

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 25cl	4€



Mona, bio : citron/citron vert, pétillant de pomme 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€50 / 8€
Grimbergen	5€ / 8€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
Lait chaud ou sirop supp	0€40

Thé

Thé	4€
Chocolat chaud	3€50

SUIVEZ-NOUS

Et laissez-nous un avis



LA CARTE



Cuisine maison



MENU DU JOUR

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

SUR LE POUCE OU À PARTAGER

	solo / duo
Planche charcuterie	8€ / 15€
Rosette, chorizo, lomo, jambon de pays	
Planche fromage	8€ / 15€
Comté, bleu d'auvergne, camembert, chèvre	
Planche mixte	8€ / 15€
Mélange des planches charcuterie et fromage	
A emporter	Voir ardoise
Sandwichs	
Bowls	
Dessert maison et cookies	

SALADES

Entrée du jour	Voir ardoise	5€
Salade de chèvre chaud rôti au miel		8€
Mesclun, tomates, crottins de Chavignol, croutons		
	petite / grande	
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 Montagnard	17€
Buns maison, steak haché, jambon pays, reblochon, oignons confits, tomates, salade	
Le Rustique	15€
Pain blanc maison, effiloché de viande, cheddar, oignons rouges, salade	
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€
Carpaccio de bœuf		14€
Tartare de bœuf		15€
Haché de bœuf, cornichons, câpres, échalotes, ketchup maison, préparé ou non		
Pièce du boucher		18€

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

DESSERTS

Dessert du jour	Voir ardoise	6€
Moelleux au chocolat		7€
Insert au caramel, chantilly vanille		
Tiramisu spéculos		7€
Profiteroles vanille et orange		9€
3 choux glace vanille et chantilly mascarpone à l'orange		
Café gourmand		10€
Moelleux chocolat, tiramisu spéculos, dessert du jour		

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 au verre et carafe	12cl / 25cl / 50cl
Rouge, vin de pays d'oc, IGP, merlot	4€ / 7€ / 12€
Rosé, vin de pays d'oc, IGP, syrah grenache	4€ / 7€ / 12€
Blanc, vin de pays d'oc, IGP, sauvignon	4€ / 7€ / 12€

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