

Made in Café

RESTAURANT • BAR • SEMINAIRES

ÉDITION N°8

Nos Cornets

FRITES

BEIGNETS D'ENCORNETS PANKO

BOUCHONS DE POMMES DE TERRE AU CHORIZO

NOUVEAU

CAMEMBERT PANÉ - 4 Pièces

CROUSTILLANTS DE POULET - 4 pièces

- 8 pièces

NOUVEAU

3.50
€

5.90
€

4.00
€

6.50
€

5.00
€

3.50
€

6.00
€



Beignets d'encornets

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes,
accompagné de confiture de cerises et brioche toastée. VF

19,50 €

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE

5.00
€

NOUVEAU

FUET EXTRA - 1/2 pièce

2.50
€

Petit saucisson Espagnol - la pièce

4.00
€

NOUVEAU



À partager

CROUSTIE

14,90 €

Frites, bouchons au chorizo, beignets d'encornets,
Camembert pané et croustillants de poulet.

RIPAILLE

12,50 €

Jambons blanc et Serrano, Fuet extra,
Bleu d'Auvergne, Crottin de Chavignol et cornichons.

FROMAGÈRE

13,90 €

Brie, Emmental, Bleu d'Auvergne,
Crottin de Chavignol, Grana Padano et noix.

CHARCUTAILLE

15,50 €

Terrine de volaille, pâté de campagne au piment
d'Espelette, jambons blanc et Serrano,
Fuet extra et cornichons.



*Planches
à partager*

Ripaille



Suggestion de présentation

Photos non contractuelles



COCKTAILS

7,90 €

AVEC ALCOOL

BACARDI MOJITO - THE ORIGINAL

Rhum Bacardi, Angostura, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier et glace pilée - 25 cl



SEX ON THE BEACH

Coup de chaleur aux touches de vodka Eristoff, jus d'ananas et sirops cranberry, pêche et grenadine Monin - 25 cl

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 - 25 cl

Americano



AMERICANO

Campari, Martini rouge, gin, orange, Perrier, glace - 20 cl

GUAVA SUNSET

Rhum brun, jus d'orange, ananas et citron, le Fruit de Monin passion - 25 cl

YETI COCKTAIL

Bière Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

25 cl

4^{.80} €

50 cl

9^{.00} €

5^{.50} €
Orgasme

Get 27 - Baileys

4 cl

SPRITZ

Apérol, pétillant, Perrier, orange et glace - 25 cl



Spritz

CAÏPIRINHA

Frisson de cachaça, citron vert, sucre de canne et glace pilée - 6 cl



LONG ISLAND ICED TEA

Gin, tequila, vodka, rhum, triple sec, peps, citron et glace pilée - 15 cl

Nos Spécialités

SANGRIA

|| *Maison* ||



PUNCH

|| *Maison* ||

6,00 €

LE VERRE
20 cl

27,00 €

LE PICHET 1L

SODAS 3^{.80} €

PEPSI / PEPSI MAX - 33 cl

THE PECHE ou FRAMBOISE MONIN - 25 cl

ORANGINA - 25 cl

SCHWEPPE'S INDIAN TONIC - 25 cl

SCHWEPPE'S AGRUMES - 25 cl



EAUX

VITTEL - 25 cl 3^{.00} €

PERRIER - 33 cl 3^{.80} €

- Supplément rondelle offert
- Supplément sirop + 0.40 €

6,50 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sirop mojito Monin, Perrier - 25 cl

Nature ou Framboise ou Fraise ou Mangue

VIRGIN PIÑA COLADA

Royal mambo de Fruit de Monin noix de coco, de jus d'ananas - 25 cl

VIRGIN SPRITZ

Sirop orange spritz Monin, eau gazeuse, tranche d'orange, glace - 25 cl

TUTTI FRUTTI

Délice au Fruit de Monin fraise, sirop de pêche Monin et jus d'ananas - 25 cl

MOLA

Fruit Monin passion et fraise, jus d'orange, ananas, mangue, glace - 25 cl

TROPICAL

Jus d'ananas, orange, Fruit de Monin coco et passion, sirop de grenadine Monin - 25 cl



Avec votre cocktail

BEIGNETS D'ENCORNETS

5,90 €

LIMO Fruit

★ LIMONADE PREMIUM ★

FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE OU RHUBARBE.



4,50 €

25 cl

4,50 €

25 cl

THÉ GLACÉ MADE IN

FRAMBOISE & RHUBARBE OU CITRON & MOJITO MINT



JUS & SIROPS

JUS DE FRUITS - 20 cl

Service au verre

Parfums au choix : ananas, mangue, orange, pomme, tomate.

3,80 €

SIROP À L'EAU MONIN - 25 cl

Parfums au choix : cerise, citron jaune, fraise, grenadine, menthe verte, pêche, framboise, orgeat, cerise

3,00 €

DIABOLO - 25 cl

Parfums sirops au choix : voir ci-dessus.

3,80 €

ORANGE PRESSÉE - 20 cl

5,00 €

CITRON PRESSÉ - 8 cl

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.

MYSTIC CERISE 3,5% vol

Bière blanche Belge parfumée au jus de cerise

PICON BIÈRE

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

YETI COCKTAIL

Coq Hardi, crème de myrtille, rhum blanc.

• Supplément sirop + 0.40 € •

25 cl 50 cl

3.80 € 7.00 €

4.50 € 8.70 €

4.80 € 9.00 €

4.80 € 9.00 €

4.80 € 9.00 €



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.

5,90 €

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.

5,90 €



DESPERADOS 5.50 €
33 cl - 5,9% vol.

HOEGAARDEN 5.50 €
33 cl - 4,9% vol.

HEINEKEN 4.00 €
33 cl - Sans Alcool

APÉRITIFS



MARTINI

- BIANCO
 - ROSSO
- On the rocks !
6 cl

4,50 €



KIR " CLASSIC " - 12 cl

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

- CASSIS
- CERISE
- MÛRE
- PÊCHE
- FRAMBOISE



4.50 €

MUSCAT DE RIVESALTE - 12 cl **4.50 €**

PORTO - 12 cl **4.50 €**

RICARD - 2 cl **3.00 €**

KIR PÉTILLANT - 12 cl **6.00 €**

Parfums liqueurs au choix :
voir ci-dessus.

PLANCHES

À PARTAGER

*Pour accompagner
votre apéritif*

• PLUS DE CHOIX EN PAGE 1 •

**PLANCHE
RIPAILLE**

12,50 €



Suggestion de présentation

★ *Vieux* ★
RHUMS

**DON PAPA
DIPLOMÁTICO**

6.50 €

4 cl

Orgasme

Get 27 - Baileys

5.50 €

4 cl

ALCOOLS & DIGESTIFS 4 cl

RHUM BACARDI

**LIMONCELLO,
GET 27, GET 31, BAILEYS,
MENTHE PASTILLE**

**COGNAC, POIRE WILLIAM,
ARMAGNAC**

**VODKA ERISTOFF, GIN BOMBAY
SAPPHIRE, TEQUILA CAMINO REAL**

RHUM ARRANGÉ 6.50 €

CHARTREUSE 7.00 €

5,50 €

WHISKIES 4 cl

WILLIAM LAWSON'S 5.50 €

• 5 ans

JACK DANIEL'S 6.50 €

• Etats-Unis

ABERLOUR 7.00 €

• 10 ans

MABILLOT 8.00 €

• 3 ans

KNOCKANDO 7.00 €

• 12 ans

LAPHROAIG 7.50 €

• 10 ans



Photos non contractuelles

CARTE DES VINS

ROUGES	Verre 13 cl	Pichet 25 cl	Pot 46 cl	Btle 1/2	Btle 75 cl
<i>Val de Loire</i>					
MENETOU-SALON - AOP Pommerais - B. Minchin	-	-	-	-	36.90 €
MENETOU-SALON - AOP Domaine Chavet	4.80 €	9.20 €	17.00 €	16.00 €	26.90 €
SANCERRE - AOP Domaine Dezat	-	-	-	18.50 €	34.00 €
REUILLY - AOP Domaine Chassiot	4.50 €	8.60 €	15.90 €	-	24.90 €
REUILLY - AOP Carpe Diem - Domaine Charpentier	-	-	-	-	29.90 €
CHINON - AOC Domaine Gouron	-	-	-	-	22.50 €
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL - AOP La Janvrie	3.80 €	7.30 €	13.50 €	-	21.50 €
<i>Languedoc et Vallée du Rhône</i>					
LUBÉRON - AOP BIO Domaine de Fontenille	-	-	-	-	25.90 €
CÔTE DE BŒUF - PAYS D'OC IGP Gourmet Père & Fils	-	-	-	-	19.90 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - AOP La Bernardine Domaine Chapoutier	-	-	-	-	62.00 €
CROZES-HERMITAGE - AOP Les Meysonniers Domaine Chapoutier BIO	-	-	-	-	35.00 €
CÔTES-DU-RHÔNE - AOP Belleruche Domaine Chapoutier	4.00 €	7.50 €	13.90 €	-	22.50 €
<i>Beaujolais</i>					
BROUILLY - AOP Domaine Pardon	5.00 €	9.50 €	17.70 €	-	28.90 €
<i>Bordelais</i>					
GRAVES - AOP Dame de Respide	4.80 €	9.20 €	17.00 €	-	26.90 €
MARGAUX - AOP Closerie des Eyrins	-	-	-	-	45.00 €
HAUT-MÉDOC - AOC Château Mascard	-	-	-	-	30.00 €
<i>Bourgogne</i>					
HAUTES CÔTES DE NUIT - AOP Les Dames Huguettes	6.00 €	-	-	-	35.00 €
MERCUREY - AOP Philippe le Hardi - Les Bois de Lallier	-	-	-	-	42.00 €
AUXEY-DURESSES - AOP Chanson Père & Fils	-	-	-	-	62.00 €



Faites-vous
PLAISIR
avec notre sélection
de vins au verre



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

Btle
75 cl
21,50 €

ROSÉS



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

Val de Loire

REUILLY - AOP
Domaine Chassiot

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

Languedoc, Provence et Sud-Ouest

CÔTES DE PROVENCE - AOP-BIO
Domaine la Navicelle

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

LUBÉRON - AOP
Domaine Fontenille

4.00 € 7.50 € 13.90 € - 22.50 €

GRAIN D'AMOUR - VSIG
Vin doux

Mœlleux

4.30 € - - - 23.90 €

BLANCS

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

Val de Loire

MENETOU-SALON - AOP
Domaine Chavet

4.80 € 9.20 € 17.00 € 16.00 € 26.90 €

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

4.50 € 8.60 € 15.90 € - 24.90 €

SANCERRE - AOP
Domaine Dezat

- - - 18.50 € 34.00 €

SANCERRE - AOP
Château de Thauvenay

- - - - 44.00 €



Sud-Ouest

CÔTE DE GASCOGNE - IGP
Le Ponton

4.30 € 8.20 € 15.20 € - 23.90 €

Mœlleux

PAYS D'OC

Pichet 25 cl Pot 46 cl

5.50 € 9.50 €

VIN DE PAYS ROUGE Merlot - **BLANC** Sauvignon - **ROSÉ** Syrah

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
IGP Indication Géographique Protégée

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

Flûte 12 cl Bouteille 75 cl

MAILLY GRAND CRU

13.00 € 75.00 €

BRUT - AOP

CHAMPAGNE

9.00 € 52.00 €

SÉLECTION BRUT

PÉTILLANT

5.50 € 30.00 €

BRUT -
Bulles de Caillotes
DOMAINE CHEZATTE



ENTRÉES, SALADES

ENTRÉES ENTRÉE DU JOUR 6.⁰⁰ €

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE 7.⁵⁰ €

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

SAUMON GRAVLAX MAISON 8.⁹⁰ €

Servi avec une salade et des croustillants de légumes.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 19,50 €

Foie gras de canard au Muscat de Rivesaltes, accompagné de confiture de cerises et brioche toastée. VF

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 5,00 €

Servi avec des cornichons

NOUVEAU

ŒUF MAYO DE LA FERME DE LA GRENOUILLE

2 ŒUFS 5.³⁰ €

3 ŒUFS 6.⁹⁰ €



SALADES & GRANDES ASSIETTES

SALADE LANDAISE NOUVEAU 20.⁹⁰ €

Salade, foie gras et magret de canard, gésiers confits de poulet, jambon cru, tomate et maïs.

SALADE FRAICH'OCEANE 18.⁹⁰ €

Salade, concombre, avocat, caviar de tomates, saumon gravlax, crevettes sauvages, sauce au fromage blanc allégé. NOUVEAU

SALADE CÉSAR 17.⁵⁰ €

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

CLUB SANDWICH 14.⁵⁰ €

Pain de mie toasté, œuf dur fermier, tomate, mayonnaise, bacon, blanc de poulet, frites et salade.

SALADE BERRICHONNE 17.⁵⁰ €

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



POKE BOWL



Dés d'avocat, tomate, fèves de soja, dés de concombre, oignon rouge, riz de Camargue et vinaigrette aux graines de sésame.

POULET

15.⁹⁰ €

VÉGÉTARIEN

13.⁹⁰ €

SAUMON

17.⁹⁰ €

... SPÉCIALITÉS ...

PARMENTIER D'AGNEAU CONFIT

Servi avec un jus au thym.

NOUVEAU

16^{.90}
€

ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA - PF

Servie avec des frites et une sauce au choix.

NOUVEAU

16^{.50}
€

PÂTES

LASAGNES AU BŒUF VBF

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

15^{.50}
€

RAVIOLES

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

16^{.90}
€

LASAGNES AU BŒUF GRATINÉES AU CROTTIN DE CHAVIGNOL

16^{.90}
€



Suggestions de présentation

PLAT DU JOUR 13,90 €

CÔTÉ MER

MIX GRILL SAUMON & CREVETTES SAUVAGES

Grillés servi avec un riz de Camargue pilaf.

18^{.90}
€

NOUVEAU

PAVÉ DE SAUMON 21^{.00} €

Grillé sauce béarnaise, tagliatelles et poêlée de légumes.

FISH & CHIPS 14^{.90} €

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



Pavé de Saumon

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 **24.90** € 300 gr **28.90** €

ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS - VBF *

Servi avec des frites et salade, sauce au choix.

200 gr **22.90** € 300 gr **26.90** €

MAGRET DE CANARD RÔTI - VF

Servi avec de l'écrasé de pommes de terre et son jus au miel.

DEMI **15.90** € ENTIER **23.90** €

BAVETTE DE VEAU FRANÇAIS - VBF *

NOUVEAU

18.90 €

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

STEAK HACHÉ PUR BŒUF **13.90** €

150 gr - VBF *

Viande fraîche façon bouchère.

le 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3** €

BŒUF COWBOY

150 gr - VBF *

15.50 €

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

le 2^{ème} STEAK HACHÉ BŒUF **+ 3** €



TARTARE

PRÉPARÉ AU COUTEAU

TARTARE DE CHAROLAIS 180 gr / VBF *

18.90 €

Bœuf charolais servi préparé et assaisonné par nos soins.

DOUBLE **23.50** €



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%.

MADE IN "BIQUETTE"

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

Servi avec des frites & salade verte.

16.⁵⁰ €

NOUVEAU

MADE IN "MOUNTAIN"

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

Servi avec des frites & salade verte.

16.⁹⁰ €

MADE IN "CHEESE"

Pain brioché artisanal, viande hachée, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.

15.⁹⁰ €

MADE IN "DELUXE"

Pain brioché artisanal, viande hachée, terrine de foie gras de canard, salade, tomates, oignons rouges, sauce marchand de vin.

Servi avec des frites & salade verte.

19.⁹⁰ €

MADE IN "VÉGÉTARIEN" 14.⁹⁰ €

Pain brioché artisanal, haché 100% végétal, crème de cheddar, salade, tomates, oignons rouges, œuf, sauce burger.

Servi avec des frites & salade verte.



Made in Mountain

DOUBLE STEAK

De l'appétit ?

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

ASSIETTE DE LÉGUMES 9.⁵⁰ €

SAUCES

Béarnaise / Bleu d'Auvergne / Chèvre / Marchand de vin au poivre fumé Sarwak Supplément sauce + 1 €

GARNITURES

Frites / Pâtes / Riz de Camargue / Salade / Poêlée d'haricots verts Supplément garniture + 3,50 €

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSORTIMENT DE FROMAGES

7.90 €

Crottin de Chavignol AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Brie et salade verte.

COUPE FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

5.90 €

Nature ou au sucre 5.00 €

Accompagné au choix de : coulis de fruits (fraise, framboise, mangue, passion ou rhubarbe).

SALADE DE FRUITS FRAIS ET SORBET FRAISE

6.90 €

NOUVEAU

BABA CITRON LIMONCELLO

7.50 €

NOUVEAU

TARTELETTE CŒUR COULANT CHOCOLAT

Servie avec une crème anglaise

7.90 €

NOUVEAU

PROFITEROLES

8.50 €

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

DESSERT DU JOUR

6.00 €



CRÈME BRÛLÉE

7.50 €

Cuisinée à la gousse de vanille.



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.

+ 1 €

Thé, infusion, chocolat, double espresso, crème, cappuccino

+ 1.90 €

Café ou chocolat viennois

COUPES, GLACES & SORBETS



ROYAL CARMEL

Glace vanille pécan, glace caramel au beurre salé, glace vanille, sauce caramel, Chantilly, Kit Kat.

8,50 €



BOUNTY COCO

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

8,50 €



8,90 €

COUPES ALCOOL

AFTER EIGHT

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

CAPITAINE

Sorbet et alcool menthe-pastille.

COLONEL

Sorbet citron vert arrosé de vodka.

FRUIT GIVRÉ ARTISANAL

Orange ou Citron

6,50 €



Crèmes Glacées & SORBETS

Choco brownie, café, menthe-chocolat, 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



18,50 €

FORMULE EXPRESS DU JOUR

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

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

VOIR ARDOISE

13,90 €

PLAT DU JOUR

PLAT

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

VOIR ARDOISE

8,50 €

FORMULE ENFANTS

ou STEAK HACHÉ - VBF
ou FISH & CHIPS
DE CABILLAUD + FRITES

+ GLACE 2 BOULES
PARFUMS AU CHOIX
ou CRÈME BRÛLÉE

+ 1 VERRE DE SODA,
JUS DE FRUITS
ou SIROP À L'EAU

MIDI & SOIR JUSQU'À 12 ANS

21,90 €

FORMULE COMPLÈTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

VOIR ARDOISE



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

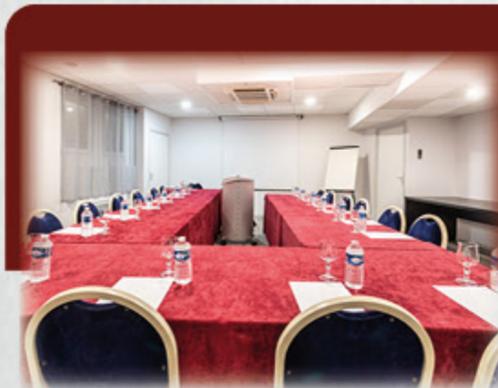


7,90 €

AVEC ALCOOL
25 cl

6,50 €

SANS ALCOOL
25 cl



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

CAPPUCCINO - 20 cl **4.50 €**

CAFÉ VIENNOIS - 20 cl **6.50 €**

Double espresso, poudre de cacao et Chantilly.

MOKACCINO - 20 cl **6.50 €**

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

CHOCOLAT - 20 cl **4.00 €**

CHOCOLAT VIENNOIS - 20 cl **6.50 €**

Chocolat au lait, poudre de cacao et Chantilly.

CHOCOCCINO - 20 cl **6.50 €**

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

EXPRESSO - 5 cl **2.20 €** 1,80 € JUSQU'À MIDI

DÉCA OU NOISETTE - 5 cl **2.30 €**

THÉS - 25 cl **4.00 €**

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

INFUSIONS - 25 cl **4.00 €**

Au choix : tilleul, verveine ou verveine-menthe.

MINI VIENNOISERIES **0.80 €**

BAGUETTE BEURRE CONFITURE **2.50 €**



IRISH COFFEE - 20 cl **9.00 €**

CAFÉ CRÈME - 20 cl **4.00 €**
OU DOUBLE EXPRESSO

ORANGE PRESSÉE - 20 cl **5.00 €**

CITRON PRESSÉ - 20 cl **4.50 €**

PETITS DÉJEUNERS

DE 7H À 9H30

FORMULE CLASSIQUE

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

8,00 €

FORMULE BUFFET

13,00 €

À VOLONTÉ



TITRES DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CB - ESPÈCES - TICKETS RESTAURANT - CHÈQUES VACANCES
LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE 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.