

CAFE DU



RENDEZ - VOUS

28/09/2021
ST VENCESLAS
CARTE DE SAISON

L'ARDOISE DU JOUR*

ENTREE 10,0€

Accras de poisson, sauce antillaise,
salade croquante

VIANDE 18,0€

Brochettes de rumsteck mariné au poivron et
oignons rouges, sauce au poivre,
purée de pommes de terre

POISSON 19,0€

Dorade entière meunière,
haricots verts

PÂTES 13,0€

Ravioles du dauphiné, artichauts
copeaux de parmesan

DESSERTS 8,5€

Tartelette aux poires, crème pâtissière,
pâte sablée breton, sorbet citron

*jusqu'à épuisement

BIÈRE DU MOMENT 33cl

KARMELIET TRIPLE 7,0

Bière belge - 8,3°

VIN DU MOMENT 14cl 25cl 50cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE AOP 6,5 12,0 23,0 32,0

Château Rosan.
Cuvée Évidence

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

SALADE TIÈDE DE HADDOCK ET LENTILLES **NEW!!!** 8,0

CEVICHE DE POULPE **NEW!!!** 8,5
poivron, tomate, oignon rouge,
pignon de pin

ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) 8,0
chips de lard, ciboulette

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE **NEW!!!** 9,0

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE **NEW!!!** 8,0
crème au basilic, légumes du marché

ASSIETTE DE BULOTS **NEW!!!** 8,0
aioli

SALADES

POKÉ BOWL SAUMON **NEW!!!** 16,9

tartare de saumon, riz, gingembre confit,
ananas, tomate, carotte, concombre,
guacamole, romaine

COCO 15,9

poulet pané mariné au colombo,
parmesan, tomate, croûtons,
sauce moutarde et miel, romaine

POKÉ BOWL THAI **NEW!!!** 16,9

crevettes croustillantes, riz,
gingembre confit, ananas, tomate,
carotte, concombre, guacamole, romaine

POKÉ BOWL VÉGAN **NEW!!!** 15,9

tofu mariné au curry, quinoa, ananas,
tomate, carotte, concombre, guacamole,
romaine

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

VÉGÉTARIENNE 13,5

mozzarella, courgette et poivron marinés,
tomates confites, pesto

LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL 17,5

bœuf « charolais » au couteau
préparé, non préparé ou aller-retour,
frites maison, salade

CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON 16,5

bœuf « charolais », sauce au cheddar,
coleslaw, frites maison

TARTARE DE SAUMON **NEW!!!** 18,5

ananas, avocat, échalote, aneth,
gingembre confit, frites maison, salade

CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN 15,0

sauce au cheddar, galette de pomme de terre,
carotte, courgette, ratatouille et quinoa,
coleslaw, frites maison

ONGLET DE BŒUF ANGUS **NEW!!!** 19,5

sauce foyot, gratin dauphinois,
légumes du marché

BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE 26,5
sauce tartare, frites maison, salade

LES PLAAATS

RISOTTO DE COQUILLETES,
CRÈME À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PASTRAMI 20,5
copeaux de parmesan

AÏOLI DE CABILAUD **NEW!!!** 18,5

bulots, œuf dur, carotte, brocoli, fenouil,
pomme de terre

TATAKI DE THON 23,5

sauce teriyaki, céleri rémoulade,
pomme granny **NEW!!!**

BOURGUIGNON DE JOUE DE COCHON 16,0

purée de pomme de terre

SAUMON À LA PLANCHA 18,5

laqué au miel, soja et sésame,
légumes du marché **NEW!!!**

WOK DE POULET AU CURRY 16,0

ET LAIT DE COCO

riz thaï, légumes du marché

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES

Cantal entre-deux, St-Nectaire fermier, Sainte-Maure

LA PART 6,0 / L'ASSIETTE DES TROIS 12,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 9,0

cœur de Toblerone, caramel au beurre salé

TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS 8,0

TARTE AUX POIRES **NEW!!!** 8,0

crème aux amandes, sauce chocolat

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,0

caramel au beurre salé, glace vanille

SALADE DE FRUITS DE SAISON **NEW!!!** 7,0

MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS 8,0

crème fouettée

PARIS-BREST **NEW!!!** 9,0

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 9,0

VODKA

CRÊPES

NATURE, CONFITURE, SUCRE 6,5

NUTELLA OU CARAMEL BEURRE 7,0

SALÉ

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

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

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

