETS  
DE CABILLAUD + FRITES  
+ GLACE 2 BOULES  
PARFUMS AU CHOIX  
OU MINI CRÈME BRÛLÉE  
+ 1 VERRE DE SODA,  
JUS DE FRUITS  
OU SIROP À L'EAU

**MIDI & SOIR**  
JUSQU'À 12 ANS





# BACARDÍ®

# MOJITO

## The Original

### APÉRO

## MOJITO

### 2 MOJITOS

Avec ou sans alcool

**+ 1 POTATOES DIPPERS**

TOUS LES JOURS

de 19h à 21h



APÉRO  
MOJITO  
**13.00**  
€

### BACARDI MOJITO

#### THE ORIGINAL

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

OU

## au fruit

**Framboise ou Fraise  
ou Mangue**

AVEC  
ALCOOL  
**7.00**  
€

SANS  
ALCOOL  
**5.50**  
€



# 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



*Chaud !*

*Nos parfums au choix*



IRISH COFFEE

7.50 €

CAFÉ CRÈME  
OU DOUBLE EXPRESSO

3.20 €

CAPPUCCINO

3.50 €

CAFÉ VIENNOIS

4.50 €

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

MOKACCINO

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

5.00 €



CHOCOLAT

3.20 €

CHOCOLAT VIENNOIS

4.50 €

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

CHOCOCCINO

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

5.00 €

EXPRESSO 1.80 €

1,30 € JUSQU'À MIDI

DÉCA OU NOISETTE

1.90 €



*Thés*

3.00 €

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

INFUSIONS

3.00 €

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

## PETITS DÉJEUNERS

6.20 €

FORMULE CLASSIQUE

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

FORMULE BUFFET

À VOLONTÉ

9.50 €



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