

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 sablé 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 Evidance

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 RÉÉTUDIÉE 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

POIREAUX, VINAIGRETTE À LA TRUFFE	8,5	NEW!!!
CEVICHE DE POULPE	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	9,0	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	8,0	
crème au basilic, légumes du marché		
ŒUF EN MEURETTE	8,0	NEW!!!

SALADES

POKÉ BOWL SAUMON	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	16,9
crevettes croustillantes, riz, gingembre confit, ananas, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	
POKÉ BOWL VÉGAN	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	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	19,5
sauce foyot, gratin dauphinois, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE NORMANDE	26,5
sauce tartare, frites maison, salade	

LES PLAAARTS

RISOTTO DE COQUILLETES, CRÈME À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PASTRAMI	20,5
copeaux de parmesan	
FILET DE BAR	18,5
sauce aux olives noires et tomate confite, haricots verts	
TATAKI DE THON	23,5
sauce teriyaki, céleri rémoulade, pomme granny	
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	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	16,0
riz thai, 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, sorbet framboise	
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS	8,0
TARTE AUX POIRES	8,0
crème aux amandes, sauce chocolat	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	8,0
caramel au beurre salé, glace vanille	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	7,0
MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS	8,0
crème fouettée	
PARIS-BREST	9,0
THÉ GOURMAND	8,5
CAFÉ GOURMAND	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	9,0
SORBET CITRON ET VODKA	
CRÊPES	
NATURE, CONFITURE, SUCRE	6,5
NUTELLA OU CARAMEL 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

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

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