

BOISSONS FRAICHES

Eaux

San Benedetto plate 1l	3€50
San Benedetto gazeuse 1l	4€



Jus de fruits bio 25cl

Orange, ananas, ACE, pomme, tomate, abricot, raisin	4€50
---	------

Sodas

Coca cola, Coca cola sans sucre, Perrier 33cl	4€
Orangina, Schweppes agrume, Ice Tea 25cl	4€



Mona, bio : citron/citron vert, pétillant de pomme, ginger beer 33cl	4€50
--	------

Sirops et limonade 30cl

Sirop à l'eau	au choix : grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, concombre, hibiscus, pomme*	2€
Diabolo		3€
Limonade		2€50

Thés glacés 30cl

Thé Blanc - Concombre*	Thé Pêche - Concombre	3€
Thé Blanc - Pomme*	Thé Framboise - Hibiscus	

* peu de sucre

BIÈRES, CIDRE

Pression

	25cl / 50cl
Eurélienne blonde	4€ / 7€
Tigre Bock IPA	4€90/ 9€
Bière du moment	5€90/ 10€50

Bouteilles, 33cl

Eurélienne fruits rouges	6€
Brooklyn, sans alcool (0,4%)	5€50

A découvrir : Brasserie Bacquet, bières de garde pur malt artisanales haut de gamme brassées à Maintenon

Cocon, blanche	7€
Juste toi et moi, blonde	7€
Magnitude absolue, ambrée	7€
Fausse fourrure, brune	7€



Cidre bio, 33cl	6€
-----------------	----

BOISSONS CHAUDES



Cafés

Espresso, Décaféiné	1€80
Allongé, Noisette	2€
Double, Crème	2€60
Cappuccino	3€50
Latte caramel macchiato	3€90

Thé

4€

Chocolat chaud

3€50

SUIVEZ-NOUS

Et laissez-nous un avis



LA CARTE



Cuisine maison et produits frais



MENU DU JOUR

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour	14€
Entrée du jour	5€
Dessert du jour	6€

Entrée + plat ou plat + dessert	18€
--	------------

Entrée, plat, dessert	22€
------------------------------	------------

MENU ENFANT

Plat au choix	11€
Poulet pané ou galette végété + frites	

Financier pépites chocolat ou 2 boules de glace

Sirop à l'eau ou diabolo
Parfums sur la carte des boissons

SUR LE POUCE OU À PARTAGER

Planche charcuterie

Rosette, chorizo, jambon de pays

solo / duo / 1m
8€ / 15€ / 52€

Planche fromage

Comté, bleu d'auvergne, camembert, chèvre

8€ / 15€ / 52€

Planche mixte

Mélange des planches charcuterie et fromage

8€ / 15€ / 52€

A emporter

Sandwichs
Bowls
Dessert maison et cookies

Voir ardoise

SALADES

Entrée du jour	Voir ardoise	5€
Salade tomate burrata	petite / grande	8€ / 14€
Salade de chèvre chaud rôti au miel		8€ / 14€
Mesclun, tomates, crottins de Chavignol, croutons		
Salade César		8€ / 14€
Salade, poulet pané, œuf dur, parmesan, tomates, croûtons, sauce césar maison		
Bowl végétarien		8€ / 14€
Voir sur l'ardoise la recette du moment / supplément poulet ou saumon +3€		

BURGERS

Le Savoyard	17€
Buns maison, steak haché, tome noire AOP, oignons rouges, crème à l'échalote	
Le Méditerranéen	18€
Buns maison, saumon, oignons confits, tomate, salade, sauce hollandaise	
Option végété : remplacez le steak par une galette de pomme de terre + œuf ou un émincé végétal concocté à base de pois	

SUGGESTIONS DE LA CHEFFE

Plat du jour	Voir ardoise	14€
Tartare de saumon		16€
Saumon cru, citron, crème aux herbes, échalotes		
Poulet basquaise		17€
Poulet jaune fermier, poivrons tricolores, riz		
Tartare de bœuf		15€
Haché de bœuf, cornichons, câpres, échalotes, ketchup maison, préparé ou non		
Pièce du boucher		18€

DESSERTS

Dessert du jour	Voir ardoise	6€
Salade de fruits		6€
Financier aux pépites de chocolat		7€
Financier aux pépites de chocolat, boule de glace crème fraîche d'Isigny AOP		
Cheesecake citron		8€
Coupe de glace, 2 ou 3 boules		5€ / 7€
Café gourmand		10€
Financier pépites de chocolat, cheesecake, salade de fruits, dessert du jour		
Thé gourmand : supplément 2€		

VINS

Rouges	12cl / 75cl
Cheverny, AOP, domaine Pascal Bellier	5€50/ 19€
Chinon, AOP, Clos du Saut au Loup	7€ / 23€
Côte du Rhône, AOP, Parallèle 45	7€ / 23€
Blaye côtes de Bordeaux, AOP, Château le Grand Fort	5€ / 17€
Rosés	
Cheverny, AOP, domaine Pascal Bellier	5€50/ 19€
Chinon, AOP, domaine Plouzeau	7€ / 23€
Blancs	
Côtes de Gascogne, AOP, Colombelle Charmes doux	6€ / 21€
Reuilly, AOP, Denis Jamin les Coignons	7€ / 24€
Vin du mois	
Demandez note sélection du moment	7€ / 23€

Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites maison et/ou salade
Demandez nos sauces ketchup et mayonnaise maison

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée