

CAFE DU



RENDEZ - VOUS

23/05/21
PENTECÔTE
CARTE DE SAISON

BRUNCH DU DIMANCHE 26.5

◆ 11H - 16H ◆

BOISSON FRAÎCHE

(au choix)

FRUITS PRESSÉS

orange, pamplemousse, citron
FRUITS FRAIS CENTRIFUGÉS +1,5
demander la recette de saison

EXTRA BRUNCH

COUPE DE MUMM 11cl 8,5
BELLINI, MIMOSA 11cl 7,0
BLOODY MARY 17cl 7,0

BOISSON CHAUDE

(au choix)

sauf Cappuccino, Viennois et boissons alcoolisées

VIENNOISERIE

(au choix)

CROISSANT
PAIN AU CHOCOLAT
BAGUETTE
beurre et confiture

OEUFS

(au choix)

AU PLAT

BROUILLÉS
OMELETTE
BÉNÉDICTE
au saumon
À LA FLORENTINE

P'TIT BURGER

(au choix)

SAUMON

BŒUF
VÉGÉTARIEN

SUCRERIES

(au choix)

BRIOCHE FAÇON
PAIN PERDU
caramel au beurre salé
PANCAKE
au miel
FROMAGE BLANC
muesli, fruits frais

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LA FORMULE EST RÉÉVALUÉE TOUS LES JOURS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUVELÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

ENTRÉES

NEMS AU POULET sauce sweet & chilli	9,5
BURRATA tomate, basilic frais, pesto	10,5
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) chips de lard, ciboulette	7,5
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE vinaigrette aux agrumes	10,5
CAVIAR D'AUBERGINE copeaux de parmesan, balsamique	7,5

SALADES

FRAÎCHEUR burrata, quinoa, tomate, concombre, melon, pastèque, pesto, romaine	17,5
POKÉ BOWL SAUMON tartare de saumon, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
COCO poulet pané mariné au colombo, parmesan, tomate, croûtons, sauce moutarde et miel, romaine	15,0
POKÉ BOWL THAÏ crevettes croustillantes, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
POKÉ BOWL VÉGAN tofu au curry, quinoa, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	15,5

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE SERVIES AVEC DES FRITES MAISON ET SALADE	
MONSIEUR 12,5	jambon blanc, fromage fondu
MADAME 13,0	jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIEN 13,5	mozzarella, courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTES DES ALLERGÈNES
DISPONIBLES AU BAR.

LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	17,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	16,5
TARTARE DE SAUMON melon, gingembre confit, frites maison, salade	18,5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	14,5
ONGLET DE BŒUF ANGUS sauce foyot, frites maison, légumes du marché	18,5
BELLE ENTRECÔTE NORMANDE sauce tartare, frites maison, salade	26,5

LES PLAAARTS

RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE ET AU PASTRAMI copeaux de parmesan	20,5
BURGER AU SAUMON sauce cheddar, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	18,5
WOK DE CREVETTES À LA THAÏ nouilles de riz, légumes du marché	17,5
TARTARE AUX SAVEURS D'ASIE bœuf « charolais » au couteau œuf, kumquat, tomates confites, cébette, coriandre, menthe, échalote, roquette, frites maison	18,5
SAUMON À LA PLANCHA laqué au miel, soja et sésame, légumes du marché	18,5
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz thaï, légumes du marché	16,0

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES
Cantal entre-deux, St-Nectaire fermier, Sainte-Maure
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES TROIS 13,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	9,0
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS	8,0
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON	8,0
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace vanille	8,0
SALADE DE FRUITS melon, pastèque	7,0
CRÈME BRÛLÉE pistache et cranberry	8,0
THÉ GOURMAND et ses gourmandises	8,5
CAFÉ GOURMAND et ses gourmandises	7,5

GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET	8,0
3 BOULES AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise)	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,5
COLONEL SORBET CITRON ET VODKA	9,0

CRÊPES

NATURE, CONFITURE, SUCRE	6,5
NUTELLA OU CAMEL BEURRE SALÉ	7,0

MENU LUTIN 12,5

BOISSON COMPRISE
JUSQU'À 9 ANS

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas) ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)
1 PETIT BURGER AU CHOIX (cheeseburger / burger saumon / végétarien) + frites maison
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA ou BOULE DE GLACE

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	4,5	8,5	16,0	24,0
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	4,5	8,5	16,0	24,0

VAL DE LOIRE

SANCERRE AOC Domaine Bizet Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.	7,5	13,0	25,0	37,0
COTEAUX DU LAYON AOC Domaine du Petit Clocher Moelleux, robe jaune paille, écorce de fruits secs et confits.	6,5	12,0	23,0	32,0



BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuille Sec et gouleyant, nuances de miel floral.	7,5	13,0	25,0	37,0
VIRÉ-CLESSÉ AOP Maison Champy Plein, onctueux, arômes de fruits blancs.	-	-	-	45,0
MERCUREY AOC Domaine Faiveley Nez délicat, fleurs blanches, amande, pain grillé.	-	-	-	50,0

VIN DU MONDE

PINOT GRIGIO D'ITALIE FRIULI DOC Puiattino Frais, aubépine et fruits blancs.	5,0	9,0	17,5	25,0
--	-----	-----	------	------

VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir Ample et structuré, fraise et cerise.	4,5	8,5	16,0	24,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Rosan. Cuvée Évidence Belle rondeur, gourmand, élégant.	6,5	12,0	23,0	32,0
CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB  <i>L'une des plus jolies appellations de Provence</i> Château Sainte Marguerite À la fois onctueux et frais, puissant et délicat !	7,5	13,0	25,0	37,0
CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB  ALERTE PEPITE!!! Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	-	-	-	45,0


VINS ROUGES

VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous bois.	5,5	10,0	19,5	27,5
SANCERRE ROUGE AOC Alphonse Mellot AB Soyeux et ciselé, cerises, notes boisées.	-	-	-	45,0
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	5,0	9,0	17,5	25,0
MORGON CÔTE DU PY AOC Jacques Dépagneux. Cuvée Mathilde Belle expression aromatique sur les épices.	5,5	10,0	19,5	27,5

BOURGOGNE

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Jean-Luc Joillot Charnu, baies noires et notes boisées.	7,0	12,5	24,0	35,0
MERCUREY AOC Domaine Faiveley. Les Villeranges Élégant, soyeux et aérien, framboise, pivoine.	-	-	-	50,0
GIVRY 1^{ER} CRU AOC Le Médenchot. Domaine Tatraux Jean et Fils Bouche fraîche et croquante sur un fruit vif et gourmand.	-	-	-	50,0

BORDEAUX

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC AB 	5,0	9,0	17,5	25,0
CHâteau Haut-Mongeat Attaque souple, notes de fruits mûrs.				
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	6,5	12,0	23,0	32,0
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Moutinot Intense et charpenté, au nez de torréfaction et de coco.	7,5	13,0	25,0	37,0
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Cadet de Larmande Vin épanoui et bien fondu, tanins soyeux et caressants.	-	-	-	50,0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget Des tanins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.	-	-	-	65,0
SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot Classique et élégant, tendre et souple, déjà bien ouvert.	-	-	-	70,0
PESSAC-LÉOGNAN AOC La Réserve de Malartic Vin épanoui et bien fondu, très fruité en bouche.	-	-	-	65,0
MARGAUX CRU CLASSÉ AOC Château Prieuré-Lichine Dense, ample et velouté, texture élégante, boisé fondu, très racé.	-	-	-	90,0

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5,0	9,0	17,5	25,0
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnu, nez de fruits rouges, vanille et d'épices douces.	6,5	12,0	23,0	32,0
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC AB Les Granières de la Nerthe Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	-	-	-	50,0

GRAND SUD

MINERVOIS AOC San Brès. Luc Lapeyre AB Charnu et enrobé, nez de confiture de fruits rouges.	4,5	8,5	16,0	23,0
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	6,5	12,0	23,0	30,0

VINS DU MONDE

ESPAGNE RIOJA DOC RivaRey. Crianza Souple, tanins biens enrobés par le fruit, notes boisées.	-	-	-	25,0
ARGENTINE MALBEC Finca La Niña Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.	-	-	-	25,0
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC AB Di Berardino. Fonte Vecchia Plein et charnu, fruits compotés, vanille, épices douces.	-	-	-	25,0

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX

San Benedetto plate 25cl	5,0	Badoit rouge 33cl	5,0
--------------------------	-----	-------------------	-----

SODAS

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,2	Schweppes Tonic 25cl	5,2
Limonade artisanale «La Mortuacienne» 33cl	5,2	Tropico 25cl	5,2
Sprite 33cl	5,2	Redbull 25cl	6,5
Orangina 25cl	5,2	Thé glacé maison pêche 40cl	5,9
Fanta 33cl	5,2	Fuze tea vert mangue - camomille 25cl	5,2
		Citronnade maison 40cl	5,9

100% VITAMINES

FRUITS FRAIS CENTRIFUGÉS 25cl	6,0
--------------------------------------	-----

Pomme, poire ou détox : carotte, pomme, gingembre

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl	6,0
---	-----

Orange, citron ou pamplemousse

COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl	4,9
---	-----

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits
Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Tomato, Passion, Cranberry

COCKTAILS

WITH OUR TOUCH !!!

alcool 4cl

BLACK SWAN 12,0

Jack Daniel's, Champagne, Grand Marnier, citron jaune, sucre de canne

MAÏLINE 11,0

Gin, Prosecco, liqueur de framboise, purée de fraise et framboise, citron vert

JOY AMOUR 12,0

Rhum Havana 3 ans, Champagne, crème de pêche et de mûre, gingembre frais, citron vert

COCO LOCO (sans alcool 25cl) 9,0

aux fruits frais : pomme, poire, crème de coco, vanille

EXPRESSO MARTINI 12,0

Vodka infusée à la vanille, Kalhva, expresso, mousse de lait

EL CITA 12,0

Tequila, Cognac, purée de framboise, citron vert, sirop de gingembre maison

COCKTAIL DU JOUR 12,0/9,0

À partir de 17h
alcool 4cl / sans alcool 25cl
À base de fruits frais

COCKTAILS CLASSIQUES

alcool 4cl 9,0

MOJITO, CAÏPIRINHA, PIÑA COLADA, MARGARITA, SEX ON THE BEACH, COSMOPOLITAIN, GIN FIZZ, BLOODY MARY, SPRITZ

SANS ALCOOL 25cl 8,0

VIRGIN MOJITO, AUSTRALIAN DREAM, BORA BORA, VIRGIN COLADA

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

EAUX

Bt 50cl Bt 1L

San Benedetto plate	5,0	6,0
San Benedetto pétillante	5,0	6,0

CHAMPAGNES ET BULLES

Coupe 11cl Btl 75cl

CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	11,0	70,0
CHAMPAGNE AOP Veuve Clicquot Yellow Label - brut	12,0	80,0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	250,0
CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE AOP Franck Bonville blanc de blancs	-	70,0
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	7,5	40,0

ALERTE PEPITE !!!

BIÈRES

	Happy	25cl	50cl	Hour	
PRESSION					BOUTEILLES FRANCE
Astra Urtyp	5,0	9,5	5,0		Bière sans alcool 25cl
1664	6,0	11,6	7,0		Desperados 5,9° 33cl
Grimbergen	6,0	11,6	7,0		Bière des 3 monts 8,5° 75cl
Carlsberg Elephant	6,0	11,6	7,0		À partager...
Colomba blanche (Corse)	6,0	11,6	7,0		BOUTEILLES MONDE
Brooklyn IPA	6,0	11,6	7,0		Orval (frais ou tempéré) 6,2° 33cl
Pietra (Corse)	6,0	11,6	7,0		Corona 4,6° 33cl
Picon bière	6,3	12,2	7,3		Lindemans framboise 2,5° 25cl
					La Chouffe 8,0° 33cl
BOUTEILLES PARIS					
Bapbap originale 5,8° 33cl			7,0		
La Parisienne blonde 5,5° 33cl			7,0		

APÉRITIFS

Martini rouge, blanc, Dry 5cl	5,5	Cinzano Aperitivo 5cl	5,5
Campari 5cl	5,5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5,5
Suze 5cl	5,5	Ricard plantes fraîches 2cl	5,5
Lillet blanc, rosé 5cl	5,5	Kir vin blanc 14cl	5,0
Fernet-Branca 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	11,0
Porto rouge 5cl	5,5	Prosecco 11cl	7,5
Saint-Raphaël ambré 5cl	5,5	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7,0