

LA FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi
Hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 15,0

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 16,5

ENTRÉES

Œufs mayonnaise BIO
Poireaux vinaigrette
Os à möelle
Salade de fenouil croquant
aux agrumes et huile de noix
Gaspacho de saison

PLATS

Plat du jour
Pièce du boucher
Salade César
Tartine au choix
Pâtes du moment
Marée du moment selon arrivage +2

DESSERTS

Dessert du jour
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Panna Cotta
Fromage
Au choix : Camembert, Reblochon, Chèvre,
Saint-Nectaire ou Bleu d'Auvergne
Boule de glace
À la carte hors café gourmand, +2
ass de 3 fromage et coupe 3 boules

ENTRÉES

Œufs mayonnaise BIO 4,9
Poireaux vinaigrette 6,9
Salade de crudités, vinaigrette au miel 5,9
Salade de fenouil croquant aux agrumes
et huile de noix 5,9
Tartare de bœuf au couteau 9,0
Façon Mon Café ou à l'italienne
Assiette de cochonaille 6,9
Duo d'os à möelle 7,9
Gaspacho de saison 5,9
Tartare de tomates burrata 9,0
Duo melon Serano et réduction de Porto 6,9
Omelette composée BIO 9,9

PLATS

**GARNITURE AU CHOIX : FRITES MAISON,
POÊLÉE DE LÉGUMES, PATATES DOUCES CONFITES,
SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES, PÂTES OU RIZ**

VIANDES

Tataki de bœuf au sésame 15,9
Entrecôte 19,9
Servie avec son os à moelle, env. 250g.
Pièce du boucher 13,5
Env. 180g.
Tartare de bœuf au couteau 15,9
Façon Mon Café ou à l'italienne
Poulet karaagé 14,9
Servi avec du riz sauté aux légumes

POISSONS

Fish and chips 14,9
Marée du moment selon arrivage 16,9
.....
Pâtes du moment 13,5

MENU ENFANT

Steak haché, Jambon blanc, Fish and chips, Crispy Chicken, Pâtes du moment, 9,9
Riz sauté aux légumes, Falafels ou Tartare de boeuf + **GARNITURE AU CHOIX**
Sirop ou Jus de fruits et Boule de glace en dessert

LE COIN VÉGÉTARIEN

BURGERS

Beyond Beef Burger	15,9
Moving Mountain Fish Burger	15,9

SUPP. BACON VEGAN NEXT +1€
CHEDDAR VEGAN VIOLIFE SUR DEMANDE

Bol falafels	13,9
Riz sauté aux légumes	13,9
Croqu'Veggie	13,5
Légumes antipasti et tapenade maison	
Salade Fraîcheur	14,9
Pastèque, pickles de choux rouge, Sainte-Maure, graines de chia, baies de Goji	

LE BRUNCH

Samedi & Dimanche
20,0 €

Boisson chaude + Orange pressée
+ Viennoiserie + Pancake
+ Fromage blanc muesli fruits rouges

Tartine guacamole, saumon gravlax,
œufs Bénédicte, pommes sautées
et salade

OU

Tartine champignons poêlés, bacon,
œufs Bénédicte, pommes sautées
et salade

BURGERS

15,9

Chicken Burger
Fish Burger
Cheese Burger

Steak 150g. + Fromage au choix : Cheddar, Chèvre,
Reblochon, Bleu d'Auvergne, Mozzarella

SUPP. BACON +1€
CHEDDAR VEGAN VIOLIFE SUR DEMANDE

TARTINES DE CAMPAGNE

13,5

Croqu'Nordique

Saumon fumé, cream cheese et Avocat

Croqu'Savoie

Cream cheese, pomme de terre, reblochon et bacon (ou pas)

Croqu'Veggie

Légumes antipasti et tapenade maison

Croqu'Monsieur (ou Madame +1€)

SALADES

14,9

César

Salade romaine, tomates cerises, poulet, croûtons,
Grana Padano, œuf dur et sauce César

Biquette

Salade, finger chèvre figue, jambon de pays et noix

Boeuf Thaï

Salade, bœuf mariné, tomate, carotte, germes de soja,
concombre, cébette, menthe, coriandre, oignon rouge,
cacahuètes et huile de sésame

Gravlax

Saumon gravlax, betterave, pomme granny smith, pomme
de terre, tomates, concombre, crème citronnée

Fraîcheur

Pastèque, pickles de choux rouge, Sainte-Maure,
graines de chia, baies de Goji

DESSERTS

Assiette de 3 fromages

7,5

Au choix : Camembert, Reblochon, Chèvre,
Saint-Nectaire ou Bleu d'Auvergne

Coupe de glace

1 boule	3,0
2 boules	5,0
3 boules	6,5

Glace : vanille, choco, fraise, café,
yaourt, pistache Sorbet : citron vert,
framboise, coco, pomme verte

Mousse chocolat

6,9

Panna cotta aux fruits rouges

6,9

Tiramisu chocolat spéculos

6,9

Tatin aux pommes et crème d'Isigny

7,5

Crème brûlée

6,9

Dessert du jour

5,0

Café gourmand

7,5

Thé ou chocolat gourmand

8,5

BOISSONS CHAUDES

LAIT VÉGÉTAL SUR DEMANDE +0,5€

Café	2,0
Décaféiné	2,0
Double	4,0
Noisette ou Allongé	2,1
Crème	3,8
Chocolat chaud	4,6
Cappuccino	4,6
Viennois	5,0
Mochaccino	5,0
Chocomallow	5,5
Café frappé	4,5
Thé	3,8
Vin chaud	4,9
Grog au rhum	6,5
Irish coffee	7,5

BOISSONS FROIDES

33CL

Coca, Coca zéro, Perrier 4,0

25CL

Orangina, Diabolo, Limonade, Schweppes, Schweppes Agrume 4,0

Jus de fruits 4,0

Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Fraise

Fruits pressés 4,5

Orange, Citron

Thé Glacé Maison 4,5

EAUX

25CL 50CL 1L

Vittel 3,2 4,5 5,9

San Pellegrino 4,5 5,9

Jus d'hydratation maison 0,0

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Cocktails 6,0 **HAPPY HOUR 4,0**

Virgin Mojito, Afterglow, Clémence, Virgin colada

Spritz sans alcool 5,0

Anisé sans alcool 3,9

Bière 0% 5,0

BIÈRES

PRESSIONS

25CL 50CL **HAPPY HOUR**

Lutece 3,5 6,8 **5,0**

Blanche de Chartres 4,0 7,8 **6,5**

Chouffe 4,3 8,0 **7,0**

Vedette IPA 4,3 8,0 **7,0**

Tripel Karmeliet 4,3 8,0 **7,0**

Picon 3,9 7,6 **5,5**

Cidre Brut Appie 4,0 7,8 **6,5**

BOUTEILLES

33CL

Corona 6,0

Desperados 6,0

Bière sans Alcool 5,0

APERITIFS

Kir Sauvignon 12CL 3,9

Kir Royal 12CL 8,0

Ricard, Casanis 2CL 3,9

Martini Blanc / Rouge, Suze 6CL 4,2

Porto Rouge / Blanc 10CL 4,2

Saint Raphaël Rouge / Ambré 6CL 4,2

WHISKY

4CL 2CL

Cutty Sark 6,5 3,5

Jack Daniel's 8,0 4,0

Jameson 8,0 4,0

Nikka 12,0 6,0

Aberlour 12ans 12,0 6,0

Sexton 12,0 6,0

Fireball 8,0 4,0

RHUM

Diplomatico 10,0 5,0

Saint James VSOP 10,0 5,0

Longeteau 8,0 4,0

Bacardi Cuatro 8,0 4,0

HSE blanc 8,0 4,0

GIN

Bombay Saphir 8,0 4,0

Hendrix 12,0 6,0

TEQUILA

Jose Cuervo 8,0 4,0

Herradura reposado 12,0 6,0

LES VINS

ROUGES

	12CL	25CL	50CL	75CL
Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2020	3,5	6,9	13,2	19,0
Côtes du Rhône AOP Domaine de la Guinrandy - Bio 2018	4,0	7,6	14,5	19,0
Côtes de Bourg AOP Château Graveyrou 2018	4,0	7,6	14,5	21,0
Pays D'Oc IGP Syrah Mas de Janiny «Temps des Gitans» 2020	4,7	8,9	17,0	24,0
Val de Loire IGP Domaine Réthoré Davy «Pinot Noir» Pays des Mauges 2020	5,0	9,5	18,0	27,0
AOP Brouilly Domaine Demiane - 2018	5,0	9,5	18,0	27,0
Rioja Navajas Tinto - 2018	5,0	9,5	18,0	27,0
Chili Santa Carolina «Carmenère» 2017	5,0	9,5	18,0	27,0
Bourgogne AOP L'œuvre de Perrault, Domaine Perrault - 2018	5,8	11,0	21,0	30,0
Crozes Hermitage AOP Domaine Philippe & Vincent Jaboulet «Clémence» 2018	-	-	-	35,0

BLANCS

	12CL	25CL	50CL	75CL
Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2020	3,5	6,9	13,2	19,0
Côtes de Gascogne IGP Sauvignon, Domaine de Caude 2018	3,5	6,9	13,2	19,0
Pays D'Oc IGP Chardonnay Domaines Astruc 2020	3,8	7,2	14,0	20,0
Argentine Trapiche «Astica» - cépage Torrontes 2020	4,0	7,6	14,5	21,0
Bourgogne Aligote AOP Domaine Giraudon 2020	6,0	11,0	20,0	29,0
Mâcon Village La Garde, Eric & Catherine Giroud 2020	-	-	-	35,0

ROSÉS

	12CL	25CL	50CL	75CL
Herault IGP Domaine Castelnau «Epicerie» 2020	3,5	6,9	13,2	19,0
IGP Vin de Pays de l'Ile de Beauté Domaine Casa Rossa 2019	4,0	8,0	16,0	22,0

BULLES

	12CL			75CL
Prosecco	5,0	-	-	24,0
Champagne Brut Tradition Domaine Louis Dehu	8,0	-	-	39,9

DIGESTIFS

	4/6CL	8,0	2CL	4,0
4CL				
Cognac			6CL	
Calva			Limoncello	
Poire Williams			Amaretto	
Framboise			Bailey's	
Armagnac			Get 27	
			Get 31	

DIGESTIFS PREMIUM

	4CL	10,0
	2CL	6,0
Cognac Ile de Ré		
Calva Monier VSOP		
Chartreuse verte		
Armagnac château de Loulade 6 ans		

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS 15H - 2H · N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE COCKTAILS ET TAPAS