

CAFE DU



RENDEZ - VOUS

19/10/2023
SAINT RENÉ
CARTE DE SAISON

L'ARDOISE DU JOUR*

ENTREE ..,€

VIANDE ..,€

POISSON ..,€

PÂTES ..,€

DESSERTS ..,€

*jusqu'à épuisement

BIÈRE DU MOMENT 33cl

..... "

VIN DU MOMENT 14cl 25cl 50cl 75cl

" " " "

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

BURRATA	12,5
tomate, basilic frais, pesto	
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE	12,5
sauce cocktail	
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) NEW!!!	8,5
chips de lard, ciboulette	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9,5
SIX ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ	10,5

SALADES

COCO	17,5
poulet pané mariné au colombo, parmesan, croûtons, tomate, sauce moutarde et miel, romaine	
POKÉ BOWL SAUMON	17,5
tartare de saumon, riz, guacamole, gingembre confit, pomme granny, carotte, concombre, betterave, salade NEW!!!	
POKÉ BOWL THAÏ AU BŒUF	17,5
boeuf mariné, riz, guacamole, gingembre confit, pomme granny, carotte, concombre, betterave, salade NEW!!!	
POKÉ BOWL VÉGAN	17,5
tofu mariné au curry, riz, guacamole, gingembre confit, pomme granny, carotte, concombre, betterave, salade NEW!!!	

LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE SERVIES AVEC DES FRITES MAISON ET SALADE	
MONSIEUR 14,0	jambon blanc, fromage fondu
MADAME 14,5	jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 15,0	mozzarella, courgette et poivron marinés, tomates confites, pesto

LES PLAAATS

TARTARE TRADITIONNEL	19,5
boeuf « charolais » au couteau préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	
SAUMON À LA PLANCHA	23,5
laqué au miel, soja et sésame, légumes du marché	
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE	30,5
sauce béarnaise, frites maison	
MAGRET DE CANARD ENTIER	26,5
sauce miel et piment d'Espelette, purée de pomme de terre, légumes du marché	
TARTARE DE SAUMON	23,5
sauce gravelax, avocat, gingembre confit, échalote, aneth, frites maison, salade	
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	19,5
riz thaï	

LES PLATS

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE	17,5
crème au basilic, légumes du marché, copeaux de parmesan	
WOK VÉGÉTARIEN À LA THAÏ	18,5
émincé de poulet végétal, nouilles de riz, légumes du marché	
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON	18,5
boeuf « charolais », sauce au cheddar, chutney d'oignon, frites maison	
SAUCISSE FRAÎCHE AU COUTEAU NEW!!!	16,5
jus au thym, purée de pomme de terre	
BURGER AU BLEU D'Auvergne	18,5
boeuf « charolais », sauce au bleu, chutney d'oignon, frites maison	
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO	18,5
riz thaï, légumes du marché	

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES
Livarot, Saint-Nectaire fermier, Sainte-Maure, Morbier
LA PART 7,0 / L'ASSIETTE DES QUATRE 15,0

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10,5
cœur de Toblerone, caramel au beurre salé, glace vanille	
TIRAMISU NUTELLA	9,0
spéculoos	
SALADE DE FRUITS DE SAISON NEW!!!	8,0
CRÈME BRÛLÉE	9,0
vanille	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	9,0
caramel au beurre salé, glace vanille	
TARTE TATIN NEW!!!	9,0
glace vanille	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9,0
glace vanille	
THÉ OU CAFÉ GOURMAND	9,0

GLACES ARTISANALES

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

CRÊPES

NATURE, CONFITURE, SUCRE	7,0
NUTELLA OU CARAMEL BEURRE SALÉ	7,5

MENU LUTIN 13,5

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) + 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

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby Fruité au parfum d'agrumes.	5,5	10,0	20,0	27,5
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	5,5	10,0	20,0	27,5
VAL DE LOIRE				
SANCERRE AOC Domaine Bizet Notes citronnées et minérales. Fleurs blanches.	8,0	14,0	28,0	40,0
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec Équilibré, arômes de pêche de vigne et de cassis.	7,0	12,5	25,0	35,0
BOURGOGNE				
PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuelle Souple, frais, chèvrefeuille, amande.	8,0	14,0	28,0	40,0
POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles Notes de tilleul, cannelle et miel. Bonne persistance aromatique.	-	-	-	50,0
VIN DU MONDE				
PINOT GRIGIO D'ITALIE FRIULI DOC Puiattino Frais, aubépine et fruits blancs.	5,5	10,0	20,0	27,5

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île Souple, rond et plein.	8,0	14,0	28,0	40,0
CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	9,0	16,0	32,0	45,0
CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique Élégant, bouche équilibrée, belle finesse.	-	-	-	70,0

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE				
CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous bois.	6,0	11,0	22,0	30,0
BEAUJOLAIS				
BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	6,0	11,0	22,0	30,0
MORGON CÔTE DU PY AOC Jacques Dépaigneux. Cuvée Mathilde Belle expression aromatique sur les épices.	6,0	11,0	22,0	30,0

BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Hudelot-Bajard AB Doux, légèrement boisé et fruité.	8,0	14,0	28,0	40,0
HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC Pierre Maizière. La Croix Saint Balthazar Saveur franche et ferme, à déguster avec du bœuf.	-	-	-	45,0
BORDEAUX				
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC AB Château Haut-Mongeat Attaque souple, notes de fruits mûrs.	6,0	11,0	22,0	30,0
HAUT-MÉDOC AOC Victoria II Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	7,5	13,0	26,0	37,5
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin Charpenté et chaleureux. Notes de fruits rouges.	8,0	14,0	28,0	40,0
SAINT-ÉMILION 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.	-	-	-	70,0
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.	-	-	-	75,0
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.	5,5	10,0	20,0	27,5
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et d'épices douces.	8,0	14,0	28,0	40,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC AB Les Granières de la Nerthe Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	-	-	-	50,0

GRAND SUD

PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	7,0	12,5	25,0	35,0
---	-----	------	------	------

VINS DU MONDE

ARGENTINE MALBEC Finca La Niña Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.	-	-	-	30,0
ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC AB Di Bernardino. Fonte Vecchia Plein et charnu, fruits compotés, vanille, épices douces.	-	-	-	30,0

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

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl	5,6	Schweppes Tonic 25cl	5,6
Limnade artisanale «La Mortuacienne» 33cl	5,6	Tropico 25cl	5,6
Orangina 25cl	5,6	Redbull 25cl	7,0
Fanta 25cl	5,6		
Sprite 25cl	5,6		
		FRITS MAISON!!	
		Thé glacé pêche 40cl	6,5
		Citronnade 40cl	6,5
		Citronnade à l'hibiscus 40cl	6,5

100% VITAMINES

FRUITS FRAIS CENTRIFUGÉS 25cl Pomme, poire ou détox : carotte, pomme, gingembre	8,0
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl Orange, citron ou pamplemousse	6,5
COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Tomato, Passion, Cranberry	5,6

COCKTAILS WITH OUR TOUCH !!!

BLUE SPECIAL 20cl 13,0 Tequila, curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert, sucre de canne		EXPRESSO MARTINI 12cl 13,0 Vodka infusée à la vanille, Kalhua, expresso, mousse de lait	
MAÏLINE 20cl 13,0 Gin, Prosecco, liqueur de framboise, purée de fraise et framboise, citron vert		KABU TIME 9cl 13,0 Ballantine's, infusé à la badiane, sirop d'orgeat, eau pétillante	
JOY AMOUR 20cl 13,0 Rhum Havana 3 ans, champagne, crème de pêche et de mûre, gingembre frais, citron vert		NUCLÉAIRE 11cl 13,0 Chartreuse jaune et verte, citron vert, sucre de canne, tonic	
FULL DAÏQUIRI 9cl 13,0 Rhum Saint-James blanc, Chartreuse verte, citron vert, sucre de canne		COCKTAIL DU JOUR 13,0/11,0 alcool 28cl / sans alcool 25cl À base de fruits frais	

COCKTAILS CLASSIQUES 11,0

MOSCOW MULE 15cl, PORN STAR MARTINI 17cl, FRENCH SPRITZ 20cl, MARGARITA 12cl, COSMOPOLITAIN 12cl, GIN FIZZ 32cl, BLOODY MARY 20cl, ETC...
SANS ALCOOL 25cl 9,0
VIRGIN MOJITO, VIRGIN SEX ON THE BEACH, BORA BORA, VIRGIN COLADA

EAUX

	Btl 50cl	Btl 1L
Vittel	5,5	6,5
San Pellegrino	5,5	6,5

CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	13,0	75,0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14,0	80,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130,0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	350,0
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	8,0	40,0

BIÈRES

	Happy	25cl	50cl	Hour	
PRESSION					BOUTEILLES FRANCE
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...
1664 blanc	6,0	11,6	7,0		Bière sans alcool 25cl
Demory IPA (Paris)	6,0	11,6	7,0		
Pietra (Corse)	6,0	11,6	7,0		BOUTEILLES MONDE
Picon bière	6,8	12,7	7,3		Duvel 8,5° 33cl
					Orval (frais ou tempéré) 6,2° 33cl
BOUTEILLES PARIS					Corona 4,6° 33cl
Bapbap originale 5,8° 33cl			8,0		La Chouffe 8,0° 33cl
La Parisienne blonde 5,5° 33cl			8,0		

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	Kir vin blanc 14cl	5,5
Lillet blanc, rosé 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	14,5
Fernet-Branca 5cl	5,5	Prosecco 11cl	8,0
Porto rouge 5cl	5,5	Cidre pomme Sassy AB 4,0° 33cl	7,5
Saint-Raphaël ambré 5cl	5,5		